

www.ctguyane.fr | Édition 2022

Le Magazine



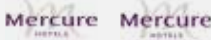
Journées

Gout & Saveurs de Guyane

DU 16 AVRIL AU 05 JUIN 2022



RÉGION ACADÉMIQUE GUYANE





Renseignements sur la manifestation et suivi :

<https://www.ctguyane.fr/>
<https://fr-fr.facebook.com/CTGuyane/patrimoinesculturels@ctguyane.fr>
 et les réseaux de communication des partenaires.




Illustration de couverture :

“Volcan d’awara”
par Ramon Ngwete.

© Collectivité Territoriale de Guyane.

© Ramon Ngwete.

Directeur de publication :

Gabriel Serville.

Ont contribué à la réalisation de ce magazine :
 Pôle Culture, Patrimoine et Identités de la CTG.
 Musée des Cultures guyanaises.
 Ayodélé Germa.
 Eline Carème Calonne.
 William Villeroy.

Un grand merci aux traditionnaires et professionnels de la gastronomie, qui se sont prêtés au jeu des portraits et ont fourni des illustrations.

Conception/Réalisation : Margarita
www.agence-margarita.com

M. GABRIEL SERVILLE

Le Président de la Collectivité Territoriale de Guyane



M. EMMANUEL PRINCE

Le 11^e vice-président de la Collectivité Territoriale de Guyane, délégué à la Culture, au Patrimoine et à la Transmission.

De Pâques à Pentecôte, les Journées Goût et Saveurs 2022 prennent leur temps cette année pour proposer un programme varié et territorialisé. Ces journées ont pour objectifs de favoriser la connaissance et la transmission des savoir-faire culinaires et de renforcer par un réseau d’acteurs publics et privés les échanges interprofessionnels.

Les ressources de la forêt, des fleuves et de la mer, de l’abattis traditionnel, des plantations et de l’élevage, les savoirs qui y sont liés sont d’une très grande richesse en Guyane. Je souhaite vivement l’émergence d’initiatives innovantes dans la gastronomie, fondées sur notre patrimoine culinaire, et la multiplication de parcours d’excellence, portant haut les couleurs des goûts et saveurs guyanaises.

Je salue l’implication citoyenne entrepreneuriale des nouveaux professionnels, boulangers, chefs cuisiniers, hôteliers, agro-transformateurs, tendanceurs, etc., qui, de l’agriculture à la gastronomie, portent la Guyane de demain. Ils montrent à notre jeunesse autant de voies possibles d’épanouissement personnel et de contribution au développement de notre territoire.

Les Journées Goût et Saveurs sont l’occasion de fédérer autour du patrimoine culinaire dans plusieurs communes les énergies publiques et privées dans des domaines aussi variés mais complémentaires que la culture, le tourisme, la formation, l’économie, la recherche ou le vivre-ensemble. Nos savoir-faire sont sources de développement local et doivent donc être connus, reconnus et transmis.

J’invite les participants à exprimer leurs idées, à formuler de nouveaux projets que la collectivité pourrait accompagner, comme celui de la confrérie du bouillon d’awara, qui permettra de hisser le patrimoine culinaire guyanais au carrefour mondial d’excellence gastronomique.

Je souhaite plein succès à l’édition 2022 des Journées Goût et Saveurs de Guyane et je remercie l’ensemble des partenaires qui s’investissent à nos côtés.

La programmation des Journées Goût et Saveurs de Guyane 2022 s’est construite au sein d’un comité de pilotage associant partenaires publics et privés, représentant les métiers de bouche, de la formation et du tourisme.

Cette édition est l’occasion renouvelée de développer des partenariats et de renforcer un réseau d’acteurs désireux de faire valoir des métiers, des savoir-faire, des terroirs, des produits.

La mise en avant de parcours professionnels, qu’il s’agisse de gardiens de la tradition ou de jeunes entrepreneurs, est pour moi essentielle. L’excellence patrimoniale et culturelle passe par la transmission réussie de nos savoirs au sein des établissements scolaires, de l’Université de Guyane ou des organismes de formation continue, mais aussi par le biais des actions de médiation à destination du grand public.

Je ne peux que soutenir le beau projet de la confrérie du bouillon d’awara de conduire notre plat emblématique de la Guyane à la reconnaissance internationale de l’Unesco, comme la *soup joumou* haïtienne, récemment inscrite au patrimoine immatériel mondial.

Le patrimoine culinaire guyanais doit également susciter des envies de création artistique et de recherches historiques. Nous souhaitons des suites au documentaire *Le bouillon d’awara* de Marie-Clémence et César Paes ou au beau-livre *Saveurs de Guyane* de Didier Béreau !

Tout le monde s’accorde sur la richesse de nos ressources locales et de nos cultures. Pour autant, nous manquons d’outils de connaissance et de transmission. La Collectivité Territoriale de Guyane, avec l’aide de ses partenaires, poursuivra ses missions d’inventaire des savoirs et savoir-faire, de collecte et de conservation du patrimoine ou de soutien à l’édition en matière de patrimoine culinaire.

RÉTROSPECTIVE 2021



SAMEDI 16 AVRIL

Cayenne LANCÈMENT DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS 2022

Lieu : Hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane, Cayenne

18H30 - 21H :

- Intronisation de la Confrérie du bouillon d'awara.
- Exposition photographique « *Awara mis à nu* » de Ramon Ngwete.

Sur invitation uniquement

Macouria LAFÈT WARA / FÊTE DE L'AWARA 2022

Lieu : Place des Fêtes, bourg de Tonate

9H-15H : Concours « Doko bouyon wara », "Plus beau stand", « Meilleur dessert wara » entre 27 candidats du centre-littoral, de Sinnamary, Kourou, Mana et Saint-Laurent-du-Maroni.

11H-13H : Prestations musicales de Mayo 2 Kaw et de Nadine Léo.

15H : Annonce des résultats et remise des récompenses.

SAMEDI 16 DIMANCHE 17 AVRIL

Mana PROJECTION « LE BOUILLON D'AWARA »

Lieu : Centre d'art de Mana, bourg de Mana

Le « retour du bouillon d'awara » à Mana 25 ans après : projection du documentaire Le bouillon d'awara (1996) de Marie-Clémence et César Paes et rencontres avec l'équipe de production Latérit.

LUNDI 18 AVRIL

Rémire-Montjoly JOURNÉE DES MAÎTRES-RESTAURATEURS

Lieu : Restaurant La Marinière, Rémire-Montjoly

10H : Organisée par l'association française des maîtres-restaurateurs, ouverte aux professionnels, restaurateurs et producteurs de Guyane.

MERCREDI 20 AVRIL

Cayenne

ATELIERS

Lieu : Musée des Cultures guyanaises, 54 rue Madame-Payé, Cayenne

- « Apprenez à tresser les feuilles de palmier » (réalisation d'un éventail et d'une sacoche);
- « Valoriser les graines et les écorces de Guyane » (création d'un collier-plastron et d'un vide-poche)

Renseignements : participation de 15€ ; inscriptions au 0594 282 769 / 0694 130 663, mcg87@wanadoo.fr

VENDREDI 22 AVRIL

Cayenne

ATELIERS

Lieu : Musée des Cultures guyanaises, 54 rue Madame-Payé, Cayenne

- « Apprenez à tresser les feuilles de palmier » (réalisation d'un éventail et d'une sacoche);
- « Valoriser les graines et les écorces de Guyane » (création d'un collier-plastron et d'un vide-poche)

Renseignements : participation de 15€ ; inscriptions au 0594 282 769 / 0694 130 663, mcg87@wanadoo.fr

LUNDI 25 AVRIL

Cayenne

ATELIERS

Lieu : Musée des Cultures guyanaises, 54 rue Madame-Payé, Cayenne

- « Apprenez à tresser les feuilles de palmier » (réalisation d'un éventail et d'une sacoche);
- « Valoriser les graines et les écorces de Guyane » (création d'un collier-plastron et d'un vide-poche)

Renseignements : participation de 15€ ; inscriptions au 0594 282 769 / 0694 130 663, mcg87@wanadoo.fr

MERCREDI 27 AVRIL

Cayenne

ATELIERS

Lieu : Musée des Cultures guyanaises, 54 rue Madame-Payé, Cayenne

- « Apprenez à tresser les feuilles de palmier » (réalisation d'un éventail et d'une sacoche);
- « Valoriser les graines et les écorces de Guyane » (création d'un collier-plastron et d'un vide-poche)

Renseignements : participation de 15€ ; inscriptions au 0594 282 769 / 0694 130 663, mcg87@wanadoo.fr

MERCREDI 4 MAI

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Royal Amazonie, Cayenne

15H-17H : Atelier de cuisine « Les petits chefs » avec Précý Pitoula, association Arteliers.

