

Saint-Barth dévoile la programmation d'envergure de la nouvelle édition du Saint-Barth Gourmet Festival 2026, célébrant l'excellence de la gastronomie internationale

Saint-Barthélemy, novembre 2026 – Le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy (CTTSB) est heureux d'annoncer le retour du Saint-Barth Gourmet Festival, le rendez-vous incontournable de la gastronomie dans les Caraïbes, qui se déroulera du 9 au 15 novembre 2026. Depuis 13 ans, l'événement met à l'honneur la rencontre entre grands chefs invités, talents locaux et partenaires de choix, autour d'une semaine placée sous le signe du partage, de la créativité et de l'excellence culinaire, offrant aux visiteurs comme aux résidents une expérience culinaire unique dans un cadre d'exception.

Une programmation d'excellence

Cette nouvelle édition réunira une sélection exceptionnelle de chefs et de pâtisseries parmi les plus talentueux de leur génération, venus de métropole et d'Amérique du Sud. Associés aux chefs des établissements partenaires du festival, ils uniront leur savoir-faire à travers des déjeuners et de dîners d'exception du 11 au 14 novembre et lors de rencontres et d'expériences gastronomiques exclusives pendant toute la durée du festival.

« Le St Barth Gourmet Festival incarne bien plus qu'un rendez-vous culinaire. Son retour, année après année, témoigne de notre volonté de célébrer et de faire rayonner l'identité gastronomique de Saint-Barthélemy. Accueillir douze grands chefs de renommée internationale aux côtés des équipes de nos restaurants et établissements partenaires crée une rencontre unique entre talents, savoir-faire et inspirations. À travers cette programmation, notre gastronomie, nos produits, notre sens de l'accueil et notre art de vivre deviennent de véritables ambassadeurs de l'île. C'est une grande fierté de voir cette excellence portée et partagée par des chefs de cette envergure, tout en mettant à l'honneur celles et ceux qui font vivre la gastronomie de Saint-Barthélemy au quotidien. Le festival reflète ainsi des valeurs qui nous sont essentielles : l'authenticité, l'exigence, le partage et le respect de notre identité. » **Alexandra Questel, Présidente du Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy**

Chaque talent présentera une activation au sein de l'établissement hôte, tout en associant leurs signatures culinaires respectives :

- **Christopher St-Barth x Claire Heitzler**, cheffe pâtissière de renom, maintes fois récompensée dont Cheffe Pâtissière de l'Année Gault&Millau - Offre Tea-Time.
- **Le Cheval Blanc St Barth x David Toutain**, chef du restaurant parisien éponyme récompensé de deux étoiles Michelin - Dîners à 4 mains.
- **Le Barthélemy Hotel & Spa x Jean-Philippe Blondet**, chef exécutif du restaurant Alain Ducasse at The Dorchester à Londres, distingué de trois étoiles Michelin - Dîners à 4 mains.
- **L'Esprit x Nicolas Masse**, chef de La Grand'Vigne aux Sources de Caudalie et détenteur de deux étoiles Michelin - Dîners à 4 mains.
- **Nikki Beach x Amaury Bouhours**, chef du Meurice Alain Ducasse Paris, récompensé de deux étoiles Michelin - Déjeuners signés par le chef.
- **Bar des Prés St-Barth x Cyril Lignac**, figure emblématique de la gastronomie française - Dîners signés par le chef.
- **Le Manapany x Thibault Sombardier**, chef étoilé du restaurant Anne à Paris et fondateur des concepts Mensae, Sellae et Mojju - Dîners à 4 mains.
- **Fouquet's St-Barth x Esteban Salazar**, ancien candidat remarqué de Top Chef 2025, officiant chez FINKA à Paris, un restaurant aux influences franco-colombienne - Déjeuners signés par le chef.
- **Le Fish Corner x Tabata et Ludovic Mey**, étoilés au restaurant Ombelulle à Lyon - Dîners signés par les chefs.
- **Grain de Sel x Álvaro Clavijo**, chef du restaurant El Chato à Bogotá, élu meilleur restaurant d'Amérique latine et classé parmi les World's 50 Best Restaurants - Dîners à 4 mains.
- **La Cantina x Yoni Saada**, reconnu pour sa cuisine méditerranéenne haute en couleur au sein du concept Bagnard notamment - Dîners signés par le chef.
- **Bagatelle St Barth x Pierre et Cristina Chomet** des restaurants AMBOS et TINA, qui allient techniques françaises sous influences thaïlandaises et ibériques - Dîners à 8 mains

Cette programmation d'exception confirme une nouvelle fois la place du Saint-Barth Gourmet Festival parmi les rendez-vous gastronomiques les plus attendus de la Caraïbe.

Une semaine placée sous le signe de la gastronomie

Parmi les nouveautés marquantes de cette édition figure la création d'un Village Gastronomique, le 10 novembre 2026, pensé comme un grand rendez-vous populaire permettant à tous de découvrir les créations des chefs participants sous forme de dégustations et de bouchées gastronomiques. Cet événement mettra également en lumière les producteurs, artisans et savoir-faire qui participent à la richesse de la destination.

Le Festival renforcera également son engagement en faveur de la valorisation du patrimoine de Saint-Barthélemy à travers des animations culinaires dédiées aux produits de la pêche locale, des rencontres avec les professionnels du territoire ainsi que des moments de convivialité célébrant l'identité culturelle de l'île.

Les Petites Toques seront également à l'honneur, offrant aux jeunes talents de l'île l'occasion de révéler leur créativité et de partager leur passion pour la gastronomie dans un esprit ludique et convivial.

L'édition 2026 s'annonce ainsi comme l'une des plus ambitieuses de son histoire, portée par une programmation d'exception, la présence de talents parmi les plus influents de la scène culinaire mondiale et une volonté affirmée de valoriser l'identité, l'authenticité et l'excellence qui font la réputation de Saint-Barthélemy à travers le monde, contribuant à affirmer la position de l'île comme une destination de référence dans l'univers de la gastronomie internationale.
