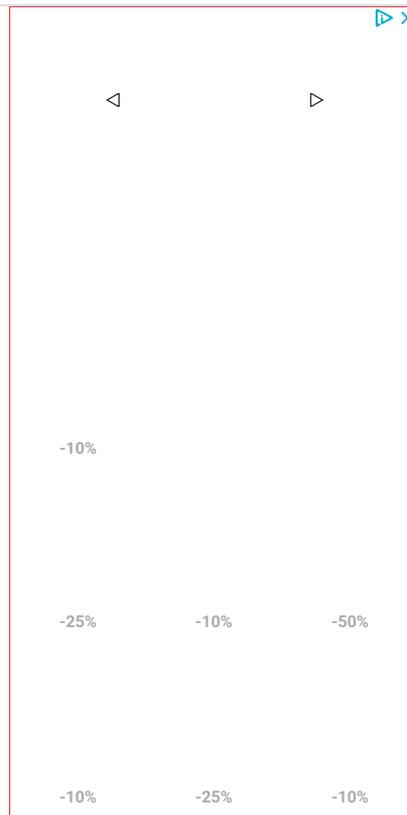


[Business \(/business/\)](#) | [Technologie \(/technologie/\)](#) | [Entrepreneurs \(/entrepreneurs/\)](#) | [Management \(/management/\)](#) | [Finance \(/finance/\)](#) | [Environnement \(/environnement/\)](#) | [Lifestyle \(/lifestyle/\)](#) | [Luxe \(/luxe/\)](#) | [Femmes@Forbes \(/femmes-at-forbes/\)](#) | [Abonnement Newsletter \(/club-forbes\)](#)

Lifestyle /

(<https://www.forbes.fr/entrepreneurs/>)

#Entrepreneuriat



Pierre Gagnaire (chef 3 étoiles) : « Sur le plan de la gastronomie, Saint-Barth peut devenir un Las Vegas à la française »



(<https://www.forbes.fr/author/yves-deraigmail-com/>)

(<https://www.forbes.fr/lifestyle/pierre-gagnaire-chef-3-etoiles-sur-le-plan-de-la-gastronomie-saint-barth-peut-devenir-un-las-vegas-a-la-francaise/>)

Yves Derai (<https://www.forbes.fr/author/yves-deraigmail-com/>) -

Contributeur 13 novembre 2021 ([https://www.forbes.fr/lifestyle/pierre-gagnaire-chef-3-etoiles-sur-le-plan-de-la-gastronomie-saint-barth-peut-](https://www.forbes.fr/lifestyle/pierre-gagnaire-chef-3-etoiles-sur-le-plan-de-la-gastronomie-saint-barth-peut-devenir-un-las-vegas-a-la-francaise/)

[devenir-un-las-vegas-a-la-francaise/](https://www.forbes.fr/lifestyle/pierre-gagnaire-chef-3-etoiles-sur-le-plan-de-la-gastronomie-saint-barth-peut-devenir-un-las-vegas-a-la-francaise/))



(<https://www.forbes.fr/lifestyle/pierre-gagnaire-chef-3-etoiles-sur-le-plan-de-la-gastronomie-saint-barth-peut-devenir-un-las-vegas-a-la-francaise/>)

Le chef multi-étoilé dont la cuisine transgressive résonne avec son fameux franc parler est, avec son prestigieux homologue Eric Fréchon, l'un des parrains de la 8^e édition du Gourmet Festival de Saint-Barth ([https://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Barthélemy_\(Antilles_françaises\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Barthélemy_(Antilles_françaises))) qui se déroule du 10 au 15 novembre. Il explique ici pourquoi représenter notre haute gastronomie dans ce petit coin de France si loin mais si proche, est un enjeu important.

Pourquoi avez-vous accepté d'être l'un des parrains du Gourmet Festival de Saint-Barth ?

Pierre Gagnaire : Il se trouve que je travaille avec le groupe Barrière (<https://www.forbes.fr/business/le-groupe-barriere-sassocie-a-blaise-matuidi-pour-faire-rayonner-son-site-de-paris-sportifs/>) qui possède un hôtel ici, le **Carl Gustaf**, et que je me dois de venir quelques jours par an dans les restaurants du groupe dont je signe la carte. J'ai donc lié l'utile à l'agréable, venir dans ce petit paradis où le potentiel gastronomique est important et remplir mes engagements vis-à-vis du groupe Barrière.

Vous êtes en cuisine actuellement ?

