

Basgi Basgi réunit quatre grands talents de la gastronomie pour deux dîners à plusieurs mains inédits à Saint-Florent

Cet été, La **Table de Basgi Basgi** poursuit son ambition de faire de Saint-Florent une destination gastronomique incontournable en imaginant **Les Dîners des Chefs**, des rendez-vous culinaires pensés comme des véritables rencontres entre des chefs d'exception, un terroir unique et des convives passionnés.

Pour cette édition, **Simon Berna**, chef de La Table, accueillera **Omar Dhiab**, **Irwin Durand** et la cheffe pâtissière **Tessa Ponzo** pour deux soirées exclusives (10 et 11 juillet) où leurs univers se mêleront autour d'un menu inédit en 6 temps, imaginé spécialement pour l'occasion.

Une collaboration née avant tout d'une histoire d'amitié : Antonin Bergoin-Graziani, directeur du restaurant, connaît Omar Dhiab depuis plusieurs années. De cette relation est née l'envie de réunir des chefs dont les sensibilités, les parcours et les inspirations dialoguent naturellement, avec une même exigence du produit et un profond attachement à la Méditerranée. Cette philosophie s'inscrit pleinement dans l'identité de Basgi Basgi et de La Table, profondément ancrées dans leur territoire et dans la valorisation des producteurs corses.



UNE RENCONTRE ENTRE QUATRE PERSONNALITÉS DE LA GASTRONOMIE

Originaire d'Égypte et de Tunisie, Omar Dhiab s'est imposé sur la scène parisienne grâce à une cuisine moderne, précise et profondément inspirée de ses racines méditerranéennes. Après avoir travaillé aux côtés de plusieurs grandes figures de la gastronomie française, il décroche une étoile Michelin quelques mois seulement après l'ouverture de son restaurant. Sa cuisine conjugue rigueur technique, sensibilité et ouverture sur les saveurs du bassin méditerranéen.

À ses côtés, Irwin Durand apporte une approche créative, sensible et profondément personnelle. Formé auprès de Bernard Loiseau, Guy Savoy et Alan Geaam, il obtient deux fois une étoile Michelin avant d'ouvrir son propre restaurant étoilé, IRWIN, où il développe une cuisine inspirée de ses souvenirs, de l'émotion et d'un immense respect du produit.



La partition sucrée sera imaginée par **Tessa Ponzo**, récompensée en 2026 par le **Prix Passion Dessert du Guide Michelin**. Passée par les maisons d'Anne-Sophie Pic, Arnaud Donckele et Hélène Darroze, elle signe une pâtisserie contemporaine, élégante et audacieuse.

Ils retrouveront **Simon Berna**, chef de La Table de Basgi Basgi, dont la cuisine sincère et généreuse célèbre depuis cette saison les produits corses et méditerranéens. Ancien de La Grande Cascade, du Palais de l'Élysée et des cuisines d'Amandine Chaignot, il porte une vision locavore et engagée de la gastronomie, fidèle à l'identité de la maison.

QUAND LA MÉDITERRANÉE RENCONTRE LA CORSE

Pensés comme de véritables créations collectives, ces dîners mettront à l'honneur les plus beaux produits de Corse. Cabri corse, thon rouge pêché dans le golfe de Saint-Florent, agrumes insulaires, légumes de saison, huiles d'olive, herbes aromatiques et produits issus des producteurs locaux composeront une partition gastronomique où chaque chef apportera sa sensibilité, tout en laissant le terroir corse occuper le premier rôle.

Plus qu'un simple menu à plusieurs mains, ces deux soirées célèbrent la rencontre entre différentes cultures culinaires méditerranéennes, réunies autour d'une même exigence : sublimer le produit avec justesse, créativité et émotion.

DES DÎNERS OÙ L'HUMAIN EST AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

À Basgi Basgi, ces dîners ont été imaginés comme des moments de partage. Les convives seront invités à échanger avec les chefs, découvrir leur parcours, comprendre leur démarche et vivre une expérience où proximité, convivialité et authenticité occupent une place aussi importante que l'assiette.

L'ambition est simple : que chacun reparte avec le souvenir d'un grand dîner, mais aussi d'une rencontre. Celle de quatre personnalités qui, le temps de deux soirées, partageront leur passion commune pour la Méditerranée, la transmission et les produits d'exception.

Dans le cadre chaleureux et confidentiel de **La Table de Basgi Basgi**, ces rendez-vous illustrent parfaitement la philosophie du boutique-hôtel : créer des expériences sincères, où l'hospitalité, la gastronomie et les rencontres humaines se vivent avec simplicité et générosité, dans un esprit profondément méditerranéen.





À PROPOS DE BASGI BASGI :

Basgi Basgi est un boutique-hôtel 4 étoiles situé à Saint-Florent, en Corse, entre mer et montagne. Installé dans une ancienne cave viticole restaurée, il offre 28 chambres à l'esthétique méditerranéenne, dans un cadre intime et élégant. Lieu de vie chaleureux, l'hôtel cultive une atmosphère conviviale et sans ostentation, inspirée de l'art de recevoir corse. Son restaurant, La Table, met à l'honneur les produits du terroir avec une cuisine bistro locale. Basgi Basgi s'engage également dans une démarche écoresponsable concrète à chaque étape de son fonctionnement. Ici, chaque séjour devient une parenthèse douce et solaire, en harmonie avec la nature environnante.

INFORMATIONS PRATIQUES :

www.hotelbasgi.com

Adresse : Lieu Dit Tettola, 20217 Saint-Florent, Corse

Menu en 6 temps

120€ par personne hors boisson

10.

