

DE ROZIERES, BABETTE



Biographie :

**Chef de Cuisine, Chef d'Entreprise, Auteur, Animatrice de Télévision
Fondatrice du Salon International de la Gastronomie des Outre-mer et de la
Francophonie (Caribbean & African Food and Wine Expo)
Conseillère Régionale de Paris Île de France, Déléguée spéciale chargée de la Cité de la
Gastronomie.**

Figure emblématique de la cuisine et de la télévision en France, véritable ambassadrice de la cuisine antillaise. Babette de Rozières est devenue en quelques années la personnalité incontournable du monde de la cuisine et des médias. Depuis son enfance, elle a la passion pour la cuisine que lui a transmise sa grand-mère qui lui concoctait des bons petits plats créoles. Elle est aujourd'hui, la première femme noire à avoir été speakerine à la TV en France et depuis 1989, elle mène sa carrière de chroniqueuse et de chef de cuisine restauratrice et a même été élue en 2013, chef préféré des Français à la télévision.

Babette, sa vraie passion : la cuisine...

Babette a appris la technique de la cuisine dans les grands palaces parisiens : Méridien, Grand Hôtel, George V, l'Ambassador, le Château de Frontenac, Ritz. Le week-end, pour ses amis, elle préparait des petits plats, revisités et métissés : c'est le début d'une grande passion.

Elle a toujours été chef de cuisine, propriétaire exploitante de ses restaurants et en même temps chroniqueuse à la télévision. Elle réussit à faire de « **la Table de Babette** », ancien restaurant Jamin de Joël Robuchon, un vrai succès international, la plus belle table créole de Paris et elle officie aujourd'hui dans sa propriété, à Maule dans les Yvelines, où elle a installé LA CASE DE BABETTE. Elle reçoit, des personnalités : Princes, des chefs d'Etat, le monde du spectacle, des lettres et obtient 4 fourchettes au guide Michelin, 2 toques au Gault et Millau.

Aujourd'hui sa notoriété et ses qualités professionnelles sont appréciées hors de nos frontières. Elle bénéficie d'une reconnaissance professionnelle de ses confrères parmi les chefs les plus

étoilés, (Joel Robuchon, Alain Passard, Alain Dutournier, Olivier Rollinger, Thierry Marx, Ducasse Michel ROTH) des gastronomes et des téléspectateurs.

Une de ses plus grandes consécration a été d'être choisie le 30 juin 2015 à l'ONU (New York, Etats-Unis) pour réaliser le repas des chefs d'état à l'occasion des 70 ans de L'ONU en présence du Président de l'assemblée de l'ONU, Monsieur Sam KUTESA et du Secrétaire Général, Monsieur Ben KIMOON. Cette même année, en août 2015, elle était le chef invité pour la préparation et le service auprès de 800 ambassadeurs du monde entier au Château de la Celle saint Cloud, prestigieux déjeuner initié par Monsieur FABIUS.

Babette, 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 Jöel 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.

En septembre 2018, elle reprend ses émissions sur *My Cuisine*, chaine dédiée à la cuisine ainsi que sur France Ô, où elle présentera la cuisine du monde. En complément, **un magazine culinaire**, nouvelle émission de 52 mn est également en préparation.

Babette, consultante culinaire...

En 1998, elle devient la Chef des Cuisines de sa Majesté le Roi du Maroc et officie au Maroc une fois par mois durant 10 ans. Ainsi que pour le prince el Oualid de l'Arabie saoudite.

Véritable ambassadrice de la cuisine créole, **elle se déplace, chez des particuliers et des chefs d'Etat du monde entier pour organiser clefs en mains des réceptions de prestige**. Son désir est de mieux faire connaître sa cuisine : Monaco, Espagne, Liban, Oman, Guadeloupe Bahamas sainte Lucia, Martinique, Turquie, Grèce, Brésil, Togo, Abidjan, Dubaï, Abu-Dhabi et bien sûr Paris.

Depuis le 6 mars 2017, Air France a confié le soin de sa gastronomie, avec la conception du plat créole des cartes Business et Premium Economy. Trois plats sont proposés sur les vols au départ de Cayenne (Guyane), Fort-de-France (Martinique) et Pointe-à-Pitre (Guadeloupe) à destination de Paris-Orly ainsi qu'à bord des vols de la ligne du Réseau

Régional Fort de France vers Cayenne et Cayenne vers Fort-De-France.

Babette : ligne de vaisselle...

En 2006 elle dessine et lance sa première ligne de vaisselle « **la ligne ALIZEE** » conçue par PILLIVYUT. Elle obtient pour sa création « le prix du design et la création » au salon « Equip Hotel international de Paris ».

En 2011, Babette travaille également sur un concept pour une grande Maison de coutellerie et elle enchaîne **en février 2012** sur une ligne d'ustensiles de cuisine tout public pour SITRAM France dont la distribution s'est réalisée en France et à l'étranger.

Babette : distinctions...

1992 : **Médaille d'argent** du tourisme décernée par le Ministre du tourisme.

1998 : **Chevalier de l'ordre national du Mérite Agricole** décerné par le Ministre de l'Agriculture.