SAMEDI 7 MAI

Sinnamary

FÊTE DES CUISINIÈRES

Lieu : Place du Marché de Sinnamary

8H-14H : Autour du bouillon d'awara, pendant le marché communal.

Iracoubo

VENTE ET DÉGUSTATION DE POISSONS TRANSFORMÉS

Lieu : Bourg d'Iracoubo

10H-12H : Atelier culinaire « Je prépare mon saumi » au marché aux poissons

9H-11H : Atelier de fabrication de couac et de sispa à la gragerie d'Iracoubo

Kourou

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Kourou Ariatel

9H-14H : Macadam de morue, animé par l'association Gastronomie guyanaise

Contacts de l'hôtel : 0594 32 89 00 ; h1592@accor.com.

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Musée territorial Alexandre-Franconie Pavillon Joseph-Ho-Ten-You à Jean-Martial

9H-12H : Atelier « Gastronomie du carnaval » : préparation de soupe créole.

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Lycée Melkior et Garré

8H-12H : Atelier de cuisine sur les légumes pays.

DIMANCHE 8 MAI

Cayenne

OPÉRATION DE PROMOTION DES POISSONS DE GUYANE.

Lieu : Marché d'intérêt régional (MIR)

6H-12H : Dégustation de poissons grillés offerts par les pêcheurs de Guyane.

MERCREDI 11 MAI

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Royal Amazonie, Cayenne

15H-17H : Atelier de cuisine « Les petits chefs » avec Précý Pitoula, association Arteliers.

VENDREDI 13 MAI

Cayenne

CONFÉRENCE

Lieu : Pavillon Joseph-Ho-Ten-You à Jean-Martial

18H30 : Conférence « Carnaval de Guyane : pratiques alimentaires et thérapeutiques », animée par Cécile Lony, doctorante, Université de Guyane

SAMEDI 14 MAI

Saint-Laurent-Du-Maroni

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Lycée Bertène-Jumier de St-Laurent-du-Maroni

8H-12H : Ateliers de cuisine

12H-14H : Restaurant éphémère

Contact : 0594 34 43 70

Cayenne

BATTLE DES PERSONNALITÉS

Lieu : Lycée Melkior et Garré

8H-12H : Le colombo sous toutes ses formes.

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Musée territorial Alexandre-Franconie Pavillon Joseph-Ho-Ten-You à Jean-Martial

9H-12H : Atelier « Gastronomie du carnaval » : préparation de soupe créole..

MERCREDI 18 MAI

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Royal Amazonie, Cayenne

15H-17H : Atelier de cuisine « Les petits chefs » avec Précý Pitoula, association Arteliers.

JEUDI 19 MAI

Cayenne

CUISINER LOCAL ET PAS CHER

Lieu : Université de Guyane, Restaurant universitaire, campus Troubiran

14H-18H : Opération « Cuisiner local et pas cher »

VENDREDI 20 MAI

Cayenne

CONFÉRENCE

Lieu : Hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane

18H30 : Conférence « Plantes et légumes oubliés : saveurs et santé », animée par Marc Mogès avec le concours du Musée des cultures guyanaises.

SAMEDI 21 MAI

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Musée territorial Alexandre-Franconie Pavillon Joseph-Ho-Ten-You à Jean-Martial

9H-12H : Atelier « Gastronomie du carnaval » : préparation du punch au lait et du blaff.

Kourou

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Kourou Ariatel

9H-14H : Atelier de cuisine : daube de concombre longe, animé par l'association Gastronomie guyanaise

Contacts de l'hôtel : 0594 32 89 00 ; h1592@accor.com.

LUNDI 23 AU MERCREDI 25 MAI

Régina

DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE AMÉRINDIENNE.

Lieu : MFR « Fleuves de l'Est » Bourg de Régina

Contact : mfr.regina@mfr.asso.f ; 0594 37 08 73

MERCREDI 25 MAI

Cayenne

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Royal Amazonie, Cayenne

15H-17H : Atelier de cuisine « Les petits chefs » avec Précý Pitoula, association Arteliers.

VENDREDI 27 MAI

Cayenne

ATELIER & DÉGUSTATION

Lieu : Université de Guyane, Restaurant universitaire, campus Troubiran

14H-18H : Atelier et dégustation du bouillon d'awara.

JEUDI 2 JUIN

Iracoubo

PETIT-DÉJEUNER

Lieu : commune d'Iracoubo

8H-18H : Découverte du petit-déjeuner amérindien sur la commune d'Iracoubo pour les étudiants de l'Université de Guyane,

DIMANCHE 5 JUIN

Kourou

ATELIER DE CUISINE

Lieu : Hôtel Mercure Kourou Ariatel

9H-14H : Atelier de cuisine : bouillon d'awara sans salaisons, animé par l'association Gastronomie guyanaise

Contacts de l'hôtel : 0594 32 89 00 ; h1592@accor.com.

SERGE FULGENCE

Il ne se prédestinait pas à devenir restaurateur, mais est aujourd'hui à la tête de l'hôtel-restaurant La Marinière à Rémire-Montjoly.



Serge Fulgence évoluait initialement dans un domaine tout autre : « J'ai d'abord été rédacteur en chef d'un hebdomadaire sportif en Guadeloupe avec Edmond Frédéric comme correspondant en Guyane, avant une longue carrière à la BNP, principalement dans la fonction de chargé d'affaires d'entreprises. Cette expérience m'a formé à créer mon propre cabinet d'affaires en 2001 avec pour principale motivation de contribuer plus directement au développement économique de mon pays. Jusque-là, je me présentais plutôt comme un observateur économique », se rappelle Serge Fulgence.

Au sein de ce cabinet, son travail consistait notamment à développer en Guyane des franchises de restaurant, dont celle d'une célèbre enseigne, Hippopotamus. Un mal pour un bien, son client ne pouvant pas poursuivre le projet, pourtant validé par le groupe FL, Serge Fulgence prend l'affaire à son compte et réalise l'investissement. Ainsi rejaillit l'étincelle de sa passion pour la cuisine, réminiscence d'une flamme passée pour les bons petits plats faits maison.

Après cette première expérience fortuite, plus rien ne l'arrête. Serge Fulgence développe en Guyane la franchise « Tabla Pizza » avec une réelle volonté d'adapter la carte aux goûts et saveurs locaux. Plus tard, en 2016, il rachète le Cric Crac, déjà riche d'une délicieuse histoire de 40 années. Il « s'engage à poursuivre cette histoire, mais

en couleur », nous raconte-t-il. Pour maîtriser le contenu de sa carte, Serge Fulgence suit des cours à l'Atelier des chefs de Paris. La première carte de La Marinière est empreinte de son envie de faire découvrir les produits de la mer et les plats emblématiques de la Guyane, le bouillon d'awara tous les week-ends et sur commande, notamment. Pour couronner le tout, en 2018, le restaurant obtient le Grand prix de l'art culinaire du monde créole.