P. G. : Oui. Le principe du Festival, c'est de préparer des repas à 4 mains avec le chef local. Au Fouquet's (<https://www.forbes.fr/lifestyle/star-dun-jour-dans-la-suite-harcourt-du-fouquets-hotel-barriere-lexperience-la-plus-exclusive-de-paris/>) du Carl Gustaf, c'est Gilles Dumoulin. C'est toujours très enrichissant de sortir de son cocon, de sa zone de confort. Dès que l'on met le nez dehors, on devient modeste. Ici, les clients, américains pour la plupart, ne viennent pas pour vivre une expérience gastronomique d'exception, ils veulent très bien manger et passer une bonne soirée. Avec eux, il ne faut pas tricher car ils sont capables de vous demander un rabais ! On pratique des tarifs élevés comme à **Courchevel** ou **Saint-Tropez**, les gens en veulent donc pour leur argent et ils ont raison.

A quelles difficultés est-on confronté quand on veut hisser un restaurant à un haut niveau à Saint-Barth ?

P. G. : Bien sûr, il y a la question des produits qu'il faut souvent faire venir de l'extérieur. Il n'y a pas de terrain agricole sur l'île, même si certains établissements ont créé leurs potagers pour les herbes par exemple. Moi, pour le repas de ce soir, j'avais du bœuf du Colorado mais aussi d'excellentes langoustines de la région. En revanche, **j'ai importé les endives**. Et puis, il y a la question sensible du personnel. Ici, les jeunes gens que nous recrutons sont en contact avec des gens très riches, très exigeants, qui exercent parfois le pouvoir dans leur vie quotidienne. Le personnel doit donc rester concentré, ne pas perdre de vue l'essentiel. Mais ça peut les faire grandir.

Saint-Barthélemy est une île réputée pour ses capacités festives. On peut concilier la gastronomie et la fête ?

P. G. : Jusqu'à un certain point, oui. S'il faut amener le gâteau d'anniversaire en dansant, ça va être compliqué. En revanche, servir à table de façon détendue, sans salamalecs, je le fais dans tous mes restaurants, c'est ma philosophie professionnelle. J'ai toujours été simple, direct, je ne me prends pas au

sérieux, je n'aime pas le protocole. Quand j'ai commencé, chez Lucas Carton, je me souviens d'un cérémonial incroyable, Les maîtres d'hôtel portaient un frac et des queues de pie !! Je trouvais cela pesant. La cuisine française a d'ailleurs connu un gros creux dans les années 60/70 par manque d'impertinence. Fort heureusement, les choses ont changé. J'ai peut-être apporté ma petite contribution.

Pierre Gagnaire : Un gamin de 8 ans est venu me voir hier avec ses parents, il connaissait mon parcours par coeur, il m'a dit qu'il voulait devenir chef, je lui ai répondu qu'il devait d'abord aller à l'école, ses parents étaient soulagés...

On vous a même vu dans Top Chef ! Une concession à l'air du temps ?

P. G. : Oh, je fais une session par an. Pour rappeler que j'existe ! (sourires) Mais ce qui m'importe, c'est que mes cuisines restent une école de formation afin que les restaurants 3 étoiles continuent de sortir des chefs comme Jean Imbert ou Juan Arbalez qui sont ici, au Gourmet Festival.



Puisque vous parlez de formation et de transmission, pensez-vous qu'il pourrait y avoir un jour des chefs de Saint-Barth dans les restaurants locaux ?

P. G. : Pourquoi pas. Il faut que des locaux s'approprient leur territoire. Peut-être pas des gens de Saint-Barth, ils peuvent venir de la Guadeloupe qui est tout près. Parmi les chefs du Gourmet Festival, nous avons Marcel Ravin qui est antillais, et qui marie ses racines et la gastronomie française traditionnelle dans sa cuisine. Il est très intelligent et conceptualise bien les choses. Mais tout est possible. Un gamin de 8 ans est venu me voir hier avec ses parents, il connaissait mon parcours par coeur, il m'a dit qu'il voulait devenir chef, je lui ai répondu qu'il devait d'abord aller à l'école, ses parents étaient soulagés... (rires) L'exemplarité est majeure dans notre métier, c'est aussi pour cela que je suis ici, si cela peut susciter des vocations...

Vous pensez que le Gourmet Festival est un événement important pour Saint-Barth ?

P. G. : Bien sûr. Et le Comité du tourisme local l'a bien compris. Cette île est un petit bout de France dans cette région, il faut que la gastronomie y prenne toute sa place. Ce Festival permet d'attiser l'intérêt pur notre cuisine, classée au patrimoine mondial de l'Humanité. Il y a une prise de conscience très forte qu'on peut aller très loin dans ce domaine. Le modèle pourrait être un peu Las Vegas. C'est festif, joyeux, il y a de la qualité culinaire sans chercher le **3 étoiles Michelin** (<https://www.forbes.fr/business/guide-michelin%e2%80%89-quelle-communication-de-crise-en-cas-de-perte-detoiles%e2%80%89/>). Une sorte de Vegas à la française.

