



guyane
RADIO - TÉLÉ - INTERNET



Retrouvez les goûts et les saveurs de
Guyane sur **la nouvelle appli la 1^{ère}**



Le Magazine

www.cr-guyane.fr | Édition 2014



du **24 au 29 juin 2014**





Guyane
Amazonie.fr
Naturellement généreuse



La Région s'est engagée dans son Schéma de Développement Culturel à mettre la culture en connexion avec les autres compétences de la Collectivité et à valoriser le patrimoine immatériel du territoire. Nos savoirs et savoir-faire régionaux doivent en effet être connus, conservés et transmis aux générations futures. Ils sont également des facteurs importants de cohésion sociale et d'attractivité territoriale. C'est dans ce contexte que j'ai décidé de mettre en exergue le patrimoine culinaire et gastronomique de notre région.

De nombreuses formations existent, dont certaines dépendent de la Région (Lycée Melkior et Garré, Bertène Juminer, CFA, ...), mais qui ne lient pas forcément l'apprentissage du métier de cuisinier à la valorisation de la gastronomie de Guyane.

Notre objectif vise la réappropriation des produits, des savoirs et des techniques de transformation ; la valorisation



Cette première édition des « Journées du Goût et des Saveurs de Guyane » annonce l'entrée de la gastronomie dans les priorités régionales de développement culturel, touristique, patrimonial et identitaire. Dans ce contexte je voudrais souligner :

- La qualité du partenariat mis en place pour cette opération et principalement l'engagement de la Fédération des associations de musiques et de danse traditionnelles au tambour créole guyanais, de l'association la Gastronomie Guyanaise, et du syndicat des cafetiers et restaurateurs de Guyane.
- Le parrainage de l'opération par M^{me} Rosange LHUERRE qui assure la présidence par intérim de l'association La Gastronomie guyanaise et qui en est également une ancienne présidente.

Édito

du patrimoine gastronomique et l'accompagnement des filières pour une cuisine traditionnelle innovante.

Pour relever ce challenge, j'ai d'abord demandé aux services régionaux de travailler en mode projet en fédérant culture et patrimoine, formation et apprentissage, inventaire et enseignement, économie et territoire, tourisme et santé.

J'ai également souhaité un large partenariat avec les acteurs de la sauvegarde et de la promotion du patrimoine gastronomique, les entreprises et les territoires. Cette alchimie nous offre les premières "Journées du Goût et des Saveurs de Guyane" du 24 au 29 Juin 2014.

Je souhaite qu'elles soient le début d'une série de rencontres annuelles où nous savourerons sans modération recherches, débats, échanges d'expériences, conseils, douceurs, produits nouveaux, recettes oubliées, spécialités régionales, diététique, santé...

Rodolphe Alexandre
Président de la Région Guyane

- L'adhésion des territoires qui, d'est en ouest, s'associent à la démarche.

J'espère que ce premier rendez-vous permettra de fédérer les professionnels de la restauration, y compris les fournisseurs de denrées alimentaires, autour d'un objectif de valorisation de la cuisine de Guyane et la mise en place d'une charte détaillant les actions susceptibles d'être menées autour de cet objectif.

Les démarches de labellisation et de valorisation des produits du terroir devront être étudiées prioritairement.

Fabienne Mathurin-Brouard,
4^e vice-présidente, déléguée à la Culture et au Patrimoine



Uyé kanari ka fè bon lasoup

L'expérience est salubre

ASSOCIATION « LA GASTRONOMIE GUYANAISE »

Les Journées du Goût et des Saveurs de Guyane se veulent une parenthèse gourmande. Concoctée par la Région Guyane avec l'appui de l'association de « La Gastronomie guyanaise » et la Fédération des associations de musiques, danses traditionnelles et du patrimoine culinaire guyanais (FAMDTG), cette 1^{ère} édition fera la part belle aux recettes traditionnelles et permettra à tout un chacun de découvrir les savoir-faire de la cuisine guyanaise. Et pour aiguïser vos papilles, les restaurateurs-partenaires vous proposeront un menu spécial pendant toute la semaine. Un avant-goût des vacances.