Devenu maître-restaurateur, Serge Fulgence est l'unique référent Antilles-Guyane de l'association française des restaurateurs. Il en intégrera prochainement le conseil d'administration. Il travaille également en tant que consultant auprès de restaurants de l'Hexagone en vue de proposer des touches tropicales à leurs cartes. Serge Fulgence a aussi été membre du jury des chefs au concours des jeunes chefs du Salon gastronomique des Outre-mer à Paris en début d'année.

Son militantisme ne s'arrête pas aux portes de son hôtel-restaurant. Le chef d'entreprise défend la musique traditionnelle et a créé le concept de « Biguine Réflexion » avec pour parrain Pierre-Edouard Décimus, festival qui a lieu chaque année en novembre. Serge Fulgence lancera durant cette 7^e édition des Journées Goût et Saveurs l'association de la confrérie du bouillon d'awara, qui oeuvrera pour son inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco.

Cayenne

GRAND HÔTEL MONTABO
Chemin Hilaire, route de Montabo
Tel : 0594 30 38 88
resa@grandhotelmontabo.fr

Menu découverte à 32 €

Entrée : Velouté de giraumon au lait de coco et brisures de parépou
Plat : Crevettes flambées au rhum vieux de Guyane et frites de manioc
Dessert : Crème brûlée au comou

MERCURE CAYENNE ROYAL AMAZONIA

45 rue de l'Ara Bleu
Tel. : 0594 39 15 15
hb095@accor.com

Entrée : ravioles de poulet boucané, émulsion à la citronnelle.

Plat : gambas flambées au rhum vieux de Guyane, risotto au giraumon.
Dessert ; entremet wassaï.

Menu-découverte à 45 € le midi du lundi au vendredi.

LA PETITE MAISON

23 rue du Gouverneur Félix-Éboué
Tel: 0594 38 58 39
www.restaurantlapetitemaison.com

Entrée: Crèmeux de giraumon, huile aux crevettes – 10 €

Plat: Pavé de loubine en croûte de couac et son coulis de fines herbes - 19 €

Dessert : Tartelette wassaï - 9 €

ALEGRIA

5 Boulevard de la République
Tel. : 0594 35 14 21
restaurantalegria973@gmail.com
FB: restaurant Alegria

Plat : Moqueca capixaba à l'huile d'awara (tarif au poids)

LE GRATIN D'OR

2108 route de Montabo
Tel. : 06 94 91 31 67
mt.edwin@hotmail.fr
FB: Le Gratin d'Or

Plat : Gratin de parépou, sauce poivre et roquefort
Dessert : Glace comou ; Banana split comou ou wassaï ou vanille.

RETROUVEZ les menus-découverte des restaurateurs partenaires

Tracoubo

LA PAILLOTE
1 route nationale N°1
Tel. : 06 94 22 25 00 ; 06 94 07 91 51

Plats entre 20 € et 24 €

Daube de poisson du chef ; grillades diverses (côte de bœuf, travers de porc) ; poulet boucané ; fricassée de poulet péyi ; magret de canard ; gratin dauphinois.

Kourou

MERCURE KOUROU ARIATEL
5 av. Saint-Exupéry - 97310 Kourou
Tél. : 0594 32 89 00
hb095@accor.com

Entrée : Tempura de parépou, créoline au piment doux.

Plat: Dos de poisson rôti, beurre d'awara à l'ail confit et gâteau de papaye verte.

Dessert : Blanc mangé coco, crèmeux au wassaï et crumble de couac.

Menu proposé durant la semaine du mardi au samedi les soirs uniquement.

Sinnamary

CHEZ MYA
9, rue du calvaire
Tel. : 05 94 34 51 71
restaurant.chez.mya@orange.fr

Colombo de porc ; fricassé de cochon-bois, de pakira (18 €) ; pimentade de bœuf ; poisson en toutes sauces (mérrou, mâchoiran, parassi, mulet, acoupa rouge) à 12€. Sorbet de comou ou d'awara à 4€.

Massy

AU RÉGAL DES TROIS SAVEURS

76 rue de l'Effort-Mutuel
Tel. : 01 70 26 83 36 ; 06 12 96 26 50

Plats de 28 € à 40 €

Crabe curry coco ; dombré de crevette et crabe ; bouillon d'awara avec ou sans porc ; calou traditionnel.

Rémire-Montjoly

LA MARINIÈRE

1074 PK 9,2 route de Rémire
Tel. : 05 94 35 91 76
lamariniere.belova@gmail.com
FB La Marinière

Menu spécial « Fruits de palmiers » à 9,90 €.

Accras de légumes ; filet de passion croustillant sur son lit de couac sauce wassaï ou filet de poisson croustillant sur son lit de couac giraumon ; mousse à l'awara.

LA TERRASSE

383 Route de Suzini
Tel. : 05 94 35 86 17 ; 06 94 38 05 05

Menu à 32 € :

Entrée : Mise en bouche saveur wassaï

Plats : Bouillon d'awara ou dombré crevette au parépou avec riz

Dessert : Sorbets locaux et mignardises

Disponible du samedi 16/04 au samedi 23/04

LA VILLA

Impasse Cyprien-Gildon
Tel. : 05 94 38 33 69
la.villa@wanadoo.fr
FB La Villa Restaurant

Menu à 45 €

Entrée : Cannelloni de poulet boucané, jus d'awara, giraumon et parépou

Plat: La pêche du moment, cuite fondante, lit de banane à l'awara et légumes du marché

Dessert : Entremet coco wassaï

TIMOLOKOY LES SAVEURS GUYANAISES 2.0

Tout est parti de défis culinaires que lui lançaient ses proches durant les brunchs que Sabrina François-Vincent organisait chez elle. Aujourd'hui elle a réussi à fédérer autour de ses créations une communauté de fidèles internautes, friands de ses astuces de cuisines.

Le but était de confectionner les recettes les plus innovantes possibles pour régaler ses convives. Objectif atteint, pour la passionnée des fourneaux, puisque non seulement ils étaient conquis, mais en plus ils souhaitaient refaire les recettes chez eux. Elle décide alors, en 2018, de créer une plateforme pour partager ses astuces et compositions originales. Très vite le cercle d'amis s'est élargi à une communauté d'internautes qui compte désormais 50 000 membres fréquentant régulièrement son site internet timolokoy.com. « *J'ai des visiteurs de Tahiti, des USA, de France hexagonale, de Guyane... C'est un mélange de tous profils : des Guyanais vivant à l'étranger qui souhaitent découvrir des recettes locales ou des non Guyanais qui apprennent une cuisine venue de Guyane* », explique la blogueuse.

Du blog au show culinaire

Sur son blog, Sabrina François-Vincent a testé et réalisé plus de 1 000 recettes. « *Je ne les partage pas toutes. Certaines sont*

farfelues », sourit-elle. « *Ça peut me prendre d'une journée à une semaine pour tester une association de saveurs ou de textures. Je revisite aussi les recettes traditionnelles guyanaises, mais je ne dénature pas les plats les plus emblématiques, tels que le bouillon d'awara ou le calalou, par exemple* ».

Roulé à la crème et à la carambole, crêpes à la farine de coco au poulet au curry et banane plantain, ou bien croupia à la vapeur au gingembre et au bélimbi, la cuisinière ne pose aucune limite à sa créativité !

