

BABETTE DE ROZIÈRES LA MEILLEURE TOQUE ANTILLAISE DE LA MÉTROPOLE



Bio express : Née d'une famille de commerçants dont un grand-père boucher et tripier, elle obtient une licence d'histoire-géo. Elle entame sa carrière audiovisuelle en devenant scripte pour les émissions de Maritie et Gilbert Carpentier, speakerine en Guadeloupe et assistante de production à l'Office de radiodiffusion télévision française. Mariée à Claude Butin magistrat.

Sa carrière culinaire...Après le démantèlement de l'Ortf, elle débute sa carrière et ouvre un premier restaurant avec bar et deux tables en 1978 non loin des Folies Bergères.

Elle exploitera ensuite *la plage des Palmiers* à Saint Tropez où elle restera deux ans puis ouvrira en Guadeloupe *le jardin des gourmets* et *le jardinet* à Gosier, puis *le clos d'Arbaud* et *la petite rhumerie* à Basse Terre. De retour à Paris, Babette vend ses quatre restaurants guadeloupéens pour ouvrir *la villa créole* à Paris près de l'Opéra.

En 1993, elle crée *La Table de Babette* à Poissy dans les Yvelines qu'elle vend en 2005 suite à un incendie. En 2004, elle rachète le mythique *Jamin*, rue de Longchamp restaurant créé par Joël Robuchon qu'elle exploitera sous l'enseigne *La table de Babette* et le vendra en août 2009.

Deux ans plus tard, elle a ouvert son propre restaurant *La Case de Babette* dans sa propriété des Yvelines à Maule.

En 2013, Babette crée ses propres plats cuisinés bio de la marque Senfas numéro 1 du bio en France dans toutes les grandes surfaces aux rayons gourmets.

Sa carrière télévisuelle...

Elle a toujours mené de front deux casquettes : celle de chef de cuisine patronne de son restaurant et celle d'animatrice à la télévision.

Depuis 1989, elle n'a pas quitté le p'tit écran. Elle anime successivement *Les P'tits secrets de Babette* pour France 3, puis des chroniques avec Sophie Davant dans l'émission *C'est au programme* pendant 6 ans et *Télématin* sur France 2, poursuit avec *C'est mieux le matin* sur France 3, *la Cuisine de Babette* sur Gourmet Tv la chaîne de Joël Robuchon.

Depuis 2009, Babette prépare une recette chaque jour dans l'émission *C'à vous* sur France 5 et elle anime également sa propre émission sur France O dans *Les P'tits plats de Babette* tous les samedis et dimanche à 11h30 avec le chroniqueur Emmanuel Maubert.

Sa carrière littéraire...

- *Les Recettes de Babette*, la cuisine antillaise aux Éditions Didier Carpentier en 4 volumes.
- *Festins Créoles* chez marabout en 2006 traduit en sept langues par Phaidon.
- *Créole* en 2007 chez Phaidon
- *Les p'tits plats de Babette à la télé* en 2007 aux Éditions Didier Carpentier
- *Le Babette Book* en 2009 chez Albin Michel
- *La Bonne Cuisine de Babette* aux Éditions Orphie 2009
- *Les Petits Marmitons* aux Éditions Orphie 2010
- *La Bonne Cuisine Végétarienne de Babette* aux Éditions Orphie 2011
- *Hop en Cuisine avec Babette* aux Éditions Orphie 2012
- *La Cuisine d'Alexandre Dumas* aux Éditions du Chêne 2013
- *Mes meilleurs recettes de tous les jours* aux Éditions Flammarion - Mars 2015

Ses récompenses...

- Gourmand awards : meilleur livre de cuisine et télévision pour les p'tits plats de Babette à la télé éditions Didier Carpentier en 2007
- Gourmand awards 2004 : meilleur livre cuisine et télévision pour la cuisine antillaise en 4 volumes.
- Le prix du design et de la création du salon equip hôtel 2006 pour sa ligne de vaisselle alizée fabriquée par le porcelainier pillivuyt.
- La médaille d'argent du tourisme en janvier 1992
- La médaille de l'ordre national du mérite agricole 1993
- Le prix de l'académie nationale de cuisine pour son livre festins créoles chez marabout.
- Le world cook awards 2005 pour les recettes de Babette chez Didier Carpentier.
- Élue personnalité populaire de l'année 2010 prix Marianne de la poste avec timbre à son effigie et remise trophée Lalique.

Elle était invitée le 30 juin 2015 à New York à l'occasion des 70 ans de l'ONU.

Le Secrétariat Général des Nations Unies a sollicitée Babette de Rozières pour cuisiner et organiser le cocktail dinatoire qui rassemblera les plus hautes personnalités du monde entier pour commémorer cet événement historique.

C'est enfin la consécration pour la cuisine créole des OUTRE-MER défendue par notre ambassadrice.

Création par Babette de Rozières du salon de la gastronomie des Outre-Mer qui a eu lieu du 7 au 9 Février 2015 et du 12 au 15 février 2016.

Le 2^{ème} Salon de la GASTRONOMIE des OUTRE-MER s'inscrit dans la continuité d'une initiative inédite prise en 2014 par Babette DE ROZIÈRES : offrir aux Outre-Mer un événement qui leur permette de faire connaître leur patrimoine gastronomique à sa juste valeur. Chose faite, cette deuxième édition a eu pour ambition de présenter les Outre-Mer au public régional, national mais aussi international, regroupant toutes les institutions ultramarines de Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte, Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Réunion, St-Martin, St-Barthelemy St-Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Le salon a reçu 23 000 visiteurs en 4 jours. La surface du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer a été augmentée à 8 000 m² pour rendre l'espace encore plus agréable et fonctionnel à tous points de vue :

- Accueillir plus d'exposants.
- Circuler plus librement.
- Agrandir les espaces d'animation (notamment plus de places assises).
- Créer des espaces d'animation supplémentaires.



Babette de Rozières avec la Ministre des Outre-Mer Madame George Pau-Langevin

L'ambition du salon est clairement de donner une plus grande ouverture vers le tourisme, afin que les deux principaux secteurs des Outre-Mer, la Gastronomie et le Tourisme, soient fortement représentés, et cela en conférant à l'événement une visibilité nationale.

Babette de Rozières a été élue conseillère régionale des Yvelines et déléguée spéciale auprès de la présidente Valérie Pécresse chargée de la cité de la gastronomie et elle fait partie de l'exécutif de la région Ile de France.

La conférence de Presse du 3ème salon de la gastronomie des Outre-Mer aura lieu dans les salons de la Mairie de Paris le lundi 16 janvier 2017.

Le salon aura lieu comme les autres années au Paris Event Center Porte de la Villette (20 avenue de la Porte de la Villette 75019 Paris) le vendredi 10 de 10h00 à 19h00, samedi 11 nocturne de 10h00 à 23h00 et dimanche 12 Février 2017 de 10h à 19h.

www.lacasedebabette.com

SERVICE DE PRESSE

Patrick Moyse

P. 06 14 96 02 43

Mail. p_moyse@club-internet.fr

www.patrickmoyse.fr