LES PRÉCURSEURS DE LA GASTRONOMIE GUYANAISE

Nous avons en Guyane une longue tradition de promotion des arts culinaires. M^{me} Rosange LHUERRE, marraine du festival, nous dresse en quelques mots le portrait de deux personnages emblématiques de l'association la Gastronomie Guyanaise :



M^{me} Régine HORTH « Régine était une femme qui s'intéressait à la culture. Ayant vécu plusieurs années aux Antilles, elle avait trouvé intéressante l'action de l'association des cuisinières de Guadeloupe et de Martinique et avait souhaité conduire la même expérience en Guyane. Elle fonde donc en 1983 l'association « La Gastronomie de Guyanaise » avec quelques amis, parmi lesquels messieurs Etienne RIBAL et Florent Siger et madame Nicette HEDER.

En 1973, elle écrit à partir d'une collecte d'informations un livre de recettes qui fait encore référence. Réédité à la fin des années 80, et aujourd'hui épuisé, il présente des recettes locales mais également d'autres issues de communautés vivant en Guyane. Régine HORTH s'est également passionnée pour le carnaval. Elle a introduit les robes « rivière salée » dans les dancings carnavalesques pour ne pas utiliser les robes traditionnelles du folklore guyanais. Son travail sur le carnaval de rue a porté notamment sur la conception de « diables rouges » et de « diablesses », aux côtés du créateur LAFORTUNE.



Très impliquée dans la tradition, elle crée son propre groupe folklorique qui va donner plusieurs représentations, reconstituant notamment des scènes de la vie quotidienne d'autrefois ou illustrant les fables de La Fontaine. Enfin, elle a été à son époque une célèbre animatrice et productrice d'émissions radiophoniques à RFO. Tous les matins elle donnait la « physionomie du marché ». Elle présentait également une synthèse de la presse locale en créole. Elle meurt en 2013 à 99 ans. »

Monsieur Florent Siger « Monsieur Siger était un cuisinier, un restaurateur mais également un inventeur, un créateur. On lui connaît quatre restaurants : La Désirée à Matoury, Le Guest-House, à Matoury (Route de Rochambeau), Le Tatou à Cayenne (Rue Gaston Monnerville), La Crevette Farcie à Cayenne (Avenue Voltaire). Il a également été cuisinier à l'hôpital Saint-Denis et formateur à l'IEDITH. Il est célèbre en Guyane pour des recettes qu'il a créées ou revisitées : la salade de couac, les crevettes farcies, les atipas farcis, le velouté de fruits à pain aux crevettes... de nombreux gratins avec les produits du terroir, notamment les parépous. Il décède en 2012. »

L'ASSOCIATION « LA GASTRONOMIE GUYANAISE »

Une forte expérience, de solides références et un réseau d'intervenants sur l'ensemble de la Guyane.

L'association a à son actif de nombreuses manifestations culinaires en Guyane, chez nos voisins (Surinam et Guyana), dans la Caraïbe et dans l'hexagone.

Son principal objectif : sauvegarder et promouvoir le patrimoine culinaire créole de la Guyane. Elle réunit des amoureux de la cuisine traditionnelle, des professionnels de la restauration, mais aussi des novices souhaitant s'initier à la préparation de mets créoles.

Au menu



VILLAGE DES DOUCEURS

PLONGÉE DANS LES SOUVENIRS D'ENFANCE AVEC LES PÂTISSERIES ET CONFISERIES CRÉOLES D'ANTAN

Mercredi 25 juin 2014
A la Cité Administrative Régionale
Carrefour de Suzini / Cayenne
15h à 19h
Dégustation-Vente de pâtisseries et confiseries créoles
Exposition sur les traditions culinaires guyanaises
Livres sur la gastronomie guyanaise avec Gualire
16h
Conférence-débat sur les pâtisseries et douceurs créoles par M. Paulin Bruné et M^{me} Andrée Létard
Présentation du livre *Douceurs Guyanaises* de M^{me} Célinie Bourdon
17h30
Animation folklorique
18h-19h30
Conférence sur les habitudes alimentaires aux Antilles-Guyane
M. Delmar, M. Vilocy et M^{me} Gabrielle Laborieux

