



Jérémy Czaplicki, nouveau chef du Barthélemy Hôtel & Spa

6 Septembre 2023



Ancien chef exécutif de l'hôtel Thalazur Bandol Île Rousse, Jérémy Czaplicki prend, en septembre, les rênes des cuisines du Barthélemy Hôtel & Spa, sur l'île de Saint-Barthélemy.

Dans le cadre de ses nouvelles fonctions, il aura pour mission d'apporter une nouvelle dimension au restaurant [Amis St. Barth](#), en marquant une véritable nuance entre l'offre du déjeuner et celle du dîner.

Inspirée par la Méditerranée, tournée vers la mer et le végétal, la signature culinaire de Jérémy Czaplicki fait également 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 », explique ce chef féru de poisson – en particulier de thon – ou encore de caviar.

CUISINE ZÉRO DÉCHET

Valorisation des producteurs, mise en œuvre des gestes écologiques et cuisine zéro déchet – au travers d’ateliers orchestrés par Jérémy Czaplicki – seront également au menu de l’établissement caribéen, qui pourra compter sur le solide bagage professionnel de son nouveau chef.

Formé auprès d’Alain Ducasse à Monaco, Jérémy Czaplicki a aussi officié à la Tour d’Argent, au Sofitel Le Scribe Paris Opéra puis pendant 7 ans au Park Hyatt Paris Vendôme. Après une collaboration avec Relais & Châteaux, il avait rejoint en 2016 l’hôtel Thalazur Bandol Île Rousse, obtenant sa 1ère étoile 3 ans plus tard au restaurant Les Oliviers.