

# Arnaud Faye, chef signature de l'hôtel Christopher St-Barth

3 AOÛT 2021



Situé sur l'île de Saint-Barthélemy, **l'hôtel Christopher St-Barth** rouvrira ses portes le **15 octobre** prochain pour sa nouvelle saison. Et c'est à **Arnaud Faye** (La Chèvre d'Or\*\* à Eze) que l'établissement a fait appel pour **repenser** l'ensemble de **l'offre derestauration** qui sera servie au déjeuner et au dîner. « *L'idée est d'apporter une atmosphère nouvelle avec la confiance du directeur général Olivier Leroy et des propriétaires* », précise le chef consultant. S'il ne peut pas encore dévoiler le contenu de l'offre, Arnaud Faye indique que « *nous avons changé la **décoration**, travaillé sur la **musique**, les **arts de la table** et sur l'ensemble de l'expérience que nous souhaitons offrir aux convives.* » Un accent particulier a été mis sur la **carte des cocktails** avec **Victor Delpierre** (Champion du Monde de Coffee in Good Spirits 2013) et sur celle des vins. En cuisine, Arnaud Faye pourra compter sur l'un de ses adjoints, **Mathis Larrodé**, qui prend à Saint-Barthélemy son premier poste de **chef exécutif**. Dans le cadre de cette réouverture, des **recrues** sont d'ailleurs **recherchées** en **cuisine**, en **salle** mais aussi au **bar**.

« *C'est une belle aventure sur une île que j'aime beaucoup. Je retrouve ici beaucoup de personnes avec lesquelles j'ai travaillé. Il y a à Saint-Barth une bonne dynamique au niveau de la restauration et de la clientèle. C'est un lieu où l'on se sent bien et c'est très positif, surtout en cette période* », ajoute encore Arnaud Faye. M.B.