ATELIERS D'INITIATION

À LA GASTRONOMIE GUYANAISE

Jeudi 26 juin 2014
Partager les savoir-faire avec des professionnels de la restauration guyanaise
Inscription obligatoire au 06 94 21 79 57 - 06 94 26 16 12
lucide.clet@orange.fr

Nettoyage et préparation du poisson limon	8h -12h CFA - zone Galmot (Cayenne) - 5 places
	14h -18h Ecole Gaétan Hermine (Cayenne) - 5 places
Démusquage et préparation du gibier (pakira et cochon bois)	10h-14h Restaurant Abriba (Quartier Bonhomme - Cayenne) 5 personnes
	13h30 – 18h Chodyè chò (Chez M ^{me} Gabrielle Laborieux La chaumière à Matoury) – 10 personnes
Pâtisserie créole	14h -18h CFA – zone Galmot (Cayenne) - 10 places
	8h-12h Novotel – 10 personnes
Arts de la table	14h -18h Ecole Gaétan Hermine (Cayenne) -10 places
	Novotel - 10 places

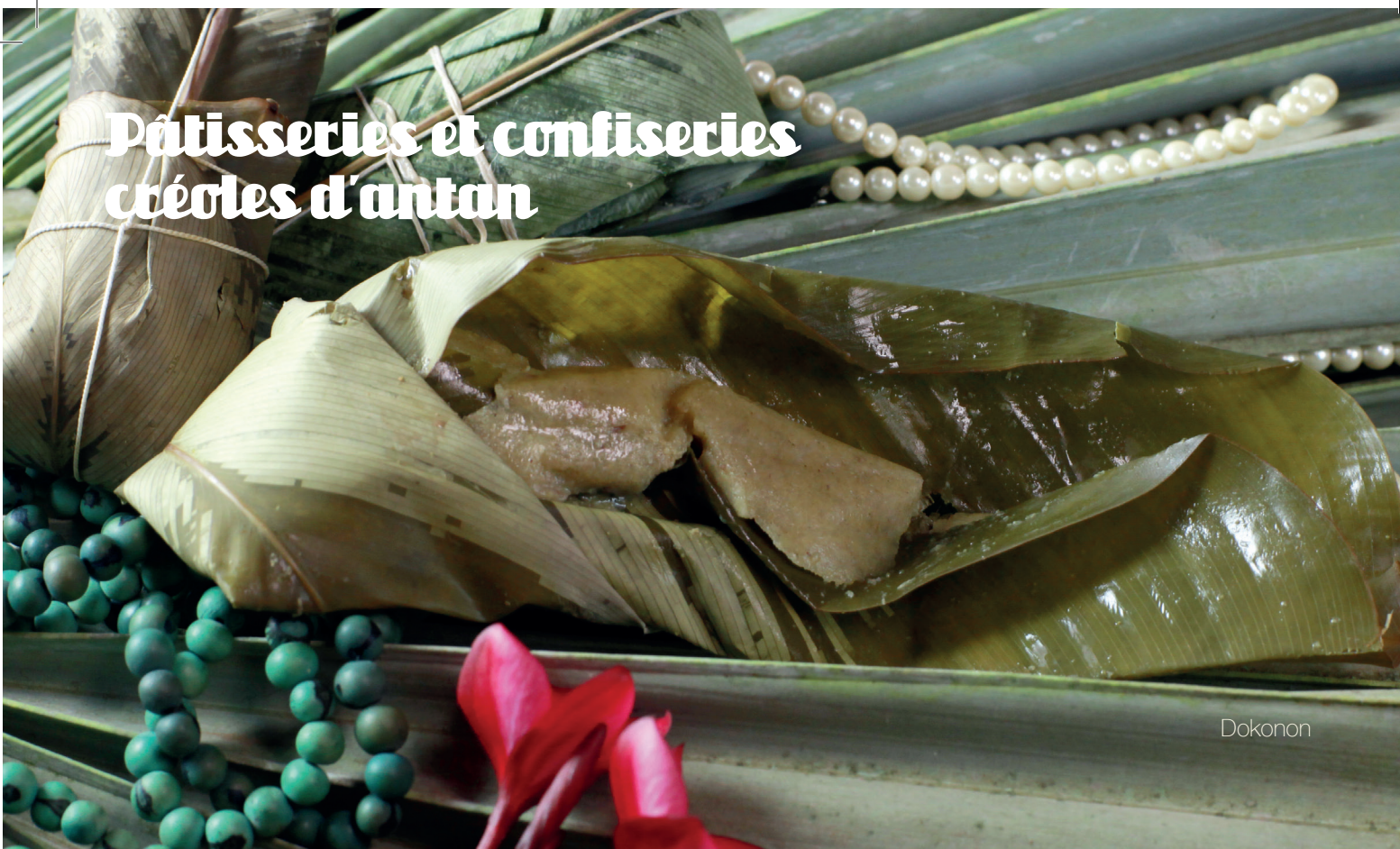
TABIE RONDE :