Depuis quelques mois, elle a été approchée par une grande enseigne de distribution en Guyane qui lui a proposé un partenariat. Elle y développe des recettes sous la marque « Produits péyi ». L'année dernière, elle a réalisé des « fiches concepts ». Pour cette année 2022, elle proposera des vidéos de créations culinaires ainsi que deux shows culinaires prévus à Pâques et durant les grandes vacances.



LA BOULANGERIE YU AND MIE

Les frères Nicolas et Christophe Yu, sont les fondateurs et gérants de la boulangerie-pâtisserie « Yu and Mie » située dans la rue François-Arago à Cayenne. Ils ont voulu en faire un lieu de partage de saveurs confectionnées sur place à partir de produits locaux. Yummy!*

Avez-vous ressenti ce qu'apporte de douceur, à la rue François-Arago de Cayenne, la bâtisse créole blanche et grise de la boulangerie-pâtisserie Yu and Mie ? Les fondateurs de l'enseigne promettent à vos papilles cette même émotion, misant sur la qualité de leurs pièces originales produites sur place. Galettes feuilletées au charbon actif, buns viennois au curcuma, croissants bicolores à la framboise ou au fruit de la passion, des recettes glanées çà et là, au fil de leurs voyages et du travail des pâtisseries qu'ils admirent. « *Nous souhaitons donner de la qualité aux consommateurs guyanais qui voyagent de plus en plus et qui peuvent, à force, se lasser de la petite boulangerie locale* », nous confie Christophe Yu, l'aîné.

Pour être à la hauteur de leur promesse, les frères Yu se fournissent autant que faire se peut chez des producteurs locaux, tout en adaptant leur exigence à la réalité des stocks disponibles. « *Pour la pâtisserie du mois de mars qui est la tartelette "Infiniment mangue", nous avons été obligés de nous adapter aux disponibilités des fruits sur le marché. Certains jours, il y en avait et d'autres jours, un peu ou pas du tout* ».

*Délicieux

 www.yuandmie.com



Bientôt un salon de thé

L'entreprise, fondée en décembre 2019, compte désormais 19 salariés, ce qui « *peut sembler énorme pour une boulangerie de cette taille. Mais les rythmes de travail en Guyane ne sont pas les mêmes qu'ailleurs. Nous avons fait le choix de privilégier les conditions de travail, en affectant deux personnes à certains postes* », explique Christophe Yu.

Le recrutement d'une responsable « Hygiène et qualité » est également assez inhabituel pour cette taille d'entreprise. « *Elle veille à ce que les produits respectent ces normes du début à la fin de la chaîne de production* », argumente Christophe Yu. La fratrie prévoit d'ouvrir très prochainement un salon de thé et un snack, redimensionnés en fonction des normes sanitaires héritées de la crise Covid.



UNE CONFRÉRIE POUR LE BOUILLON D'AWARA

La confrérie gastronomique du bouillon d'awara a été fondée en ce début d'année 2022 par Serge Fulgence et des acteurs incontournables de la cuisine guyanaise, tels que Rosange Lhuerre, présidente de l'association Gastronomie guyanaise, en vue de sauvegarder ce patrimoine culinaire ancestral.

La « confrérie » est une forme juridique d'association de loi 1901 qui devrait permettre au bouillon d'awara de conquérir ses lettres de noblesse au niveau national et international. C'est une ambition que nourrit Serge Fulgence, restaurateur et fondateur de la confrérie gastronomique du bouillon d'awara.

« Nous souhaitons, depuis quelques années, défendre et vulgariser cette recette traditionnelle. Et pour cela, il faut s'organiser le mieux possible en observant comment d'autres plats ont été valorisés. Le cassoulet, le bœuf bourguignon et la plupart des grands vins ont réussi à s'imposer grâce à l'organisation des producteurs en confrérie. Ce véhicule est idéal pour valoriser le bouillon d'awara », argumente le fondateur. L'awara,

endémique sur le plateau des Guyanes, « est un produit économique incontesté qu'il faut que nous nous appropriions », martèle Serge Fulgence.

La conservation de ce patrimoine culturel et naturel passe aussi par la mise en culture des palmiers d'awara. « Nous avons de plus en plus d'urbanisation et ces palmiers se trouvent sur le littoral. Certaines personnes en viennent à cueillir les graines et c'est contraire à la pure tradition qui consiste à les ramasser une fois qu'elles ont mûri et sont tombées de l'arbre », s'indigne Serge Fulgence.

Autre gage d'authenticité, l'identification et la conservation de la recette du bouillon d'awara, la vraie ! « Nous allons nous adresser à des historiens et à des anciens qui vont nous raconter leurs expériences liées à ce met, ainsi qu'à des personnes ressources qui ont fait des études poussées sur la composition chimique de la graine », explique le restaurateur.

Le bouillon d'awara raconte également tout un pan de l'histoire de la Guyane, « et si on n'y prend pas garde, on pourrait raconter cette histoire à notre place avec le risque que ça disparaisse totalement », s'inquiète Serge Fulgence.

La cérémonie de lancement de la confrérie gastronomique du bouillon d'awara se déroulera durant cette 7^e édition des Journées Goût et saveurs.

CHWITESS LE TALENT DANS NOS ASSIETTES

L'Office du tourisme du centre littoral sort l'artillerie lourde en ce début d'année, avec le lancement de l'opération « Chwitess », destinée à promouvoir le patrimoine culinaire guyanais. L'idée est de concevoir des mets originaux, pouvant servir de produits d'appel touristique, grâce au savoir-faire de six jeunes chefs revenus de leurs expériences nationales et internationales.

C'est une sorte de ligue des justiciers au service de la cuisine guyanaise. Cette brigade culinaire est composée de la crème des crèmes : Clarisse Renau Ferrer, cheffe de partie en pâtisserie, a notamment travaillé au Quanjude de Bordeaux, le premier restaurant en Europe du Groupe Quanjude Canard laqué de Pékin. Le chef Dorys Mirta, quant à lui, a mitonné ses savoureuses recettes dans les cuisines polynésiennes. Alexis Lattes, revient de ses études à Londres et possède un sens affûté pour réaliser des saveurs subtiles.



Theïvan Luce a développé, aux États-Unis, la franchise du restaurant français « Le Petit Bistrot » à San Diego puis à Santa Barbara ; et dirige actuellement Le Barrio à Rémire-Montjoly. Fabrice Chen est le créateur du croustillant concept de restauration rapide Fish Style à Matoury. Quant à Antoine Zulémaro, il a travaillé aux côtés du grand chef français, Alain Ducasse, ainsi que dans les cuisines de l'hôtel Le Meurice sur les Champs-Élysées.

Leur mission, ils l'ont acceptée : composer de toute pièce une entrée, un plat et un dessert sur le thème des fruits de palmiers. Ces recettes seront, dans un premier temps, inscrites sur la carte des six restaurateurs ; « ce sera leur retour sur investissement », nous explique Linda Donatien, directrice de l'office du tourisme du centre littoral.

Ces produits d'appel touristique ainsi créés seront dévoilés lors d'un dîner de présentation du projet « Chwitess » le 16 avril, durant la cérémonie d'ouverture des Journées Goût et Saveurs à l'hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane.



Clarisse Renau Ferrer



Dorys Mirta



Alexis Lattes



Theïvan Luce



Patrice Chen



Antoine Zulémaro

PRÉCY PITOULA UN PARCOURS ENTRE GASTRONOMIE ET TRANSMISSION

Précý Pitoula est l'une des figures marquantes de la gastronomie en Guyane, un pays qui l'a adopté et dont cette femme originaire de Martinique a, en retour, adopté les saveurs.

