

Envoyé en préfecture le 14/06/2025

Reçu en préfecture le 14/06/2025

Publié le

ID : 971-249710047-20250604-2025_06_48-DE

Berger
Levrault



CHOP DAVID



DOSSIER DE PRODUCTION

Saison 3

I FEEL
FOOD



CHEF DAVID

Présentation

Après avoir présenté la saison 1 au sein de son mythique restaurant le 1973 au cœur du vieux Pointe-à-Pitre, en faisant découvrir ses tricks et sauces,... Après avoir explorer les recettes Afro Fusion au bord de la lagune d'Assinie en Côte d'Ivoire lors de la saison 2, CHEF DAVID s'attaque à la saison de 3 sous le signe des traditions Marie-Galantaise.

Cette 3eme saison sera tournée sur Marie-Galante afin de passer en revue les classiques de notre riche gastronomie : le court bouillon, le bébélé, le blaff, le coq roussi, le poisson fumé, le poulet boucané....

Pour cette saison, CHEF DAVID convie sur son plateau d'authentiques cuisinières Marie-Galantaise, gardiennes de la tradition.

Comme à son accoutumé, des instants privilégiés de découverte des lieux et du patrimoine seront à l'honneur en illustration après le générique, pour suivre David lors de ses déambulations sur l'île au travers des bâtiments, et des sites patrimoniaux. Quelques épisodes seront également tourné sur le site de l'habitation Murat.

Une saison 3 qui allie gastronomie Marie Galantaise et découverte des richesses.



CHEF DAVID

Fiche Technique

Production :

Eye and Eye Productions

Auteur : David Drumeaux, dit Chef David

Réalisation : Eye and Eye Productions

Artiste-Interprète : David Drumeaux

Producteur Exécutif : Patrice Abaul

Directrice de Production : Aurélie Roblin

SAISON 3

12 épisodes entre 5 et 10 minutes

Dates de tournage : Février 2025

Lieu de tournage : Marie Galante

Support de tournage : Caméra 4K Digital
Couleur

Diffusion :



Saison 1

CHEF DAVID

Guadeloupe



- 1 : Mayonnaise de mangues vertes
- 2 : Sauce BBQ giromon sirop batterie
- 3 : Condiments Vert Morue Coco Grillé
- 4 : Beurre de Lambi
- 5 : Punch Coco
- 6 : Gaspacho Avocat Eau de Coco
- 7 : Purée de Corossol Vert
- 8 : Salade Pawoka
- 9 : Pickles Piments Groseilles Péyi
- 10 : Œufs durs au Rhum Vieux
- 11 : Mango Minou



CHEF DAVID

Saison 2



Afro-Fusion
Guadeloupe-Côte d'Ivoire

- 1 : Colombo végétarien
- 2: Moelleux Choko Maniok Spicy
- 3 : Parmentier de Queue de bœuf fumée, sauce cacao
- 4 : Aubergines rôties, sauce cajou
- 5 : Céviche de Fonio
- 6 : Gombos Rôtis au Miel Miso
- 7 : Cake de Manioc au poisson
- 8 : Rillettes de Garba
- 9 : Sorbet de mangue
- 10 : Tacos de Manioc
- 11 : Accras de sardines
- 12 : Crêpe de Manioc