FORMATIONS AUX MÉTIERS DE BOUCHE EN GUYANE

Vendredi 27 juin 2014
A la Cité Administrative Régionale – Carrefour de Suzini / Cayenne
de 16h à 18h
Pour tout savoir des formations et des opportunités professionnelles en Guyane
18h-20h
Conférence sur les plantes alimentaires de Guyane

Samedi 28 juin 2014
Novotel, route de Montabo à Cayenne
de 7h à 10h30
Petit déjeuner créole. 20€ par personne

Soirée des traditions
Samedi 28 juin 2014
Novotel, route de Montabo à Cayenne
19h30
Dîner de gala
Sur réservation auprès du Novotel au 0594 30 38 88



Pâtisseries et confiseries créoles d'anton

Dans son ouvrage consacré à *La Guyane gastronomique et traditionnelle* (Editions Caribéennes, 1988, p. 454), Régine Horth se remémore ces petites douceurs « [qui] garnissaient le « tray » des marchandes ambulantes [...] Nos regards d'enfants brillaient de convoitise à la vue de toutes ces merveilles : bédéguel, gâteau citron, couac coco, tablettes coco, ramiquin, ti sucre, lanmou chinois, etc. »

Si l'origine de certaines pâtisseries et confiseries n'est pas connue (comtesses, bendengwel, ramiken), d'autres au contraire sont héritées de pratiques et savoir-faire attestés dès le 18^e siècle. Le wang, confiserie poudreuse à base de graines de sésame grillées, est signalé dès 1763. De même pour le dokonon, pâte cuite en papillote composée de farine de maïs, banane jaune et coco. Ces deux préparations sont attribuées aux esclaves. Chez les Aluku, descendants d'esclaves marrons du Surinam, on retrouve le doku aluku qui rappelle le dokonon créole. Les sispa, galettes sucrées à base d'amidon de manioc attestées dès le 18^e siècle, viennent des Amérindiens. Certaines spécialités sont héritées de la tradition pâtissière française. Le massepain, gâteau moelleux très léger, est une variante du biscuit de Savoie. Les lanmou chinwa et les pâtés sucrés (coco, goyave) ou salés (garnis de viande) sont l'équivalent des chaussons.

DOKONON

Temps de préparation :

- la pâte : 30 min
- attacher les dokonon : prévoir 2 heures

Ingrédients :

- 20 feuilles d'arouman
- 1 kg de banane dessert (bacove beurre) ou banane bien jaune (à bouillir)
- Le lait de 3 cocos secs
- La pulpe des 3 cocos
- 3 sachets de farine de maïs de 250 g
- 3 boîtes de lait concentré sucré
- 3 cuillères à soupe de beurre Sovaco
- 1 faitout plein à moitié avec de l'eau
- Ficelle alimentaire (20 bouts)
- Epices (vanille, cannelle, muscade, amande amère, le zeste d'un citron vert)
- 1 spatule
- 1 écumoire

