

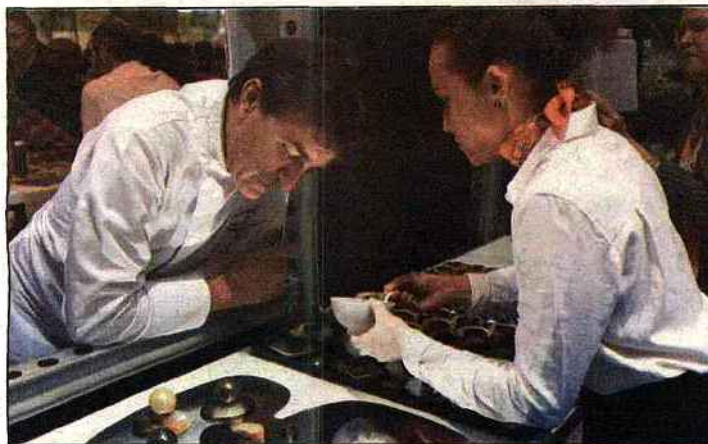


HEXAGONE - Le salon de la gastronomie des outre-mer

Retour sur une week-end de succès

Ce week-end a eu lieu le Salon de la gastronomie des outre-mer, où la Polynésie française s'est distinguée à plusieurs titres. Premièrement, parce qu'elle était l'invitée d'honneur de ce salon et que les produits du fenua ont pu être appréciés par tous. Ensuite surtout, parce que des étudiants de l'école hôtelière de Punaauia ont été récompensés lors des concours. Une autre information de taille, dans son intervention, lors de l'inauguration, Stéphane Layani, responsable du grand marché de Rungis, a estimé que la Polynésie française devrait se doter d'un marché de gros, compte tenu que ses productions de fruits et légumes de qualité pourraient être mieux diffusées. Il en a profité aussi pour annoncer qu'il créerait un marché spécifique des produits d'outre-mer à Rungis.

Ph.B et B.P.



Yannick Alléno, subjugué par les perles de Bénédicte Sauvage.

Photo : Philippe Siret / LDT



Babette de Rozières est venue au stand rencontrer les chefs polynésiens et les concurrents du Trophée de Babette, avec Frédéric Bolmont et Steeve Lefoc.



Nicolas Baretje, du Haumana, en pleine démonstration de poisson cru à sa manière.

Photo : Philippe Binev/LDT



Sous l'œil de Babette, Tehuiarii a une heure pour réussir et passer en finale.



► Réactions

Babette, étonnée par les perles de Bénédicte Sauvage

"Nous sommes tous des ultramarins"

"Ce qui me plaît c'est que cela reflète le pays parce qu'on a l'habitude d'acheter des perles - des bijoux de Tahiti que l'on connaît dans le monde entier - et là c'est une vraie perle mais en chocolat, fourrée de coco et d'un peu de fruit de la passion. Des surprises que l'on découvre au fur et à mesure que l'on déguste. C'est d'un niveau tel qu'elle [Bénédicte - NDLR] pourrait se présenter aux Bocuse d'or. Vraiment elle a un niveau ! Faire un dessert à l'identité de son île, je trouve cela vraiment exceptionnel. » « J'ai fait exprès d'inviter la Polynésie parce que je voulais découvrir sa culture en la touchant du doigt. Je voulais montrer à l'Hexagone et aux autres ultramarins cette culture qui ne ressemble pas du tout à la nôtre et qui est proche de nous, puisque nous sommes finalement tous des ultramarins."

Steeve, Steeve Lefoc (cabinet du ministre de l'Agriculture)

"Il faut mutualiser les moyens"

"Les exposants sont satisfaits des ventes d'autant qu'ils n'attendaient pas une telle demande. Grâce à la mutualisation des moyens cela a été possible. Dorénavant je pense qu'il faut mutualiser tous les moyens, que ce soit la culture, le tourisme, l'agriculture, l'enseignement hôtelier, etc. pour promouvoir la Polynésie. La Délégation de la Polynésie française doit aussi être dans la boucle. Là, au Sagasdom, on a démontré la qualité de notre formation et notre volonté d'offrir un panel pour le développement de notre Pays avec notre agriculture biologique."

Smaïn, animateur pour Babette au salon

"Un souvenir magnifique"

"On dit toujours que quand on est allé en Polynésie on y revient. Donc je suis obligé d'y revenir ! Car c'est aussi un souvenir magnifique, mémorable. Je suis arrivé à un moment où, malheureusement Tahiti connaissait des inondations. Dans cette tristesse j'ai essayé d'apporter un peu du baume au cœur. J'ai trouvé des Polynésiens souriants, un soleil que l'on mériterait d'avoir à un peu très hésitant au départ parce que je ne se savais pas si les Polynésiens capteraient mon humour. Pas du tout, pari gagné ! Je les embrasse et j'en profite pour leur dire que je serai bientôt de nouveau en Polynésie avec le Conservatoire pour réciter un conte que j'ai écrit pour la Polynésie et qui s'appelle « Tamata et le maestro ». En 2019 ou 2020. Je vais partout où il y a du soleil, surtout dans les cœurs."

Tehuiarii Papaura, commente sa première manche du Trophée de Babette

"J'étais plutôt confiant"

"J'avais une heure, pour préparer un poulet fermier avec une crème aux épices douces. Un panier est fourni et tous les ingrédients doivent être utilisés. C'était très limité. Il faut être précis dans ses gestes. Comme je n'avais pas certains ingrédients comme la crème, j'ai fait avec ce qu'on avait. J'étais plutôt confiant et avec un stress positif."



Yannick Alléno, félicitant Bénédicte Sauvage

“Ce que vous avez fait est unique”

“Il y a un tel niveau de réflexion, d’intelligence et de créativité personnelle que je vous félicite vraiment parce que c’est rare de pouvoir tester quelque chose d’aussi différent que ce que vous avez fait là. Je vous invite à communiquer là-dessus et à dire au monde entier ce que vous avez fait car ce que vous avez fait est unique. Je vous vois émue, mais ne soyez pas timide.”

Alann Polvet, Trophée de Babette 2018

“Du stress, mais pas trop”

“C’était très difficile de trouver ce qu’il fallait réaliser avec le panier fourni. Il fallait faire un pavé d’espadon doré à l’huile de coco avec spaghetti de courgette et condiments patate douce. Du stress mais pas trop !”

Frédéric Bolmont, professeur du lycée hôtelier

“On a eu des assiettes exceptionnelles”

Fou de joie, le « coach » des trois concurrents exulte : “Ils ont fait un travail formidable car les conditions étaient difficiles : les gens qui regardent, les chefs qui écoutent, le stress, etc. Ils avaient un objectif précis, l’envie de gagner et une grande maîtrise et du coup, on a eu des assiettes exceptionnelles.”