


A red ceramic cooking pot with a lid, set against a background of various food photos. The pot is the central focus, with its lid tilted upwards. The background features several food-related images: a bowl of green soup, a plate of spaghetti with chicken and dill, a plate of spaghetti with red sauce and cheese, a plate of vegetables including red and yellow peppers, and a plate of spaghetti with red sauce and cheese. The text "Dossier De Presse" and "Groupe BeSt Cuisine" is overlaid on the pot in a white, stylized font with a black outline.

# Dossier De Presse Groupe BeSt Cuisine

Par Béatrice Guiteaud (*Une cuisine résiliente et passionnée*)



 07 68 06 72 57

 family.titchen@gmail.com



 SCAN ME

LORRIECREAT.

+ 229 96950231

# S O M M A I R E

01

Présentation

P.5

02

L'esprit de « La Cuisine Résiliente »

P.8

03

Produits et Plats Signature

P.10

04

Services Traiteur

P.11

05

Engagements et Valeurs

P.17

06

Contact et Appel à l'Action

P.19





# Présentation



Je m'appelle Béatrice Guiteaud, restauratrice et traiteur, avec une passion pour la cuisine qui allie tradition et innovation. Originaire de la Martinique, mon aventure commence au creux de recettes familiales transmises avec amour, des saveurs épicées, et une bonne dose de créativité. Aujourd'hui, j'incarne un métissage culinaire, où tradition et innovation se mêlent pour offrir des créations uniques. J'ai transformé ma passion pour la cuisine en un chemin de résilience et d'audace.

### **MON PARCOURS :**

25 ans dans l'import-export, le tourisme, et l'aérien, exerçant des métiers aussi variés que la vente, l'accueil et service VIP, la gestion des litiges, la correspondance qualité, le management et la fonction de chef d'escale. Malgré ce parcours bien rempli, mon entourage n'a cessé de m'encourager à suivre ma passion pour la cuisine, me sollicitant régulièrement pour organiser des réceptions et des repas de famille et d'affaires.

Pour renouer avec une vie pleine de sens et d'authenticité, j'ai choisi de plonger dans la cuisine, un espace où chaque recette, chaque saveur, devenait une bouffée d'oxygène et un moyen d'expression." La cuisine au fil-du temps, est devenue pour moi un exutoire, un espace où je pouvais laisser libre cours à ma créativité et partager ma chaleur humaine.

Mon aventure a commencé avec la création d'un restaurant-galerie d'art, où la cuisine et l'art se répondaient pour offrir une expérience unique. J'ai ensuite lancé un chalet-restaurant écoresponsable, pensé pour répondre aux besoins d'une clientèle variée.

Puis, j'ai ouvert un bar à acras, un concept original mettant en lumière des déclinaisons revisitées de ce mets antillais emblématique. Enfin, j'ai imaginé et développé le concept des « Mani Mana », des galettes de manioc modernes, inspirées des cassaves antillaises, sans gluten et bio, qui marient tradition et innovation."

Je propose une expérience culinaire unique qui célèbre mes racines tout en embrassant les tendances modernes. Chaque plat que je crée est une fusion de tradition et d'innovation, offrant à chaque bouchée une histoire à raconter et un voyage à entreprendre."

### **UN LABORATOIRE D'EXPÉRIMENTATION ET DE PARTAGE**

Mon restaurant est bien plus qu'un simple lieu de cuisine : c'est un véritable laboratoire d'expérimentation de création et de partage. Ici, tout a un sens : chaque plat raconte une histoire, chaque ingrédient apporte son identité, et chaque bouchée invite au voyage.

### **LA FORCE TRANQUILLE D'UNE PASSIONNÉE**

On m'a souvent décrite comme une force tranquille, quelqu'un qui persévère sans relâche, et je reconnais volontiers que cela me ressemble ! Chaque étape de ce parcours a façonné la femme et la professionnelle que je suis aujourd'hui, prête à relever de nouveaux défis et à offrir une cuisine qui touche, qui fait sourire et qui éveille des émotions.



# Bienvenue dans mon univers !

où la chaleur humaine se déguste autant que les saveurs, où la résilience se savoure dans chaque plat. Pour moi, la cuisine, c'est bien plus qu'un métier: c'est un art, un acte de partage, un pont entre cultures et passion et un clin d'œil à la vie.