Préparer la pâte

Dans une grande bassine couper la banane en morceaux. Ecraser-les au mixeur ou avec un pilon jusqu'à obtention d'une pâte. Rajouter vos sachets de farine de maïs jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Verser le lait de coco dans

la pâte pour la ramollir puis rajouter la pulpe de coco. Verser le lait concentré sucré puis le beurre Sovaco dans votre préparation. Mélanger le tout avec une spatule. Intégrer vos épices. Vous devez obtenir une pâte consistante, pas trop épaisse. Laissez reposer la pâte : 45 min.

Préparer la feuille d'Arouman et la ficelle

Enlever la queue. Au moyen d'un torchon humide, nettoyer les 2 côtés de votre feuille. Couper votre ficelle alimentaire par bout (la longueur variera en fonction de la grandeur de la feuille d'arouman). Mettre la pâte obtenue au cœur d'une feuille. Rabattre les rebords de la feuille. Fermer la feuille puis attacher-la avec un bout de ficelle. Vous ferez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et des feuilles. Poser soigneusement les ballotins de dokonon que vous avez obtenus dans un plateau.

La cuisson du dokonon

Faire bouillir l'eau que vous avez mise dans votre faitout jusqu'à frémissement. Placer avec précaution vos dokonons les uns après les autres. Laisser cuire 30 min. L'eau ne doit jamais bouillir ! Retirer vos dokonon au moyen d'une écumoire. Laisser refroidir.

La dégustation du dokonon

Pour manger votre dokonon, couper la ficelle. Ouvrir la feuille. Votre dokonon est enfin là, sous vos yeux. Bonne dégustation.

Recette de Rosange BLERALD

Par Patricia BLERALD

Présidente d'Honneur du groupe folklorique WAPA

Présidente de la Fédération des Associations de Musiques et Danses au Tambour Créole de la Guyane (FAMDCG)

WANG

Les grains de sésame son torréfiés sur un feu doux. Placés dans un mortier, ils sont réduits au pilon en une pâte à laquelle on ajoute du couac très fin, du sucre ou du sel. Pour la confection des boulettes de sésame, après la transformation des grains grillés en pâte, on ajoute du sucre ou du sel, et du piment. Puis on forme dans le creux des mains de petites boules que l'on dispose sur un plat.

Extrait de « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Guyane », Ouvrage collectif, Editions Albin Michel / CNAC – Septembre 1999

LANMOU CHINOIS

Abaisser la pâte feuilletée sur 1 cm d'épaisseur et couper aux dimensions souhaitées. Faire dorer au jaune d'œuf ou à l'eau de café, saupoudrer de sucre. Faire cuire au four pendant 5 à 10 min et retirer lorsque la pâte est bien dorée et feuilletée. La cuisson doit être surveillée avec beaucoup d'attention afin d'éviter que le sucre ne caramélise.

Extrait de « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Guyane », Ouvrage collectif, Editions Albin Michel / CNAC – Septembre 1999

DIZÉ MILÉ

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 1 petite cuillère de sel
- 1 grande cuillère à soupe de saindoux
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 litre d'eau
- 1 grosse boîte de lait sucré
- 1 boîte de lait de coco
- 1 sachet de crème impériale
- Épices : cannelle, muscade, vanille, noyau
- Zeste de citron

Pâte :

Faire bouillir le litre d'eau en ajoutant le sel, le saindoux, le beurre et la farine. Bien mélanger le tout. Retirer du feu et laisser refroidir la pâte.

Préparation :

Mettre de l'eau à bouillir avec les épices. Dans un bol, mettre le sachet de crème impériale à délayer dans un peu d'eau. Ajouter l'eau bouillante, le sachet de crème impériale délayée, le lait sucré puis le lait de coco et le faire épaissir. Avec la pâte étalée, faire un puits pour mettre la crème à l'intérieur. Puis faire frire.

