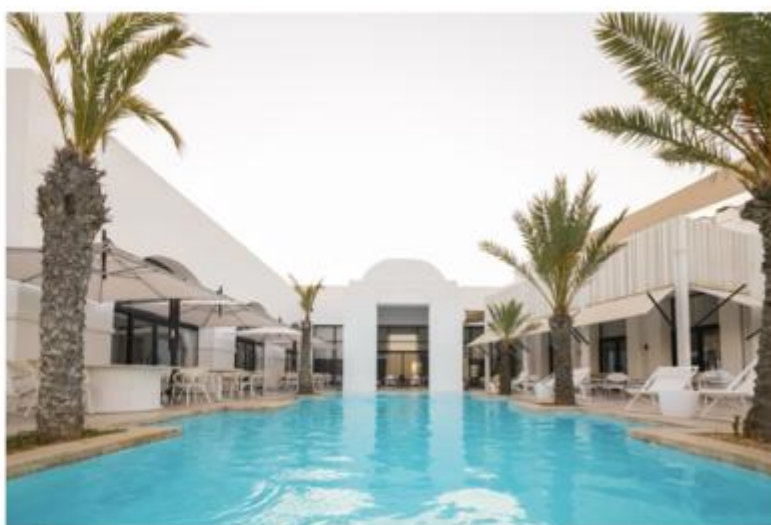




**GUY KRENZER À LA BADIRA :
UN DÎNER À QUATRE MAINS ENTRE FRANCE ET TUNISIE**

Le double Meilleur Ouvrier de France rejoint le chef Ramzi Bouguila à Hammamet pour un dîner exceptionnel le 7 novembre prochain



Hammamet, le 8 octobre 2026 – Le samedi 7 novembre 2026, **Guy Krenzer**, doublement Meilleur Ouvrier de France, investira les cuisines de **La Badira**, le plus luxueux hôtel d'Hammamet, pour un dîner exceptionnel à quatre mains aux côtés du chef tunisien **Ramzi Bouguila**. Organisée dans le cadre du rendez-vous **Gastronomia** proposé annuellement par le cinq-étoiles, cette rencontre donnera naissance à un menu en sept séquences imaginé conjointement par les deux chefs, faisant dialoguer produits tunisiens et savoir-faire des deux rives de la Méditerranée.

De la langoustine en kadaïf mariée à la datte et au Sauternes à la daurade et la seiche pêchées sur les côtes tunisiennes et marinées aux épices douces, en passant par le poulpe confit à basse température ou la sole farcie au potimarron et aux pignons de pin, le menu a été conçu comme une rencontre entre deux cultures gastronomiques riches de traditions ancestrales. Et pour conclure en beauté, l'ancien directeur de la création de chez Lenôtre pendant plus de deux décennies proposera deux desserts flamboyants : une grenade en sorbet, zéphyr à la vanille et à l'eau de rose et une déclinaison d'agrumes et de chocolat sous formes crémeuse, croustillante et craquante.

Une édition qui s'annonce particulièrement riche, grâce à la présence de ce chef français au parcours particulièrement singulier. Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur en 1988 puis Meilleur Ouvrier de France Cuisine en 1996, **Guy Krenzer** cultive une approche plurielle des métiers de bouche, embrassant aussi bien la cuisine que la charcuterie, la pâtisserie et la confiserie. Formé auprès des Compagnons des Devoirs Unis, il revendique une conception du métier où l'excellence technique ne saurait se dissocier de la transmission, de l'humilité et du collectif. Une philosophie fondée sur un équilibre entre héritage et mouvement : préserver les savoir-faire reçus tout en les faisant évoluer avec leur époque. Aujourd'hui consultant culinaire, il accompagne notamment les professionnels de la gastronomie dans la création et l'innovation, mais aussi dans la formation et la transmission des techniques. Son parcours dépasse largement la seule cuisine : pâtisserie, café – il est également barista et torréfacteur professionnel –, mais aussi macrobiotique et philosophie du shiatsu témoignent d'une curiosité permanente pour les goûts, les gestes et les cultures.

Deux terroirs millénaires réunis dans l'assiette

« Ce dîner à quatre mains est avant tout une belle aventure de partage et de transmission, » explique Guy Krenzer. « La cuisine tunisienne est riche, épicée, généreuse et remplie de soleil. C'est passionnant de faire dialoguer cette culture gastronomique et ces expertises avec celles de la cuisine française ».

