

DEUX CHEFS, SINON RIEN !



Le Fouquet's Saint-Barth, le restaurant de l'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf, revient en force sur le devant de la scène gastronomique caribéenne. Et elle a tout pour y jouer les premiers rôles : une cuisine ambitieuse qui fait la part belle aux saveurs locales, une carte raffinée, imaginée par l'un des meilleurs chefs au monde, et une brigade efficace, emmenée par un jeune professionnel plein de talent !

Attention, une réouverture peut en cacher une autre ! Si, le 28 octobre, l'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf reprend du service après quelques semaines de trêve, le Fouquet's Saint-Barth, son restaurant, en fait de même ! Il rouvre ses portes avec de belles ambitions et de solides arguments pour les concrétiser : un décor élégant, un service « cinq étoiles », une vue merveilleuse sur Gustavia et la mer, des recettes ensoleillées qui vous mettent les tropiques en bouche et... un duo de chefs !

Le premier est canadien : Sidney Gordon vient tout juste de poser ses valises à Saint-Barth pour prendre la tête de la brigade du Fouquet's. Une nouvelle étape, un nouveau défi pour ce jeune chef qui a su enrichir son bagage technique au contact de quelques-unes des meilleures tables du monde, du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, haut lieu de la gastronomie française, au Kobe Kitano Hotel, l'un des trois étoiles Michelin japonais. Fort de cette expertise, il a récemment dirigé les cuisines du restaurant du Château Lake Louise, l'une des perles du groupe Fairmont, nichée au cœur des Rocheuses.

Changement de décor : aux neiges immaculées de l'Alberta, succèdent donc les sables d'or de la plus belles des Antillaises. Un choc thermique qui n'est pas pour déplaire à ce natif de Vancouver. Il va pouvoir profiter en effet de la mer. Pas tant pour se baigner que pour régaler ses convives de poissons frais, sa grande spécialité. Et du poisson, il y en a au menu imaginé par Pierre Gagnaire, le meneur de ce duo, ô combien talentueux.

À la sauce caribéenne

L'empreinte du célèbre Stéphanois n'étonne pas ceux qui suivent sa carrière de près. Ceux-là le savent : ce professionnel hors norme a plusieurs vies et l'une d'elles l'a amené à collaborer étroitement avec le Groupe Barrière en supervisant plusieurs de ses restaurants, de Cannes à Courchevel. Le Fouquet's Saint-Barth s'inscrit parfaitement dans cette association aussi gourmande que fructueuse.

Celui que ses pairs ont élu un jour « meilleur chef étoilé au monde », ne s'est pas contenté de reprendre pour la table du Carl Gustaf quelques recettes éprouvées ailleurs. Non, il lui a inventé une identité culinaire pleine de panache et d'audace, signant une carte mariant les ingrédients classiques de la grande brasserie française à des saveurs bien plus exotiques. La salade Cæsar se nourrit de langoustes. La terrine de foie gras de canard s'encanaille avec un chutney des îles. Le carpaccio n'est point de bœuf, mais de vivaneau, un poisson du Cru que l'on arrose ici non pas d'huile d'olive, mais d'un sirop de pamplemousse au vieux rhum.

Ne le nions pas : si quelques belles pièces de viande viennent réconforter les carnivores, ce sont surtout les amateurs de produits de la mer qui sont à la fête. Pierre Gagnaire a multiplié, en effet, les recettes originales pour bousculer leurs papilles, enchanter leur palais : Tartare de thon Fouquet's, bouillon d'algues Kombu et papaye, Poulpe à la jamaïcaine, Queue de langouste pochée dans un beurre blanc au gingembre, Filet de colas aux épices douces et lait de coco, Mahi-mahi, condiment Caraïbes et patate douce façon Anna... Autant de délices iodés que Sidney Gordon, fort de sa maîtrise technique et de son penchant pour les chairs marines, entend exécuter à la perfection. Dès lors, on le devine déjà : le duo va faire des étincelles !