Extrait de «Guyane, La cuisine de Gaby» Retours aux sources, de Gabrielle Laborieux, Editions Orphie - 3ème trimestre 2010

AMÉRICAIN

Pour 8 personnes :

- 500 g de farine
- 500 g de beurre
- 500 g de sucre blanc
- 500 g d'œuf (soit environ 5 à 6 œufs)
- 1 sachet de levure
- 1 petite boîte de lait non sucré
- 1 sachet de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 pincée de muscade, 1 pincée de cannelle, zeste de citron, ½ cuillère à café de noyau (amande amère)

Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter un à un les jaunes d'œufs dans le beurre, le sucre et la levure. Bien mélanger. Ajoutez-y la farine tamisée et le lait. Dans cette pâte, verser le noyau, la vanille, la cannelle, la muscade tout en continuant de mélanger. Incorporer les blancs battus en neige, les raisins et le rhum. Tourner légèrement à la spatule. Beurrer et fariner le moule et verser la préparation. Cuire à four moyen pendant 15 min environ et terminer la cuisson à four très doux.

Extrait de « Les Instants Gourmands de la Gastronomie Guyanaise », de l'association Gastronomie Guyanaise.

Spécialités régionales et de saison



Blaf krévèt

En Guyane, certaines spécialités culinaires sont incontournables. Colombo et fricassée de gibiers, lors des fêtes familiales dans les familles créoles, ou spécialités régionales comme la sardine grillée de Saint-Laurent-du-Maroni, la pimentade d’atipa et le coulan boucané

de Kaw, la daube de melon d’eau de Tonate-Macouria, la pimentade de bœuf local de Sinnamary, la pimentade de torche de Régina ou de Saint-Georges-de-l’Oyapock.

Chaque fête calendaire a aussi sa spécialité

- **Epiphanie et période carnavalesque** : Galette des rois
- **Carnaval** : Soupe grasse, Soupe de pieds, Punch au lait
- **Carême** : Komou ou wasey (jus de fruits de palmiers) accompagnés de couac et de poisson salé ou rôti
- **Vendredi Saint** : Accras de légumes, Poisson salé et komou, wasey ou patawa
- **Pâques** : Bouillon d’awara
- **Pentecôte** : Bouillon d’awara, Riz-crabes
- **Noël** : Charcuteries de porc (boudin, fromage de tête, saucisses, pâté de foie, ...), Jambon glacé, Pâtés salés à la viande, Soupe à l’oignon, Colombo, Fricassée de porc, Sirop d’oseille

AWARA, KOMOU, WASEY, PATAWA, PARÉPOU : LES PALMIERS DANS L’ALIMENTATION GUYANAISE

Les palmiers occupent une place importante dans l’alimentation guyanaise, malgré une exploitation encore très artisanale.

Si l’awara nécessite une transformation de la pulpe en pâte, certains fruits comme awara, komou, wasey ou patawa peuvent être consommés crus ou entrer dans l’élaboration de jus, glaces et sorbets. D’autres, comme les parépous, sont dégustés cuits à l’eau salée.

Le cœur (bourgeon terminal) et le chou (toutes jeunes feuilles non encore ouvertes) de certains palmiers sont aussi comestibles.

LE BOUILLON D’AWARA OU BOUYON WARA

Les savoir-faire liés à la réalisation de la pâte et du bouillon d’awara sont transmis dans le cercle familial, de génération en génération.

La pâte d’awara constitue la base de la préparation. Elaborée à partir des fruits mûrs, comestibles uniquement quand ils sont tombés, sa réalisation est artisanale.

« Pour obtenir une pâte onctueuse et veloutée, on mélange 2/3 d’aouaras qui ont fermenté pendant des jours (peau rouge cramoisi, terne, pédoncule noir qui se détache), et 1/3 d’aouaras fraîchement tombés. On épluche l’aouara, on écrase la pulpe dans un mortier au pilon, ou on la passe à la moulinette, ou au hachoir à viande. On dilue la pâte obtenue avec un peu d’eau chaude en la pétrissant. On y incorpore de l’eau tiède pour obtenir une purée épaisse que l’on passe au tamis ou au ligne fin, on obtient un jus débarassé de tout « cache-cache » comme on dit. Le jus pour la pâte d’aouara doit être épais et c’est ce jus que l’on fera cuire frais avec les différents produits qui composent le bouillon.