CHEF DAVID

Saison 3

Marie-Galante



Bébélé



Blaff de poisson



Poulet Boucané



CHEF DAVID

Bio Chef David

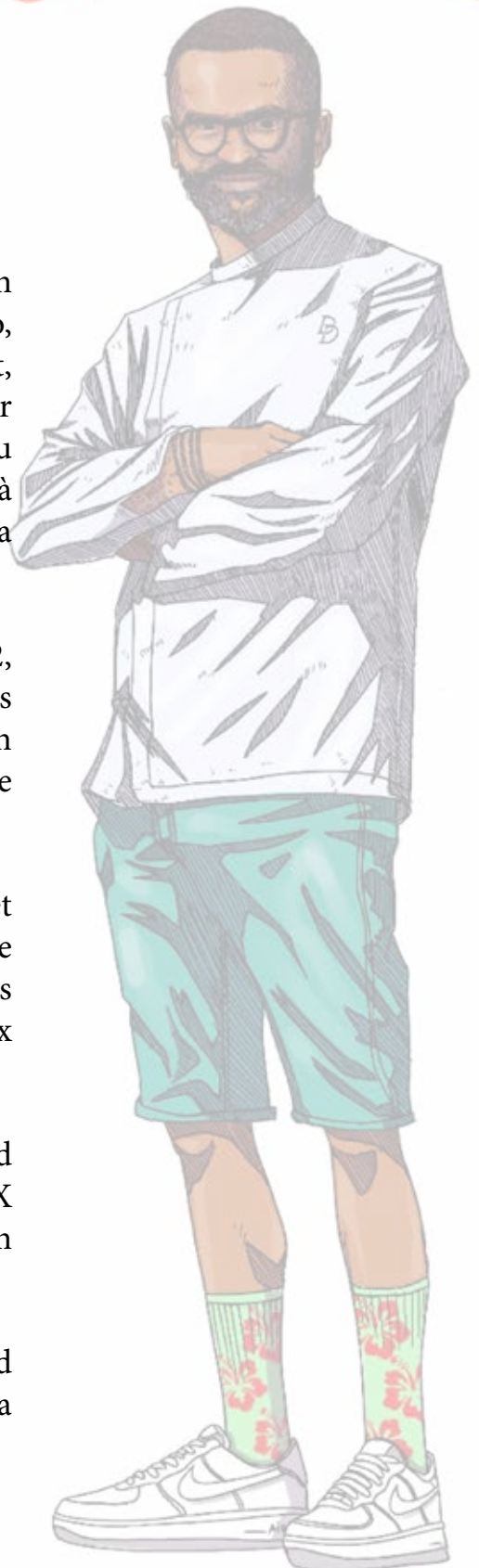
David DRUMEAUX, après une vie professionnelle bien remplie, successivement Chef de Pub, Directeur de Radio, Concepteur de Publicité radio, Promoteur de concert, Producteur musical, Gérant de restaurants, Créateur d'événementiels, décide en 2017 de se lancer un nouveau challenge et part 4 mois suivre une formation accélérée à L'École ALAIN DUCASSE. Il en ressort diplômé et n'a qu'une obsession en tête ... Devenir chef.

Gérant de son Restaurant le « 1973 » depuis décembre 2012, il décide donc de prendre les commandes de ses propres cuisines et fera de ce restaurant atypique à la décoration vintage niché dans le vieux Pointe-à-Pitre, un laboratoire d'expérimentation culinaire.

La cuisine de ce « jeune » Chef de 50 ans se veut humble et gourmande, avec une forte propension à revisiter sans cesse les grands classiques de la cuisine antillaise, en y ajoutant des inspirations et des épices qu'il a glané lors de ses nombreux voyages (Amérique du sud, Caraïbes, Vietnam, Inde...)

A son actif aussi, la création d'une enseigne de Street Food qui a bousculé les codes du secteur. En effet BOKIT DELUX a remis au goût du jour Le sandwich national Guadeloupéen ... LE BOKIT.

En proposant ses émissions « I FEEL FOOD » Chef David veut avant tout promouvoir la cuisine Caraïbienne en la rendant accessible au plus grand nombre.



CHEF DAVID

EYE AND EYE PRODUCTIONS

SARL au capital de 45 047 euros

SIRET : 503 795 593 00030

**34 rue Gilbert de Chambertrand 97110 Pointe-à-Pitre
Guadeloupe**

En 2008, Eye & Eye Productions, SARL est créée par 6 associés. La société s'impose rapidement sur le marché des services audiovisuels à Paris, et se spécialise dans le montage, le doublage, les sous-titrages.

Etendant ses compétences en post production, la société produit 3 longs métrages de la conception à la distribution, et la production de films institutionnels en 2D/3D.

En parallèle, Eye & Eye Productions développe des missions marketing à l'international avec succès.

En 2014, son siège social est transféré en Guadeloupe, afin d'y proposer une nouvelle façon de concevoir le marketing, la communication et l'audiovisuel.

Eye & Eye Productions est désormais forte de ses 4 départements: Audiovisuel , Communication, Drone et Cinéma.



AUDIOVISUEL

Réalisation (tournage et montage) de tous vos événements ou films d'entreprise



COMMUNICATION

Création de supports
Infographie
Community Management
Création de site web
Conseil



DRONE

Production Audiovisuelle
Communication
Travail Aérien



CINÉMA

Réalisation
Ecriture
Promotion



David Drumeaux +590 690 55 02 05
david.drumeaux1973@gmail.com

Patrice Abaul : +590 690 73 45 20
patrice.abaul@gmail.com

Aurelie Roblin : +590 690 63 67 65
roblinaurelie.pro@gmail.com