Mutée en Guyane sur un poste de commerciale au début des années 1980, elle découvre la qualité des crabes guyanais et leur prix bon marché. Il ne lui en fallait pas plus pour réaliser ses premières recettes de crabes farcis, inspirées de la cuisine de sa mère. Ses collègues de bureau ont été ses premiers clients. Le succès fut tel qu'elle a ouvert son service traiteur « Le Crabe Bleu » rue Lallouette à Cayenne.

Ce service a gagné en popularité et la cheffe est allée à la conquête des salons culinaires du monde entier afin d'offrir les saveurs guyanaises

et ultramarines aux palais des visiteurs. En 2017, elle lance en Guyane les « ateliers des petits chefs » pour encourager les enfants à manger plus sainement. L'année suivante la caravane de « Précý et les petits chefs » a sillonné les communes de Guyane pour prêcher le bon goût de la cuisine locale et saine.

Ayant dû fermer son service après 30 ans d'activité, Précý Pitoula poursuit son travail au profit des enfants avec l'association Les ateliers créatifs et culinaires.



Entre saveurs chinoises, provençales, brésiliennes et créoles, il évolue dans des univers culinaires variés depuis une trentaine d'années, notamment comme tenancier de camion-restaurant pendant huit ans. En 1993, Amasé Pansa travaille au restaurant La Provence, qui deviendra par la suite L'Enfer Vert puis Le Petit Café, dont il prend la direction jusqu'en 2007.

L'année suivante, il débute un nouveau contrat au sein du Mercure Kourou Ariatel, où il collabore avec plusieurs chefs au fil des années et fait dialoguer en symbiose différents types de cuisine et produits locaux.



QUI DÉTRÔNERA HENDRICKA PONET ?

Le saviez-vous ? « La Fête de l'Awara » est une marque déposée depuis l'année 2015 par son fondateur Rilou Yago. Les vainqueurs des deux concours organisés durant cette fête, remettent leur titre en jeu.

Rilou Yago est un homme épris de la cuisine locale. Il a hérité de sa grand-mère le souvenir de repas succulents, confectionnés à partir d'ingrédients locaux ; l'awara était un incontournable à la table familiale. Souvent frappé par la rude compétition que se font les communes de Guyane, pour savoir d'où provient le meilleur bouillon d'awara, Rilou Yago s'empare du créneau et crée deux concours qui se déroulent durant la Fête de l'Awara. Le premier, *Doko bouyon wara*, est destiné aux fins gourmets du bouillon d'awara. Le second, *Miyo dousin wara*, vise à départager les meilleurs desserts réalisés à partir de cette graine de palmier.

Cette année, la compétition sera rude. C'est la commune de Macouria qui est détentrice du titre du meilleur bouillon d'awara. Hendricka Ponet a réalisé les bouillons vainqueurs à deux reprises en 2019 et 2021. Cette assistante de gestion dans un centre de formation a toujours aimé les bouillons d'awara de sa mère. Mais jusque-là, elle n'était que spectatrice et dégustatrice.

Encouragée par les sollicitations maternelles, elle décide de mettre la main à la pâte. « *Ma mère m'a aidée pour la première victoire au concours. L'année suivante, j'ai été inscrite d'office et, cette fois-là, j'étais seule aux commandes. Ces prix nous ont procuré une joie inexplicable* », nous confie Hendricka Ponet.



Miyo Dousin Wara

Gilles Mencé, vainqueur du meilleur dessert à base d'awara, a dû, lui aussi faire preuve d'audace avec son entremet à base de mousse d'awara. « *Cette graine a quand même un goût très prononcé. J'ai dû faire beaucoup d'essais, faire goûter à des gens qui n'aimaient pas forcément l'awara, pour trouver le bon équilibre* ».

Pour l'édition 2022, les 27 concurrents des deux catégories devront faire preuve d'inventivité et tenir compte de la saison des pluies, qui cette année encore, a été particulièrement généreuse.

« *Le secret d'un bon bouillon d'awara, c'est la graine d'awara et son goût peut changer en fonction des saisons. Avec beaucoup d'eau, cette année, elle aura moins de sucre, la pâte d'awara sera donc plutôt fade. Il faudra s'adapter en conséquence* », conseille Rilou Yago.

Les concours se dérouleront le samedi 16 avril sur la place des fêtes de Macouria, dès 8 heures pour le meilleur bouillon d'awara et à 10 heures pour le meilleur dessert.

VISITE DU VILLAGE DE BELLEVUE « Nous n'avons pas fini de découvrir notre belle Guyane »

Retour sur l'une des activités phares de la 6^e édition des Journées Goût et Saveurs : la matinée de visite du village kali'na de Bellevue situé à une dizaine de kilomètres du bourg d'Iracoubo.

En dehors de son patrimoine immatériel sauvegardé au fil des générations, l'une des particularités du village de Bellevue est sa gouvernance : Cécile Kouyouri, cheffe coutumière du village, est la première femme guyanaise à occuper ce poste, et ce depuis 1997.

Cette matinée d'immersion culturelle a été organisée par la commune d'Iracoubo et le village de Bellevue. L'une des jeunes visiteuses âgée de 21 ans, nous en rapporte un récit émerveillé :

« Lors de cette matinée, nous avons pu découvrir ou redécouvrir, pour certains, la vannerie, la céramique, la perlerie, mais aussi des mets traditionnels amérindiens, tels que le cachilipo, la kassav, les crèmes de banane jaune, d'awara, de comou et de wassaï, accompagnées du tapioca ». Et de poursuivre l'air enthousiaste :

« Nous avons eu l'occasion de faire cuire notre propre kassav, de remuer le kwak sur la platine et de goûter au petit-déjeuner local amérindien. Une expérience unique et inoubliable, que je recommande à toutes et à tous. Bref, cela m'a permis d'approfondir mes connaissances personnelles et de redécouvrir la culture guyanaise sous un nouvel angle. Cette matinée, riche en culture et en savoir-faire, nous démontre que nous n'avons jamais fini de découvrir notre belle Guyane ! », conclut-elle.



HÉRITAJ de mères en filles

Julianie Charbonnier et Janis Vingadassalon sont deux sœurs unies, de fait, par le sang mais aussi par leur passion commune pour la fabrication de liqueurs...

À moins que cette passion ne soit aussi une question de sang : leur mère réalisait des liqueurs, dont les recettes lui provenaient de sa propre mère, qui elle-même en a hérité de sa mère, Julina K., l'arrière-grand-mère de Julianie et Janis.

En 2020, ces dernières créent leur société familiale de liqueurs Hérítaj, pour graver dans le marbre administratif une affaire déjà vieille de quatre générations. « Nous avons constaté que les liqueurs disparaissaient de plus en plus des fêtes, et leurs recettes avec elles. Ma sœur et moi avons l'habitude d'en faire pour la famille et les amis, à partir des recettes contenues dans un petit carnet de notre arrière-grand-mère », nous confie Janis Vingadassalon.

 www.heritajamazonie.com

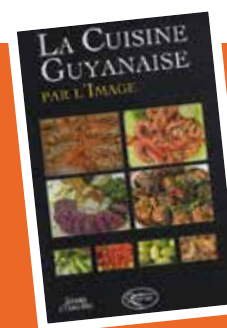


Affaire de famille

Comme elles travaillent dans des univers professionnels bien distincts de cet artisanat, l'Education nationale pour Julianie et le spatial pour Janis, la fabrication des liqueurs se fait donc à l'occasion de missions ponctuelles au pôle d'agro-transformation de Mana. « Nous partons en famille pour une grosse journée durant laquelle nous pouvons confectionner entre 600 et 800 bouteilles. Bien sûr, il faut avoir préparé les fruits en amont, les faire décanter... », nous raconte Janis Vingadassalon.