2004 : **prix du meilleur livre de cuisine du monde** décerné par le World Cook Book Awards.

2007 : **prix de l'Académie national de cuisine** pour « Festins créoles ».

2007 : **Vice-Présidente de l'association** « Femme du tourisme créée par le Ministère du tourisme.

2008 : **Membre pour la reconnaissance de la cuisine Créole** comme patrimoine français à l'Unesco.

2009 : Elle développe un réseau de franchise à international sous l'enseigne déposée « la table de Babette » et un réseau de franchise sous le label « chicken box ».

2010 : **Elue personnalité de l'année et obtient le prix Marianne La Poste** avec un timbre à son effigie.

2011 : **Ouverture de son nouveau restaurant « LA CASE DE BABETTE »**, à Maule, dans les Yvelines.

2013 : **Elue 3^{ème} chef préféré des Français à la télévision** (unique et inédit pour une femme).

17 octobre 2013 : **Sortie officielle de sa gamme « de plats cuisinés Bio »** avec SENFAS distribuée dans tous les HYPER CARREFOUR et LECLERC, chez FAUCHON la GRANDE EPICERIE au bon marché.

20 octobre 2013 : **elle refuse la Légion d'honneur** que souhaitait lui remettre le **ministre du tourisme de l'artisanat et du commerce** à cause du manque de considération d'un dossier

remis au ministre sur la protection et la promotion du patrimoine culinaire et culturel des DOM-TOM (départements et territoires d'outre-mer) et resté sans réponse.

2015 : **Elue au conseil régional d'Île de France, Déléguée spéciale auprès de la Présidente en charge de la cité de La gastronomie d'Île de France.** Elle crée et installe en Île de France « le Parcours de la Gastronomie » pour une sortie en 2020 de 5 sites dont l'hôtel de la Marine à la place de la Concorde (Paris, France).

2016 : **Elue Membre commission du tourisme,** Membre Commission de la culture et de l'éducation, Membre Commission du cinéma, Administrateur du CERVIA.

Babette : bibliographie...

En 2004 : elle sort son premier livre de cuisine « **la cuisine antillaise** » en 4 volumes : Edition Carpentier. Elle obtient à Stockholm le prix du meilleur livre de cuisine et de télévision du monde décerné par le « Gourmand 2004 World Cook Book Awards ».

En 2007 : « **FESTINS CREOLES** » chez Marabout un vrai succès couronné par « le prix de l'académie de cuisine » en France. Ce livre est depuis traduit en 8 langues par les éditions PHAIDON.

En 2008 : les « **p'tits plats de Babette à la télé** ». Edition Carpentier couronné par le Cook book Awards meilleur de cuisine antillaise.

En 2009 : « **Babette' book** » chez Albin Michel.

En 2010 : « **La bonne cuisine de Babette** » Edition Orphie.

En 2011 : « **La cuisine végétarienne de Babette** » Edition Orphie.

En 2012 : « **Les petits marmitons avec Babette** et « **hop en cuisine avec Babette** » Edition Orphie.

En 2013 : « **La cuisine d'Alexandre Dumas par Babette de Rozières.** Edition Le Chêne sélectionné pour le prix BOHER (le Goncourt des livres de cuisine).

En 2015 : « **Mes meilleures recettes de tous les jours** » Edition Flammarion.

En 2018 : « **Tout simplement Babette** » et « **Babette, tout simplement manger sans se priver et sans prendre de poids** », Edition Orphie.

Pour fin 2018, **est prévu la sortie de sa biographie « MOI BABETTE »**, qui devrait être publiée en automne 2018.

Tout simplement Babette : Manger sans se priver et sans prendre du poids



Présentation du livre :

Il y a un âge pour tout ! Un âge pour rêver, un âge pour parler, pour réfléchir avant de parler, pour faire et pour écrire. La richesse de sa personnalité se retrouve dans son assiette : une cuisine affirmée de caractère, goûteuse et ensoleillée qui ne laisse personne indifférent. Tout simplement Babette ! La simplicité, la franchise, voilà le cocktail que vous offre cette cuisinière au grand coeur qui ne craint pas de dire ce qu'elle pense et qui l'assume. En vous regardant droit dans les yeux elle ira jusqu'à vous donner tout ce qu'elle a de meilleur : sa générosité. Mais peut-on faire ce reproche à une cuisinière qui a consacré sa vie à sa passion ? Vous donner envie, envie d'aller voir ailleurs, de découvrir d'autres saveurs, d'autres cultures, d'autres horizons de découvrir son île : La Guadeloupe. Simple et facile, elle vous guide tout au long de la recette qui se révèle, là sous vos yeux et qui apparaît dans l'assiette : c'est vous qui l'avez fait ! Vous ne risquez rien et surtout pas de vous tromper. Alors laissez-vous aller, c'est Babette qui vous guide, Vous n'aurez plus qu'à nouer la serviette autour de votre cou et à déguster proprement : Babette s'occupe de tout.

Passionnée de cuisine, le chef Babette de Rozières, animatrice à France télévisions, est l'auteur de plusieurs ouvrages culinaires.

