

**DE ROZIERES ELISABETH,
KNOWN AS BABETTE***Chef
Television Animator*

France



© CRÉDIT PHOTO

Elisabeth HILDEBERT DE ROZIERES, also known as Babette was born in 1947 in Pointe-à-Pitre (Guadeloupe) Gaudeloupian parents both traders. Before joining television, Babette obtain a degree in history-geography. At first script writer for the show, Babette later becomes a Gaudeloupan television presenter.

The dismantling of ORTF obliged her to change orientation and permits her to satisfy her passion for cooking.

Once she acquired the necessary skills from Paris' finest luxury hotels, she starts her own culinary adventures.

In 1978, Babette opened her first restaurant, Hibiscus in Paris, a small restaurant opened in Guadeloupe as well as in the metropolis. She gives herself completely to the success of her enterprise. A la carte, a revisited and crossbreed kichen that permits her to make herself a name in a country where gastronomy has been lifted to the rank arts.

Since May 2011, she opened the Case de Babette, installed in her property at Maule in the Yvelines. There, she receives personalities: Princes, Heads of State, the world of entertainment and letters. She obtained three forks from Michelin and two chef hats from Gault and Millau. In 1998, she becomes the cook of his Majesty the King of Morocco Morocco in office once a month.

The ambassador Creole cuisine mixes the useful to pleasant and is on the frontline of the culinary and audiovisual fields. Desirous to share her knowledge with as many people as possible, she published her first cook book in 2004, on the Carribean cooking a 4 volumes which earned her at Stockholm the best cook book and television book of the world awarded by the 2014 edition of the World Cookbook Awards. In 2006, she designed and launched her first line of tablewares, Alizée. For its creation, she obtained the price of the drawing and the creation from the salon Equip Hotel international of Paris. A celebrated chef of "C à vous" on France 5, Babette does no longer content herself with cooking for politicians, she joins the race and becomes Regional Councilor in 2015. In 2016, she equally took over the command cooking show Babette with the help of France Ô. 🍷

2015 - She is elected regional concillor
2010 - She is elected popular personality Of the year - prix Marianne de la poste with a stamp to commemorate her work.
1978 - She opened Hibiscus, her first Restaurant

DE ROZIERES ELISABETH, DITE BABETTE*Chef cuisinier
Animatrice de télévision*

France



© CRÉDIT PHOTO

Elisabeth HILDEBERT DE ROZIERES, dite Babette est née en 1947 à Pointe-à-Pitre (Guadeloupe) de parents commerçants guadeloupéens. Avant de rejoindre les plateaux télé, Babette obtient une licence d'histoire-géographie. D'abord scripte d'émissions, Babette devient par la suite présentatrice à la télévision guadeloupéenne. Le démantèlement de l'ORTF l'oblige à changer d'orientation et lui permet d'assouvir son autre passion qu'est la cuisine. Une fois la technique apprise auprès des plus grands dans les palaces parisiens, elle se lance dans sa propre aventure culinaire.

En 1978, Babette ouvre son premier restaurant, l'Hibiscus à Paris, l'aîné d'une belle brochette de restaurants ouverts en Guadeloupe comme en métropole. Entière, elle se donne pour le succès de son entreprise. A la carte, une cuisine revisitée et métissée qui lui permet de se faire un nom dans le pays qui a élevé la gastronomie au rang d'art. Depuis mai 2011, elle a ouvert la Case de Babette, installée dans sa propriété à Maule dans les Yvelines. Là-bas, elle reçoit des personnalités : Princes, chefs d'Etat, le monde du spectacle et des lettres. Elle obtient trois fourchettes au guide Michelin et deux toques au Gault et Millau. En 1998,

2015 - Elle est élue conseillère régionale
2010 - Elle est élue personnalité populaire de l'année - prix Marianne de la poste avec timbre à son effigie
1978 - Elle ouvre l'Hibiscus, son premier restaurant

elle devient la cuisinière de sa Majesté le Roi du Maroc et officie au Maroc une fois par mois.

L'ambassadrice de la cuisine créole joint l'utile à l'agréable et occupe les champs culinaires et audiovisuels de front. Désireuse de partager son savoir avec le plus grand nombre, elle sort en 2004 son premier livre de cuisine, La cuisine antillaise en 4 volumes qui lui vaudra d'obtenir à Stockholm le prix du meilleur livre de cuisine et de télévision du monde décerné par l'édition 2014 du World Cook book Awards. En 2006, elle dessine et lance sa première ligne de vaisselle, Alizée. Pour sa création, elle obtient le prix du design et la création au salon Equip Hotel international de Paris. Célèbre chef de "C à vous" sur France 5, Babette ne se contente plus de cuisiner pour les politiques, elle se lance dans la course et devient en 2015 conseillère régionale. En 2016, elle prend également les commandes de l'émission culinaire Babette à l'aide sur France Ô. 🍷