Hérítaj propose une diversité de recettes de liqueurs à base de cupuaçu, de groseille péyi, de maracuja et d'anis. Si à l'époque de leurs aïeules, le best-seller était la liqueur au citron, actuellement le parfum gingembre est celui le mieux vendu.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Couac aux petits légumes

de Paulette Adami, auteure de *La cuisine guyanaise par l'image*.

PRÉPARATION & CUISSON

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 verres de couac
- 1 oignon
- 3 carottes
- 3 champignons noirs
- 3 champignons parfumés
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune

- Tout d'abord, faites bouillir les champignons pendant 10 minutes avec une pincée de sel.
- Récupérez l'eau de cuisson, laissez refroidir et utilisez la pour faire gonfler le couac.
- Dosez délicatement le débit de l'eau tout en observant le niveau de gonflement du couac. S'il vous convient, c'est parfait !
- Coupez les légumes, l'oignon et les champignons en petits dés.
- Faites les revenir à petit feu avec de l'huile d'olive.
- Rajoutez le couac aux légumes tendrement rissolés.
- Faites revenir quelques minutes et c'est prêt !

Ce plat s'accompagne délicieusement bien de poulet boucané. Vous pouvez aussi le parsemer de persil finement haché.



RAMON NGWETE

L'AWARA DANS L'OEIL DU PHOTOGRAPHE

Ramon Ngwete est un photographe et jeune auto-entrepreneur de 29 ans. Il est né dans le village saramaka de Kourou, où il a appris le dessin en autodidacte à l'aide de tutoriels ; rien de plus normal, pour ce jeune issu d'une famille d'artistes.

Après l'obtention de son CAP en signalétique, enseigne et décor au lycée de Balata, il postule au sein de la chaîne de télévision ATV-Guyane et devient monteur pour l'émission de Dominique Nugent « Dom La Ké Zot ». Durant la saison 1 de la série *Guyane*, il est assistant réalisateur adjoint. Il travaille par la suite pour France-Guyane, Canal +, Arte, Bitwip.

Il a récemment exposé ses œuvres photographiques en Guadeloupe et à la Martinique pour le festival « Bleu Outremer ». Ramon Ngwete se prépare actuellement à participer à une exposition collective, dont le vernissage aura lieu le 12 mai prochain à la Maison de l'Amérique latine à Paris.

Il a réalisé pour la Collectivité Territoriale de Guyane un reportage photographique sur le thème de l'awara, *Awara, mis à nu*, exposé lors des Journées Goût et Saveurs de Guyane 2021. Vingt clichés interrogent la représentation et la place de cette graine emblématique dans l'environnement guyanais d'aujourd'hui et dans les savoir-faire culinaires.



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTISSAGE PÉPINIÈRE DES FUTURS CHEFS GUYANAIS

L'année dernière, le magazine Goût et Saveurs s'est intéressé aux formations en rapport avec les métiers de bouche et de l'hôtellerie que propose le CFA de Cayenne. Ludmya Lucenay Weishaupt en est la directrice.

Depuis 1985, les centres de formations d'apprentis assurent un enseignement en alternance à des apprentis âgés de 15 à 35 ans. Ce sont des établissements de formation professionnelle investis d'une mission de service public dont la création, le fonctionnement et les attributions sont inscrits dans le code du travail.

En Guyane le CFA est dirigé par Ludmya Lucenay Weishaupt en poste depuis 18 mois. « *Notre mission est de développer des filières d'excellence. On ne le dit pas souvent, mais l'artisanat est le premier employeur en Guyane. Que serait une commune sans ses boulangeries et ses restaurants ?* », argumente-elle.



Dès son arrivée au sein du CFA, l'apprenti est accompagné dans la structuration de son projet professionnel. Un contrat est ensuite signé avec une entreprise qui le recrute en apprentissage ; cela représente deux tiers de la durée du cursus. Le tiers restant est consacré à la partie théorique. Le volet de la vie éducative est une sensibilisation à l'environnement personnel du jeune, qui inclut des sessions avec un médiateur d'apprentissage sur les aspects juridiques.

Au plus proche des apprentis

Des inspections sont réalisées par le CFA afin d'examiner le déroulé du stage ; de même que des consultations avec les entreprises afin d'aiguiller et ajuster la formation, si nécessaire. A l'issue des formations, le CFA réalise une enquête de trois mois pour s'assurer de l'insertion professionnelle de l'apprenti.

Au Centre de formation des apprentis de Cayenne, les cursus en rapport avec les métiers de bouche sont les suivants : les CAP pâtisserie, cuisine, commercialisation et service en hôtel, restaurant et café. Le CFA projette, prochainement, de valoriser les savoir-faire et produits locaux à travers la création d'une formation « Cuisine amazonienne ».

MENU DU REPAS GASTRONOMIQUE, préparé et servi par les apprentis du CFA Le 1^{er} avril 2021 au restaurant pédagogique Le Bleuet

Accras de giraumon sauce chien

Salade terre-mer à la vinaigrette de wassaï

Colombo de porc revisité saveur awara et riz zembrocal

Tarte chocolat awara fourrée à l'orange amère



ALLO JEFFREY une jeune entreprise qui ne connaît pas la crise... sanitaire



« Allo Jeffrey » est une plateforme de livraison à domicile qui a vécu une croissance fulgurante en moins de deux mois de crise Covid.

À défaut de pouvoir aller au restaurant, leur clientèle confinée a largement opté pour la commande à distance. Une expérience entrepreneuriale exceptionnelle pour les deux frères fondateurs, Nathan et Nathanaël Château.

Ceux qui sont issus de la génération du Prince de Belair, la série à succès lancée par la chaîne américaine NBC au début des années 1990, ont très certainement remarqué l'omniprésence du majordome Jeffrey, un brin taquin mais toujours prêt à servir.

Une nostalgie télévisuelle qu'ont aussi vécue les frères Nathan et Nathanaël Château, fondateurs d'Allo Jeffrey, l'une des premières plate-forme de livraison à domicile 100 % guyanaise. Leur ambition est claire : offrir à la Guyane des services dignes des pays les plus économiquement développés et rendre accessible à tous toute forme de production locale.

Une ambition couronnée d'un succès aussi foudroyant qu'un coup de tonnerre dans un ciel bleu : la crise sanitaire a boosté leur croissance de 400 % en deux mois. À leur début, avant la crise, ils livraient quotidiennement

une cinquantaine de colis. Avec l'épidémie et le confinement, ils sont passés à 600 livraisons par jour, un chiffre resté stable jusqu'à ce jour.

« C'était assez violent pour une jeune entreprise comme la nôtre. Nous nous sommes lancés en 2019, et nous avons dû faire face à une réelle crise de ressources humaines. Des restaurateurs nous appelaient en larmes... » se rappelle Nathan Château. « Au début de la crise sanitaire, nous avons dû écrire au préfet pour le convaincre de nous permettre de livrer après le couvre-feu. Nous n'avions pas de syndicat vers lequel nous tourner. Ainsi, nous avons lancé une pétition en ligne et obtenu près de 300 signatures. Il fallait permettre aux restaurants de survivre », argumente l'entrepreneur.

La gestion de la start-up s'est faite en tandem, d'un bout à l'autre du continent américain : Nathan, alors encore basé à Boston, s'occupait de la communication et du service après vente tandis qu'en Guyane, Nathanaël avait comme mission la gestion des ressources humaines. Soixante-dix « Jeffreys » sont actuellement en activité au sein de l'entreprise.

Même si de grandes enseignes leur font de l'œil en raison de leur rentabilité, c'est surtout en Guyane qu'« Allo Jeffrey » souhaite s'implanter durablement. Cayenne, Rémire-Montjoly, Matoury, Macouria, Kourou, Sinnamary, et prochainement Saint-Laurent-du-Maroni, la start-up souhaite conquérir l'Ouest guyanais.