De part et d'autre de la Méditerranée, France et Tunisie partagent une relation viscérale à la table, aux produits et aux recettes transmises de génération en génération. Une dimension affective de la gastronomie à laquelle le chef français est particulièrement attaché : *« Nos deux cuisines sont issues de terroirs millénaires et de*

traditions ancestrales. Pour les Tunisiens comme pour les Français, la gastronomie possède quelque chose de la madeleine de Proust : un goût, un parfum ou une texture peuvent soudain nous ramener à l'enfance, à notre famille et à nos racines les plus profondes. »

Plus qu'une juxtaposition de deux cuisines, le menu imaginé avec Ramzi Bouguila cherche ainsi à créer des passerelles entre elles. Produits de la Méditerranée, épices, fruits et légumes, techniques et inspirations françaises et tunisiennes se répondent au fil d'un parcours en sept temps.

« Ce qui est particulièrement exaltant, c'est de rencontrer un chef tunisien animé par le même état d'esprit : partager nos savoir-faire, confronter nos expériences et explorer ensemble de nouvelles associations de saveurs », poursuit Guy Krenzer. « Notre ambition n'est pas simplement de proposer une succession de beaux plats, mais de créer un véritable moment d'osmose gustative. Nous voulons que ce dîner soit une expérience unique, faite de plaisir, de partage et d'émotion. »

La gastronomie comme invitation au voyage

Cette rencontre s'inscrit dans le rendez-vous gastronomique annuel organisé par **La Badira**, qui convie un grand chef français à confronter son univers à celui de Ramzi Bouguila. En 2025, c'est Christophe Raoux, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, qui s'était ainsi installé le temps d'une soirée dans les cuisines de l'établissement pour élaborer avec son homologue tunisien un menu associant les deux traditions culinaires.

Cette ouverture trouve un terrain d'expression privilégié à La Badira. Unique membre de *The Leading Hotels of the World* en Tunisie, le cinq-étoiles installé au nord d'Hammamet cultive depuis son ouverture une vision du luxe profondément liée à l'identité tunisienne. Ses 130 suites donnent toutes sur la Méditerranée, tandis que son architecture et sa décoration rendent hommage à l'époque où des artistes et célébrités tels que Paul Klee, Jean Cocteau ou Wallis Simpson contribuèrent à faire d'Hammamet une destination internationale.

Dîner à quatre mains de Guy Krenzer et Ramzi Bouguila

Samedi 7 novembre 2026 à 20h30 – Restaurant Adra, La Badira

***Offre séjour : une nuit à l'hôtel avec petit déjeuner + dîner du 7 novembre 2026 :
150 euros par personne***

Nuit supplémentaire : 190 euros pour deux personnes, petit déjeuner inclus.

La Badira

Route touristique, Mrezga – Hammamet 8050 – Tunisie

Informations : booking@labadira.com – Tél. : [+216 70 018 180](tel:+21670018180) – www.labadira.com

Lien photos : <https://we.tl/t-TV06UwsaJQqrLXUY>

** *** **

À propos de Guy Krenzer

Formé auprès des Compagnons des Devoirs Unis, Guy Krenzer possède l'un des parcours les plus éclectiques de la gastronomie française. Après un apprentissage en charcuterie-traiteur, il rejoint en 1987 **Jacques Maximin au Negresco de Nice**, avant de poursuivre son parcours dans quelques-unes des grandes maisons de l'époque : **le Ritz à Londres**, où il est second de cuisine, puis **le Fouquet's** et **Lapérouse** à Paris, dont il dirige successivement les cuisines. En 1997, il rejoint **Saint Clair Traiteur**, où il développe pendant sept ans l'offre événementielle de la maison.

Son parcours est couronné par une distinction particulièrement rare : Guy Krenzer est **doublement Meilleur Ouvrier de France**, d'abord dans la catégorie Charcutier-Traiteur en 1988, puis en Cuisine en 1996. Une double expertise qui nourrit une vision décroisée des métiers de bouche, de la cuisine à la charcuterie, mais aussi à la pâtisserie et à la confiserie.

Une rencontre déterminante intervient en **2004 avec Gaston Lenôte**, qui lui confie les fonctions de **chef exécutif et directeur de la création de la Maison Lenôte**. Guy Krenzer devient ainsi l'un des principaux dépositaires et passeurs du savoir-faire de cette institution de la gastronomie française, supervisant pendant plus de 20 ans une multitude de disciplines, de la cuisine à la pâtisserie, en passant par la chocolaterie, la confiserie, la charcuterie et la glacerie. La transmission occupe également une place essentielle dans son travail auprès de l'École Lenôte.

Insatiable curieux, Guy Krenzer a encore élargi son champ d'expertise au **café**, devenant barista et torréfacteur professionnel, ainsi qu'au shiatsu et à la macrobiotique. Aujourd'hui, il met cette expérience plurielle au service de missions de consulting culinaire, de création et d'innovation, mais aussi de formation et de transmission des savoir-faire.

IG : @guykrenzer