



JOURNAL DES PALACES

## **Le chef étoilé jérémy czaplicki pose ses valises au barthélemy hotel & spa (saint-barthélemy)**

Le prestigieux établissement implanté sur la baie de Grand Cul de-Sac à Saint-Barthélemy, confie les commandes de ses cuisines au Chef étoilé Jérémy Czaplicki.

07-09-2023



Le Chef étoilé Jérémy Czaplicki  
Crédit photo © Le Barthélemy

Né dans le Nord de la France et ayant grandi dans le Sud-Ouest, ce dernier est très vite attiré par l'univers des grands Chefs et de la gastronomie.

Après avoir notamment fait ses classes aux côtés d'Alain Ducasse à Monaco, le jeune passionné rejoint la grande concentration de Chefs à Paris où il s'installe une quinzaine d'années : de la Tour d'Argent au Sofitel Le Scribe Paris Opéra, avant d'exercer durant plus de 7 ans au Park Hyatt Paris Vendôme en tant que Chef adjoint du restaurant gastronomique.

La capitale laissée de côté pour un nouveau challenge plus ensoleillé, il rebondit dans le SudEst et collabore quelque temps pour Relais & Châteaux. Depuis 2016, Jérémy officie en tant que Chef de cuisine exécutif de l'hôtel Thalazur Bandol Île Rousse, où il obtient sa première étoile Michelin trois ans plus tard au restaurant Les Oliviers. A compter de septembre 2023, cet épcurien sera à la tête du restaurant Amis St. Barth.

Ce Chef au caractère discret se confie sur son arrivée aux Caraïbes : « Je garde un excellent souvenir de ma première visite à Saint-Barth. J'ai été

particulièrement surpris par l'accueil des locaux. Ici, les gens sont vrais, sincères et portent beaucoup d'amour pour cette île à laquelle ils sont si attachés. Le Barthélemy est un hôtel merveilleux, et le restaurant Amis St. Barth est un endroit sublime où nous veillons à offrir à nos hôtes une cuisine authentique, pensée avec toute notre sensibilité et dans le respect de l'environnement qui nous entoure »

Dans le cadre de ses nouvelles fonctions, Jérémy Czaplicki souhaite avant tout faire d'Amis St. Barth une adresse de référence – voire une des plus belles – de l'île en termes d'expérience gastronomique.

Pour cela, le Chef ayant précédemment conquis le célèbre guide rouge tient à différencier le restaurant du Barthélemy de ses pairs. Celui-ci a pour volonté d'apporter une nouvelle dimension à Amis St. Barth et à la carte proposée en marquant une véritable nuance entre l'offre du déjeuner et celle du dîner, autant dans le choix des produits travaillés que de l'art culinaire proposé.

La signature du Chef Czaplicki, française méditerranéenne, se veut axée sur la sélection et la qualité des produits. Jérémie accorde une grande importance aux producteurs et autres collaborateurs, qui eux aussi font vivre la gastronomie.

Son identité culinaire, principalement tournée vers la mer et de préférence végétale, donne la part belle aux cuissons et à l'acidité.

« J'essaye de ne pas tomber dans des créations faciles, et j'ai à cœur de mettre la richesse des produits français en valeur. C'est en m'inspirant de ce qui m'entoure, ce qui m'anime, en mêlant souvenirs et envies spontanées que naît ma cuisine ».

Parmi ses produits fétiches, ce dernier apprécie le poisson – le thon particulièrement, qui offre un terrain de jeu intéressant avec ses nombreuses façons de l'élaborer – ou encore le caviar, un produit de luxe qu'il aime démocratiser et présenter sur des assiettes on ne l'attend pas (comme un certain dessert).



Jérémy Czaplicki souligne par ailleurs ce qu'un restaurant gastronomique se doit d'incarner aujourd'hui : être ouvert sur le monde, impulser une certaine énergie, reconnaître ses producteurs, mettre en œuvre des gestes écologiques comme la préservation de l'eau et la limitation du plastique ...

En somme, une approche plus éco-responsable chère au Barthélemy Hotel & Spa et à ses hôtes qui peuvent notamment appréhender la cuisine zéro déchet en profitant de cooking classes zero-waste orchestrées par le Chef.

En reprenant l'offre culinaire du [Barthélemy Hotel & Spa](#), le Chef n'a qu'une seule volonté : refléter les valeurs de l'art de vivre à la française en partageant une expérience à table unique !

## **À propos de Champagne Hospitality**

Champagne Hospitality conçoit des boutique-hôtels de luxe et des expériences aussi uniques que leurs emplacements exceptionnels, ses établissements se révélant être de véritables gardiens de l'environnement qui les entourent. Indépendante, la collection ne présente aucune limite dans son approche du

service, et prône une philosophie d'Hospitalité Couture pour laquelle chaque expérience est aussi unique que ses clients. [Champagne Hospitality](#) œuvre afin de perpétuer et honorer les cultures et les traditions de ses destinations. Elle est profondément engagée dans la préservation de l'environnement, dans les organisations caritatives, elle veille et agit pour le bien-être de sa communauté, des populations environnantes, de ses collaborateurs et ses hôtes, ainsi que de la planète. La collection grandissante d'hôtels primés Champagne Hospitality comprend à ce jour [Le Royal Champagne Hotel & Spa](#) et [Le 25Bis by Leclerc Briant](#) ; [Le Barthélemy Hotel & Spa](#) et [Le Barth Villa Rental](#) à Saint-Barthélemy ; et sera complétée à partir de 2024 par Le Château de la Commaraine en région Bourgogne.

