

www.guadeloupe.franceantilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



La gastronomie ultramarine réveille les papilles



La Guadeloupe a su tirer son épingle du jeu, au milieu des 7 000 m2 du salon, à l'image du marché de Babette.

Le maire de Paris, Anne Hidalgo, a inauguré le troisième Salon de la gastronomie Outre-mer, qui a ouvert ses portes vendredi matin, au parc des expositions de la porte de Versailles.

Le 3e salon de la gastronomie d'Outremer et de la francophonie (Sagasdom) et ses 150 stands, étalés sur 7000 m2, ont été inaugurés vendredi matin, au parc des expositions de la porte de Versailles, à Paris, par le maire Anne Hidalgo et la créatrice du salon, Babette de Rozières. À l'entrée, le public était accueilli par des hôtes qui distribuaient une édition spéciale de France-Antilles consacrée à cet événement culinaire. Si l'invité d' honneur est la Polynésie, la Guadeloupe a fait très bonne figure puisque la Région et la Chambre de métiers ont mis le paquet avec un très grand stand pour accueillir les meilleurs ambassadeurs du goût et des saveurs péyi. Pour Guy-Robert Firpion, le chef de cuisine du lycée agricole de Baie-Mahault, grand amateur de dombres, faire découvrir l'Outre-mer, et particulièrement la Guadeloupe, par le biais de la gastronomie est la meilleure chose pour attirer les touristes. « Notre cuisine est de plus en plus réputée », assure le chef Freddy Paisley, qui vante les produits locaux et leur transformation.

Reportage : A.-J. V. et F.-X. G., à Paris

Les chefs

www.guadeloupe.franceantilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Trois des quatre chefs qui ont fait le déplacement depuis la Guadeloupe.

Ils sont quatre chefs à avoir fait le déplacement : Alain Sercier, du lycée professionnel de Lamentin, Guy-Robert Firpion, du lycée agricole de Baie-Mahault, Freddy Paisley, du lycée professionnel de Pointe-Noire, et le chef bouillantais Jimmy Bibrac. Ils ont emmené, avec eux, trois apprentis, un de chaque lycée et ils vont participer au concours qui verra s'affronter, dimanche, les élèves cuisiniers des lycées hôteliers de l'Hexagone et de l'Outre-mer. Ils sont avec leurs professeurs et ne laissent rien filtrer des recettes qu'ils entendent mettre au concours! Bébélé, acras de pisquettes à base de farine de manioc, gratin de corossol aux lambis, gratin d'igname ou encore boudin créole sur vermicelles de légumes de pays à la vinaigrette de surette ? Il faudra attendre pour découvrir leur plat. « Ça sera une surprise », s'amuse Alain Sercier.

De l'eau de coco qui pétille

Lionel Larcher, le Martiniquais et Bertho Jeune Nozier, le Guyanais, et Delly Jeune Nozier de Haïti ont créé leur société Dell Kory, lorsqu'épris de l'envie d'innover, ils ont lancé sur le marché, voici deux ans, une boisson jusqu'alors inédite, l'eau de coco pétillante. « L'idée est venue de mon associé Bertho alors qu'il était en voyage, raconte Lionel Larcher, il s'est rendu compte que ça n'existait pas l'eau de coco avec des bulles. » Ils ont élaboré leur recette avec l'aide d'un laboratoire agroalimentaire en France et la font fabriquer. « Nous sommes déjà déployés dans le groupe Carrefour, avec tous les Carrefour Market de la région parisienne, soit une centaine de points de vente en Île-de-France, sans compter les points de vente en Martinique, depuis juillet dernier, ou encore à Abidjan! » Leur société fait vivre aujourd'hui cinq personnes, soit les deux associés, un commercial, un jeune graphiste et un barman!

www.guadeloupe.franceantilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Ils ont créé

une eau de coco pétillante.



La fameuse

eau de coco pétillante.

ILS ONT DIT

Marie-Dominique Takour, présidente de la Chambre de métiers par intérim : « 900 apprentis chaque année »

www.guadeloupe.franceantilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



« Nous voulons que nos apprentis soient connus et reconnus, et ce salon est l'occasion idéale. Le CFA a trois apprentis qui participent au concours de Jeunes talents de Babette. Chaque année, nous formons, toutes disciplines confondues, 900 apprentis. »

Ginette Douglas, Les Délices de Lolo : « Nous faisons tous les salons »

www.guadeloupe.franceantilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



« Nous avons créé les Délices de Marie-Galante et, avec ce label, nous faisons la tournée des salons sur l'Hexagone. Nous avons une vitrine à Marie-Galante, Les Délices de Lolo, qui donne la mesure de nos productions. Notre spécialité, c'est le sorbet coco qu'apprécient toujours nos visiteurs. »

Simone Baya, société Belles racines d'Iracoubo

« Je voyais l'affiche du salon organisé par Babette depuis trois ans et je me disais que j'irai bien participer à ce salon! » Avec son compagnon, Christian Dasman, ils sont agriculteurs à Iracoubo en Guyane et transforment eux-mêmes leurs produits. Ils produisent du sirop de gingembre, de curcuma, de papaye, passion, de pitaya, des chips de banane, des épices, du piment... « De la récolte à la consommation », se plaît à dire Simone, pas peu fière d'emporter un sacré succès à Paris alors que ça ne fait que cinq ans qu'elle s'est lancée! Ses produits sont déjà dans des supermarchés et libres services en Guyane.

AMBIANCE Mi chalè

La Martinique, la Guadeloupe et la Guyane sont bien représentées sur le salon. Nos cuisines de terroir sont là, dans des stands aux parfums de chez nous.

Stands pris d'assaut par des Parisiens ébahis de tant de richesses. Babette a réellement mis les petits plats dans les grands pour, qu'au travers de la gastronomie des Outre-mer, les visiteurs comprennent que nos cuisines de Guadeloupe, de Martinique et de Guyane sont des cuisines de terroirs français.

Bokits et agoulous, boudins, crabes, punches divers, et aussi le fameux bébélé de Marie-Galante sont à l'honneur. Tout comme les épices de chez nous, les chocolats, chaleur de ces mets pour réchauffer les visiteurs. Curieusement, ces derniers, qui viennent du froid à l'extérieur, se précipitent sur les sorbets coco de Marie-Galante. Il faut dire que l'île est bien représentée.

www.guadeloupe.franceantilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Anne Hidalgo, accompagnant Babette de Rozière, maîtresse des lieux, a visité les différents stands, s'attardant à la découverte d'un boudin savoureux de Guadeloupe, d'un carré de chocolat de Martinique, d'une épice rare de Guyane.

Ce salon est décidément une bien belle vitrine de chez nous en terre de France.

A.-J. V.