

## Le chef cuisinier Rémi Braflan régale à La Créole Beach



Deux rendez-vous gourmands sont au programme en Guadeloupe avec le chef cuisinier Rémi Braflan. Une première.

Les gourmets et les passionnés de découvertes culinaires auront deux fois l'occasion de répondre à l'invitation du chef cuisinier guadeloupéen Rémi Braflan. D'abord, ce jeudi 31 août, au Zawag, le restaurant gastronomique de La Créole Beach (Le Gosier), puis dimanche 3 septembre.

Pour ces deux rendez-vous, le chef Braflan se fait plaisir avec des mets de poisson et de produits locaux. Bourse, vivaneau, langouste, chatrou... seront accommodés avec soin pour de savoureuses découvertes.

### Poisson et produits locaux à la table du chef

*« Je vais revisiter certains plats comme la crêpe de poisson saintoise, le ceviche... », annonce Rémi Braflan. Je profite de mon passage en Guadeloupe pour exploiter certains produits, notamment le roucou, le champignon djondjon, le piment doux, pour faire des découvertes à partager avec le public en Guadeloupe. »*

Diplômé du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Guadeloupe, Rémi Braflan, originaire de Pointe-à-Pitre, s'est perfectionné dans l'Hexagone. Aux côtés des meilleurs chefs, il s'initie à la cuisine gastronomique, exerce dans des établissements prestigieux (palaces, restaurants étoilés...) sans oublier ses origines. Chef cuisinier du San Régis (5 étoiles), à Paris, ses créations culinaires s'inspirent de la cuisine caribéenne et sud-américaine. Pour la première fois, Rémi Braflan peut

faire apprécier sa cuisine « au pays » dans un cadre de référence. Profitez-en !

**Le Gosier, La Créole Beach hôtel & spa. Jeudi 31 août, à 19 h 30. Dimanche 3 septembre (brunch), à partir de 11 heures. Réservations : [evenements@creolebeach.com](mailto:evenements@creolebeach.com)**