



La Martinique sort ses petits plats

DEPARTEMENTALES

A l'entrée, le public était accueilli par des hôtes qui distribuaient une édition spéciale de France-Antilles, consacrée à cet événement culinaire. La chef Babette de Rozières, grande prêtresse de ce salon, qui a même demandé à un architecte d'aménager les 7 000 m² d'espace, avait pris le soin de faire installer un vrai marché aux fruits et légumes à l'entrée.

Si l'invitée d'honneur était la Polynésie française, l'île aux fleurs a fait très bonne figure puisque la Collectivité territoriale de Martinique avait mis le paquet avec un très grand stand pour accueillir les meilleurs ambassadeurs du goût et des saveurs péyi.

Pour Max Crispin, gérant de la pâtisserie Surena, grand amateur de plats simples, du style riz haricot rouge avec un poisson, faire découvrir les outre-mer et particulièrement la Martinique par le biais de la gastronomie, est une bonne chose : « L'outre-mer, on le connaît pour ses hôtels, ses plages, mais la gastronomie, c'est pour les personnes qui aiment déguster, qui aiment les bonnes choses, une autre façon de venir chez nous. »

Reportage F.-X.G., à Paris

La pâtisserie Surena, un parfum des Antilles à Paris

« On a beaucoup de gens qui nous réclament, sourit Max Crispin. Ils viennent régulièrement chez nous et on s'est dit que ce serait bien de venir à eux! » C'est la deuxième fois que la célèbre pâtisserie foyalaise participe à ce salon parisien de la gastronomie d'outre-mer. « Les gens étaient très contents et on a passé un bon moment. » Les clients viennent retrouver un parfum des Antilles, un parfum de leur enfance, des goûts d'antan... Ce qui a fait connaître Surena, c'est son fameux Robinson, à la banane, à la goyave ou au coco. Mais la pâtisserie a plein d'autres douceurs, à la patate douce, au lait de coco, des roulés ou des pâtés sucrés à la mangue... « Toutes ces saveurs, tous ces produits locaux, on essaie de les sublimer et c'est ce qui fait que les gens reviennent. »

De l'eau de coco qui pétille

Lionel Larcher, le Martiniquais, 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 métropolitaine 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 Ile-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!

Du pétillant de rhum

Le Martiniquais Kelly Cité est revenu avec son produit unique, distillé et refermenté, le pétillant de rhum qu'il a inventé et qu'on appelle désormais le « cham pagne antillais ».

Ça ressemble à du champagne, ça a la couleur du champagne, ça a les bulles du champagne, le degré du champagne et presque le goût du champagne!

Kelly Cité a déposé son brevet et a monté sa société ETIS-RP.

Les petits pots bébé péyi sous vide

Audrey Louis-Joseph, de la société Ti'Bouboune, est venue vanter ses plats cuisinés sous vide pour bébé à base de produits péyi. « Nos légumes et nos fruits, s'enthousiasme la jeune entrepreneuse, ont autant de valeur nutritive et sont parfois même meilleurs que ceux de l'Hexagone, et nous avons une gastronomie qui se transmet de génération en génération. Notre objectif est de donner cet héritage aussi aux bébés, très tôt. » L'entreprise Ti'Bouboune existe depuis un an et est installée à Schoelcher. « Ici, on présente à la France et à tous les Parisiens ce que nous, on fait de bien pour les enfants aux Antilles. » Ces purées à base de banane ou d'igname sont à réchauffer au bain-marie ou au micro-onde. « On en produit assez pour être distribués sur le marché local, dans les pharmacies, chez Bébé 9 en Martinique et chez Tropic Marché à Paris. »