## L'esprit de « La Cuisine Résiliente »



# L'esprit de « La Cuisine Résiliente »

Une cuisine unique, inspirée par ma conception personnelle, née de mon imagination qu'elle soit revisitée ou authentique, toujours préparée avec passion et pensée pour votre plaisir !





## **Produits et plats signature**



# Produits et plats signature

Mon approche est entièrement personnalisable : des amuse-bouche aux plats signatures en passant par des options vegan, bio et sans gluten, chaque menu est élaboré sur mesure, selon vos goûts et vos préférences !

Je suis à l'écoute de vos attentes pour créer une prestation qui vous ressemble, avec des recettes soigneusement préparées et une présentation alléchante.





## **Services traiteur**

# Nos services traiteur



# **Voyage au cœur des saveurs by BÉA !**





Version Légumes ou Carne :  
des beignets savoureux, croustillants  
à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

Acras



Fraîcheur et Équilibre en Toute  
Simplicité. Des saveurs pour tous :  
tropicale, végétarienne, vegan, ou avec  
une touche de carne pour répondre à  
toutes les envies

Salades Bio en Bocal



Une revisite ensoleillée d'un grand  
classique, mêlant tradition et exotisme.

Blanquette Créole



Poulet tendre mijoté dans un velouté  
crémeux au lait de coco, pour une  
explosion de saveurs tropicales.

Poulet Velouté Coco



Un mélange délicat de courgettes  
et de patates douces, relevé par la  
subtilité du safran pour une saveur  
raffinée et réconfortantes

Velouté courgettes patates  
douces avec une pointe  
de safran



Une souris d'agneau tendre, relevée  
d'une sauce aux accents de gingembre  
et du fabuleux piment végétarien des  
Antilles, offrant toute la saveur du piment  
sans la moindre piquant.

Souris d'Agneau Sauce  
Gingembre et Piment (VG)



Galettes sans gluten à base de farine de  
manioc, garnies de saveurs variées :  
légumes ou carne, pour une touche  
antillaise façon tacos.

Cassave



Des morceaux de thon grillés  
nappés d'une sauce mangue  
parfumée, équilibrant douceur  
et acidité.

Thon à la Sauce Mangue

# Desserts & Pâtisseries

Terminez votre voyage culinaire en douceur avec notre sélection de desserts inspirés des saveurs antillaises et de recettes traditionnelles revisitées.

Nos douceurs, des pâtisseries et entremets classiques, aux créations plus audacieuses, combinent textures et arômes pour offrir des moments de pure gourmandise."



Ce Mont-Blanc traditionnel, revisité avec une touche caribéenne, marie des saveurs crémeuses et aériennes pour un plaisir intemporel.

Mont-Blanc Antillais



Un gâteau moelleux, imbibé de jus d'ananas, qui apporte une note de fraîcheur et d'exotisme à chaque bouchée.

Gâteau à l'Ananas

Et la liste ne s'arrête pas là ! Dans ma cuisine, chaque jour est une nouvelle aventure où les produits de saison m'inspirent et se transforment en créations surprenantes et gourmandes. Revenez souvent pour découvrir de nouvelles saveurs... la magie opère toujours !



Inspirée d'une recette de famille, cette tarte marie la douceur de la noix de coco au parfum acidulé de l'abricot, créant un équilibre parfait entre tradition et exotisme pour un dessert rempli de souvenirs et d'authenticité.

Tarte Coco-Abricot



Une mousse chocolatée intense relevée d'une pointe de piment, pour un mariage de chaleur et de douceur en bouche.

Mousse au Chocolat au Piment



Une crème douce et onctueuse, infusée aux épices, avec une fine couche de caramel craquant pour une version unique de la crème brûlée.

Crème aux Épices façon Crème Brûlée



Cette panna cotta revisitée à la goyave offre une texture fondante et un arôme délicat de goyave pour une touche fruitée et exotique.

Roses Mangées Goyave



## **Engagements et Valeurs**





## Mon engagement en cuisine

Ma cuisine reflète mes valeurs :

- **Authenticité et qualité des ingrédients**
- **Respect des saveurs, des saisons, et de vos besoins, en offrant des options vegan, bio, sans gluten et adaptées à tous les régimes**
- **Passion et soin dans chaque recette**




## **Contact et Appel à l'Action**

# Contactez - moi



Rejoignez-moi dans cette aventure culinaire

 07 68 06 72 57

 family.titchen@gmail.com



Créons ensemble une expérience  
qui vous ressemble



 SCAN ME



