

ROSEWOOD
LE GUANAHANI
ST. BARTH

Rosewood Le Guanahani St. Barth accueille le Chef Marcel Ravin pour la 11ème édition du Saint Barth Gourmet Festival

Le Chef Marcel Ravin s'associe au Chef Exécutif Cédrik Ollivault du Rosewood Le Guanahani St. Barth pour une fête gastronomique inoubliable.



Rosewood Le Guanahani St. Barth est ravi d'annoncer sa participation à la **11ème édition du Saint Barth Gourmet Festival** du **5 au 10 novembre 2024**, organisé par le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy. La plus petite Île des Caraïbes se transforme en capitale mondiale de la gastronomie et reçoit toute une constellation de Chefs étoilés de renommée internationale.

Cette année, le Rosewood Le Guanahani St. Barth accueille le **Chef Marcel Ravin, du Blue Bay Marcel Ravin, deux étoiles au Guide Michelin situé à Monaco**. Le Chef Marcel Ravin, reconnu pour sa cuisine subtile aux saveurs caribéennes et sa grande technicité, s'associe au **Chef Exécutif Cédrik Ollivault**, pour imaginer ensemble une expérience gastronomique inégalée et embarquer les fins gourmets dans un voyage autour du monde.

Le Chef Marcel Ravin, qui a acquis une renommée internationale pour son restaurant Blue Bay Marcel Ravin du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, apporte toute sa signature, et son innovation culinaire. De son côté, le Chef Cédrik Ollivault insuffle sa passion pour la cuisine et son profond respect pour les techniques françaises traditionnelles. Le duo combine leurs prouesses culinaires, mêlant les meilleurs ingrédients aux techniques inspirées de l'île pour créer des plats extraordinaires pour ravir les papilles des épcuriens.

La mixologie n'est pas sans reste pendant le Saint Barth Gourmet Festival. Pour cette nouvelle édition, le Rosewood Le Guanahani St. Barth accueille le **jeudi 7 novembre**, le **Saint**

Barth Bartender Contest et met à l'honneur tout le savoir-faire et la créativité des barmans de l'île.

Entre menus de haute gastronomie et démonstrations de prouesses culinaires, le Rosewood Le Guanahani St. Barth et l'île de Saint-Barthélemy embrasent avec brio la scène gastronomique mondiale.

A propos du Chef Marcel Ravin : Marcel Ravin quitte la Martinique pour la France à 18 ans. C'est en Alsace que le Chef fait ses premières armes en cuisine au Château d'Isenbourg, avant de passer par de nombreuses adresses dans l'Est de la France. Après un retour sur son île natale pendant quelques années, Marcel Ravin devient le chef du restaurant Blue Bay à Monaco et obtient 2 étoiles au Guide Michelin en 2022.