LA MIELLERIE DE MACOURIA Deuxième médaille d'or



Nicolas Hibon, fondateur de la miellerie de Macouria a obtenu, pour la deuxième fois, la médaille d'or au dernier Salon international de l'Agriculture, qui s'est tenu le 6 mars dernier à Paris.

Une réelle fierté pour l'exploitant apicole propriétaire de 250 ruches, une entreprise familiale dont la particularité est d'être l'une des rares mielleries bio de Guyane. Ce label « Bio » est assorti d'un cahier des charges qui implique de choisir des ruches en bois plutôt qu'en plastique ou en polystyrène, de s'adapter aux saisons, de ne pas utiliser de pesticides... L'année dernière l'exploitant apicole a déploré la perte de 120 ruches, notamment en raison d'une attaque de fourmis légionnaires. « Nous avons perdu quasiment la moitié de notre cheptel en une saison. Comme on ne traite pas nos ruches avec du pesticide, on est obligé de prendre en compte une perte naturelle plus élevée », explique Nicolas Hibon.

Apis mellifera scutellata

Des attaques qui n'empêchent pas ses chères ouvrières ailées de butiner à travers la canopée le nectar qui, transformé en miel, a tant séduit les membres du jury du Salon de l'Agriculture. Un goût de caramel grillé pour le miel de mangrove ; une note de fruits confits pour le miel issu de la canopée forestière ; et un miel plutôt doux quand les abeilles butinent par-delà les savanes. Pour l'apiculteur, le choix de l'abeille a aussi été déterminant dans cette victoire. L'*Apis mellifera scutellata*, une abeille africanisée, arrivée du Brésil voisin il y a 70 ans. « Elle retrouve en Guyane le même biotope de la zone tropicale humide. Elle est arrivée ici, et elle s'est très bien adaptée, alors que l'abeille de métropole ne sait pas se défendre face aux prédateurs », explique Nicolas Hibon.

Cette médaille d'or du Salon international de l'Agriculture ira s'ajouter à sa collection de récompenses obtenues lors des éditions précédentes : en tout, deux médailles d'or, une d'argent et une de bronze.

Awaa popo – Compote d'awara

Recette saramaka aimablement communiquée par Mme Taisa Vaandja.

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1 kg de pulpe d'awara
- 1,5 litre d'eau
- 200 g de sucre

PRÉPARATION & CUISSON

- Faites bouillir l'eau.
- Ajoutez la pulpe d'awara et mélangez.
- Remuez continuellement pendant 10 minutes à feu très doux.
- Ajoutez le sucre et laissez cuire 5 minutes supplémentaires.
- Laissez refroidir.

Ce dessert se déguste à température ambiante.





Lors du Salon international de l'Agriculture de 2022 à Paris, le rhum La Belle Cabresse a obtenu une médaille d'argent. La marque est coutumière du fait, elle avait décroché l'or en 2020.

Produit en bordure de forêt amazonienne, au sein de la distillerie des Rhums Saint-Maurice, dernière et unique distillerie fumante de Guyane !

Cette ancienne sucrerie-rhumerie dispose de 100 hectares de champs de canne situés sur un terroir considéré comme étant l'un des meilleurs de Guyane. La récolte de la canne à sucre est toujours réalisée à la main et atteste des valeurs à la fois traditionnelles et modernes que cette distillerie fait perdurer.

La bouteille que la marque propose contient un rhum blanc agricole, La Belle Cabresse, titrant à 50 degrés. Un rhum blanc fruité qui vous fera voyager, assurément, mais à consommer avec modération.



ET UNE MÉDAILLE D'ARGENT POUR LA BELLE CABRESSE

Adadamataka Poulet au lait de coco et aux arachides

Recette saramaka aimablement communiquée par Mme Taisa Vaandja.

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

Pour le fania
(mélange de riz et d'arachides)

- 1 litre d'eau
- 500 g de riz
- 500 g d'arachides crues

Pour l'adadamataka

- 1 poulet de 1,8 kg environ
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 1 oignon
- 1 noix de coco fraîchement râpée
- 400 ml de lait de coco
- Sel, poivre
- 4 bouillons-cubes
- 1 cuillère à café de glutamate (facultatif)

PRÉPARATION

Préparation du fania :

- La veille, couvrez le riz d'eau. Laissez-le tremper une nuit entière.
- Décortiquez les arachides et faites-les griller au four à 180 degrés.
- Retirez-les lorsqu'elles sont légèrement colorées, puis débarrassez-les de leur fine pellicule.
- Placez le riz dans un mortier et concassez-le à l'aide d'un pilon.
- Mélangez les arachides grillées et la brisure de riz dans un mortier.
- Pilez le tout jusqu'à obtenir un mélange granuleux.

Préparation de l'adadamataka :

- Découpez le poulet en morceaux.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte-minute et faites revenir l'oignon émincé.
- Ajoutez les morceaux de volaille lorsque l'oignon commence à blondir et faites dorer.
- Salez, poivrez, mettez les bouillons-cubes et un peu d'eau pour déglacer le tout.
- Couvrez et laissez mijoter 30 mn à feu moyen, en surveillant régulièrement

- pour éviter que le fond n'attache.
- Prélevez et réservez une partie du poulet cuit.
- Gardez le fond de sauce dans la cocotte et faites-le bouillir.
- Ajoutez le lait de coco et une cuillère à soupe de noix de coco râpée.
- Continuez la cuisson à feu moyen à doux, en ajoutant un peu d'eau et les bouillons-cubes restant.
- Parallèlement, ajoutez une cuillère à soupe de noix de coco râpée au mélange granuleux, y mettre une cuillère à soupe de sauce et le reste de lait de coco.
- Mélangez le tout et formez des boulettes avec la pâte obtenue.
- Mettez-les dans la préparation, ainsi que les morceaux de poulet réservés.
- Remuez régulièrement pour éviter de laisser attacher et ajoutez le glutamate, si vous le souhaitez.
- Laissez mijoter le tout à feu doux pendant 5 à 10 mn environ.



GEORGES-MICHEL KARAM

UN HOMME DE COMBAT

Georges-Michel Karam, président du comité régional des pêches maritimes, homme de combat, a quitté ce monde le 29 septembre dernier à l'âge de 65 ans.

Tous ceux qui ont côtoyé Georges-Michel Karam s'accordent à dire qu'il était un homme très actif au verbe fort.

Son caractère entier et sa détermination, qui pouvaient sembler sans faille, faisaient de lui un adversaire redouté et redoutable. En quittant ce monde, le capitaine de pêche émérite pouvait être fier de près de 45 ans de lutte pour les intérêts des pêcheurs guyanais.

Georges-Michel Karam présida l'organisation des producteurs, mais aussi le comité régional des pêches maritimes de 1987 à 2007, et depuis 2017. Il était également membre du syndicat des pêcheurs (PAPAP). Vent debout contre la pêche clandestine, il a aussi œuvré pour dynamiser une filière à haut potentiel pour la Guyane.

Engagement pour l'agro-alimentaire

L'année précédant son décès, Georges-Michel Karam intègra le nouveau conseil économique, social, environnemental, de la culture et de l'éducation (Cesece) de Guyane, héritier du Ceser de Guyane dont il était déjà membre. Élu à son bureau, il était membre de la commission Développement économique qui a conduit une étude sur la filière de la viande en Guyane en 2017. Georges-Michel Karam a également participé à l'étude prospective sur la Guyane à l'horizon 2040.

Quelques jours avant son départ, Georges-Michel Karam prenait encore part aux travaux du Cesece. Hommage à cet homme de combat qui n'avait pas peur de jeter des pavés dans la mer ; leurs sillons resteront indélébiles.