Il existe une concurrence entre les chefs étoilés qui participent au Festival et qui semblent très amis sur la photo ?

P. G. : Pas du tout. Chacun travaille dans son restaurant avec un chef local pour proposer une dizaine de repas original. On n'est pas de la même génération, on a chacun notre spécialité, les organisateurs ont bien fait les choses.

Un seul problème, il n'y pas de femmes parmi les chefs du festival...

P. G. : Oui, je sais (NDLR : deux cheffes ont décliné quelques semaines avant le début du Festival et n'ont pu être remplacées). Mais elles arrivent ! J'en vois de plus en plus qui postulent. Pour ma part, je ne fais pas attention au sexe des gens qui travaillent avec moi. L'important, c'est le talent et la motivation. Certaines sont formidables, comme **Stéphanie Le Quellec**, qui arrivent à concilier labeur acharné et vie de famille accomplie puisqu'elle a trois enfants. Elle aura trois étoiles un jour. J'avoue que concrètement, ça n'est pas toujours facile pour les femmes d'accomplir un métier aussi chronophage et exigeant. Mais il y a bien des femmes pilotes d'avion...

<<< À lire également : 30 Under 30 : Pierre Bertrand : Loft Orbital
(<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-pierre-bertrand-loft-orbital/>) >>>

Vous avez aimé cet article ? **Likez Forbes sur Facebook.**

J'aime 128 K

0 (<https://www.forbes.fr/lifestyle/pierre-gagnaire-chef-3-etoiles-sur-le-plan-de-la-gastronomie-saint-barth-peut-devenir-un-las-vegas>)

Newsletter quotidienne Forbes

Recevez chaque matin l'essentiel de l'actualité business et entrepreneuriat.



Abonnez-vous au magazine papier
et découvrez chaque trimestre :

- ✓ Des dossiers et analyses exclusifs sur des stratégies d'entreprises
- ✓ Des témoignages et interviews de stars de l'entrepreneuriat
- ✓ Nos classements de femmes et hommes d'affaires
- ✓ Notre sélection lifestyle
- ✓ Et de nombreux autres contenus inédits

1 an, 4 numéros : 30 € TTC au lieu de 36 € TTC

► Je m'abonne

(https://jepaieenligne.systempay.fr/360BUSINESSMEDIA?vads_amount=30)

Vous serez aussi intéressé par :



(<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-lena-situations/>) (<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-justine-hutteam-respire/>) (<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-flavien-neyertz-cobalt/>)

30 Under 30 | Léna Situations (<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-lena-situations/>)
 30 Under 30 | Justine Hutteau • Respire (<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-justine-hutteam-respire/>)
 30 Under 30 | Flavien Neyertz • Cobalt (<https://www.forbes.fr/classements/30-under-30-flavien-neyertz-cobalt/>)



← Article précédent (<https://www.forbes.fr/luxe/riva-76-perseo-super-le-hors-bord-complet-aux-sensations-exceptionnelles/>)

Article suivant → (<https://www.forbes.fr/lifestyle/les-sites-classes-au-patrimoine-mondial-de-lunesco-les-plus-populaires-selon-les-utilisateurs-dinstagram/>)

Services et produits

Abonnement Magazine ([/magazine-forbes/](https://www.forbes.fr/magazine-forbes/))
 Brandvoice (<https://www.forbes.fr/brandvoice/>)
 Club Forbes ([/club-forbes](https://www.forbes.fr/club-forbes/))

Mentions légales

Conditions générales d'utilisation ([/conditions-generales-dutilisation/](https://www.forbes.fr/conditions-generales-dutilisation/))
 Charte de confiance - Mentions légales ([/mentions-legales](https://www.forbes.fr/mentions-legales/))
 Politique de confidentialité ([/politique-de-confidentialite/](https://www.forbes.fr/politique-de-confidentialite/))
 Gérer mes cookies

Newsletters

Newsletter Quotidienne ([/club-forbes](https://www.forbes.fr/club-forbes/))
 Newsletter Les Immanquables ([/club-forbes](https://www.forbes.fr/club-forbes/))
 Newsletter Luxe et Lifestyle ([/club-forbes](https://www.forbes.fr/club-forbes/))

Contact

Annoncer sur Forbes ([/annoncer-sur-forbes](https://www.forbes.fr/annoncer-sur-forbes/))
 Etre contributeur sur Forbes ([/contribuer-sur-forbes](https://www.forbes.fr/contribuer-sur-forbes/))
 Contacter la rédaction ([/contacter-la-redaction](https://www.forbes.fr/contacter-la-redaction/))
 Contacter la technique ([/contacter-la-technique](https://www.forbes.fr/contacter-la-technique/))
 Proposition de partenariat ([/proposition-de-partenariat](https://www.forbes.fr/proposition-de-partenariat/))