KATIA CLAMARAN Regards sur la pêche... 2007

Fonds territorial d'art
contemporain de Guyane





BIOSTRATÈGE & YANA WASSAÏ LE GOÛT DE L'INNOVATION

En Guyane, se développent ces dernières années, des filières d'excellence dans le domaine de la transformation des produits issus de la luxuriante biodiversité végétale guyanaise. Yana Wassai et Biostratège font figure de pionnières, mues par leur goût de l'innovation.

Biostratège

Abricot péyi, awara, cupuaçu, jacques, gingembre ou mangue, autant d'ingrédients qu'utilise le laboratoire Biostratège pour la fabrication d'extraits naturels végétaux destinés à la réalisation de produits cosmétiques, en remplacement des molécules de synthèse pétrochimique.

Par ailleurs, Mariana Royer, fondatrice de Biostratège, ambitionne de concrétiser en Guyane le projet « Amazon Activity Valley » pour fédérer les professionnels du secteur des bioressources, soutenu par France Relance, fonds gouvernemental destiné à la relance économique en temps de crise sanitaire.

Le projet représente un investissement industriel de plus de 6,8 millions d'euros qui permettrait la création de 23 nouveaux emplois directs. Ce serait une plateforme technologique visant à valoriser les ressources biologiques guyanaises, le but ultime étant de développer des produits naturels éco-responsables "made in Guyane".

Yana Wassai

Yana Wassai, fondée par Dave Drelin, se positionne également dans cet engagement éco-responsable en proposant des produits agro-alimentaires, cosmétiques et « nutraceutiques » à base de wassaï, d'awara et de cupuaçu.

Les fruits sont cultivés dans leur habitat naturel. Ainsi « les risques de maladies sont considérablement diminués, contribuant ainsi à garantir une production saine et pérenne », peut-on lire sur leur site Internet. « L'ensemble des acteurs de nos filières respectent scrupuleusement les cahiers des charges édictés par la réglementation française en matière de production bio, et sont régulièrement audités par des organismes certificateurs indépendants reconnus », argumente la marque.

L'éco-responsabilité porte également sur la gestion des déchets industriels. La marque guyanaise garantit : « une politique zéro déchet. Nous avons mis en place des outils et méthodes de gestion qui nous permettent de réduire notre empreinte carbone de manière significative ».



www.biostratege.com



www.yana-wassai.com



SE FORMER AUX MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE EN GUYANE

Plusieurs formations sont proposées en Guyane du CAP au BTS. Ces formations sont réalisées par la voie scolaire mais également certaines en apprentissage et par la voie de la formation continue.

LYCÉE POLYVALENT MELKIOR ET GARRÉ

Route de Montabo - BP 5017
97305 Cayenne Cedex
Contact : 0594 29 78 20
Ce.9730309y@ac-guyane.fr
> CAP Commercialisation et services en hôtel, café et restaurant
> CAP Cuisine
> CAP Commercialisation et service en hôtel, café et restaurant
> Seconde Pro métiers de l'hôtellerie et de la restauration
> Mention complémentaire Employé Barman
> Bac Pro Cuisine
> Bac Pro Sciences et technologies de l'hôtellerie et restauration
> Seconde spécifique du bac Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
> Ecole hôtelière (prévue pour l'année 2024)

LYCÉE POLYVALENT BERTÈNE-JUMINER

Route de Saint-Maurice - BP 57
97320 Saint-Laurent-du-Maroni
Contact : 0594 34 22 00
Ce.9730235t@ac-guyane.fr
Après la 3^e - voie professionnelle
> CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
> CAP Cuisinier
> CAP Pâtissier
> CAPA Métiers de l'agriculture Production animale
> Seconde pro métiers de l'hôtellerie-restauration
> Bac pro Commercialisation et services en restauration
> Bac pro Cuisine

LYCÉE POLYVALENT LÉOPOLD-ELFORT

Terre rouge, RD 8 - Savane Sarcelles
97360 Mana
Contact : 05 94 27 80 43
Ce.9730421v@ac-guyane.fr
Après la 3^e - voie professionnelle
> CAP Boucherie
> CAP Poissonnier écailler
> Seconde pro métiers de l'alimentation
> Bac pro Boucher
> Bac pro Poissonnier écailler traiteur

LYCÉE PROFESSIONNEL ELIE-CASTOR

1 contre allée boulevard Bellony - BP 803
97388 Kourou
Contact : 0594 22 36 94
Ce.9730308x@ac-guyane.fr
> CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS DE LA GUYANE

avenue Galmot, 41 Zone Artisanale
97300 Cayenne
Contact : 05 94 29 95 95
contact@cfa-guyane.fr
www.cfa-guyane.fr
> CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
> CAP Cuisine
> CAP Pâtissier

SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE LUMINA SOPHIE

3 allée des buissons Ardents - BP 112
Saint-Laurent du Maroni CEDEX
973393 Saint-Laurent-du-Maroni
Contact : 0594 34 09 40
Ce.9730371R@ac-guyane.fr
> CAP Production et service en

restaurations (rapide, collective, cafétéria)
> CAP Cuisine

LYCÉE GÉNÉRAL TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL AGRICOLE DE MACOURIA

Savane de Matiti - BP 53
97355 Macouria
Contact : 05 94 38 76 26
www.epl.guyane.educagri.fr
> Certification spécialisation production et transformation des produits fermiers
> Bac Pro conduite et production horticole et maraîchère

GRETA OUEST

1 contre-allée Bd Bellony - BP803
97338 KOUROU
Contact : 05 94 32 26 15
gretaouest@ac-guyane.fr

GRETA CENTRE-EST

Avenue ARON - BP 10722
97307 Cayenne Cédex
Contact : 0594 35 11 68
gretace@ac-guyane.fr
> Cuisinier
> Serveur en restauration
> Agent Polyvalent de la restauration
> Réceptionniste en hôtellerie
> Pâtissier en restaurant
> Barman
> Employé d'étages
> Hygiène et sécurité alimentaire
> La nutrition pratique pour les scolaires
> Servir à table en restauration scolaire
> Méthode HACCP et traçabilité en restauration scolaire
> Préparation des repas moment de convivialité

Ouvrage collaboratif :
Aline BELFORT (coordinatrice), Tamaso DINGIROU,
Sonia FRANCIUS, Mirielle HO-SACK-WA-BADAMBE

AWALAWAARA

MASAK

Endjèn-faro bwa ?

Wara !

IBIS ROUGE EDITIONS

AWALAWAARA

Sigré bouyon wara

A bilogo fu a nyan-nyan fu a « bouyon wara »

Awala atulu imonkapo wa amolampalu

Le secret du bouillon d'awara...

« Awalawaara est le symbole de ce dialogue des cultures qu'entretiennent les communautés traditionnelles guyanaises autour de ce palmier emblématique de Guyane. »

A lire, à écouter, à déguster
grâce au QR-code :



DANS LE CADRE DES JOURNÉES GOÛTS ET SAVEURS

Collectivité Territoriale de Guyane | Ville de **Macouria** Culture & Projets | Guyane Automobile | **Le Palais des Délices** DÉLICIEUX, PATISSIERS, CÉLÉBRES | guyane **1**

SAMEDI 16 AVRIL 2022 - PLACE DES FÊTES DE MACOURIA
À PARTIR DE 08H00

LAFÊT WARA Édition 2022

CONCOURS SOUS LE CONTRÔLE DE MAÎTRE HERBIN HUISSIER DE JUSTICE
CONCOURS DOKO BOUYON WARA **CONCOURS MIYO DOUSIN WARA**
CONCOURS PLUS BEAU STAND

SHOW FOLKLORIQUE :
MAYO 2 KAW & NADINE LÉO

0694 22 20 25 | RÉGIE GUYANE | RÉGIE GUYANE