Pour 8 à 10 personnes, il faut :

- 500 g de jambon cru salé
- 500 g de lard fumé
- 500 g de gueule de cochon
- 500 g de queue de cochon
- 500 g de viande salée,
- 1 gros chou vert
- 500 g de concombre long
- 500 g de concombre piquant
- 1 kg d’épinard
- 1 bonne poignée de feuilles de tayoves ou siguine (Philodendrons) ou bien 500 g d’ergons (si vous les aimez)
- 1 kg d’aubergines
- 1 kg de haricots verts
- 1 os de jambon
- 125 g de morue dessalée
- 1 beau poulet farci rôti
- 1 kg de poisson boucané
- 500 g de chancres
- 500 g de crevettes roses

Rien que ça !

Vous détrempez les salaisons la veille, au moins 12h avant la cuisson, en ayant soin de changer l’eau plusieurs fois. Bien nettoyer les salaisons détrempées, les mettre en attente au réfrigérateur.

Le lendemain, très tôt, vers 6h du matin, dans une grande marmite ou un faitout, mettre à bouillir soit le jus frais, soit le concentré d’aouara à peine dilué dans un peu d’eau chaude, pendant 1h. Il faut que le jus d’aouara soit très épais en début de cuisson, je ne le répèterai jamais assez. Ayez la main lourde, pour ce qui est de la pâte. Laisser cuire 1h à petit feu. Ensuite vous ajoutez les salaisons, ou

2 piments avec le pédoncule. Entre-temps vous préparez les légumes : chou vert, coupé en gros morceaux, concombre long nettoyé et coupé en gros morceaux, concombres piquants (massissi) nettoyés et coupés en deux, lavez les épinards, laissez-les entiers – hachez menu les jeunes feuilles de tayove ou la siguine ou le bichoïac (épina bâti) qui composent les herbages.

Après 2 h de cuisson, ajoutez au bouillon, chou vert, concombre long, concombres piquants et les épinards entiers, ainsi que les feuilles de tayove ou de siguine ou de bichoïac. Toujours à feu doux, laisser cuire une demi-heure. De temps en temps, touiller le bouillon avec un grande cuillère en bois ou une baguette de bois pour l’empêcher d’attacher dans le fond du récipient.

Ensuite, ajouter les aubergines coupées en morceaux et les haricots verts nettoyés, coupés en deux. Encore 15 min de cuisson, y mettre 12 chancres lavés, dont on aura enlevé la carapace, ainsi que 500 g de petites crevettes roses nettoyées. Laisser mijoter à feu doux pendant 2 h, et touillez toujours ... touillez.

Déposez délicatement sur la préparation culinaire les têtes de poisson boucané et la morue dessalée. Rectifiez l’assaisonnement, si cela est nécessaire. 30 min de cuisson, déposez dans le faitout le poisson boucané. Encore 30 min de cuisson, ajoutez à la préparation le poulet rôti. Laissez 5min pour parfaire la cuisson et enlevez du feu. Il faut que les éléments consistants baignent dans une sauce velouté et onctueuse.

Nous avons atteint et même dépassé les 5 h de cuisson à feux doux ... comme pour un consommé. Ce bouillon d’aouara se mange avec du riz « grain-nin », du riz en grains. »

Extrait de « La Guyane gastronomique et traditionnelle », Régine Horth, Editions Caribéennes – 1988



UNE CUISINE, METISSAGE
DE 4 CONTINENTS :
**EUROPE, AFRIQUE,
AMERIQUE, ASIE**



Kalalou

Mélange de cultures et d'échanges, le patrimoine culinaire créole guyanais est à l'image de la population : riche de sa diversité.

KOLOMBO OU COLOMBO

L'utilisation du curry, introduit par les Indiens, entre dans la préparation du colombo, plat incontournable parmi les spécialités traditionnelles.

Pour 4 personnes :

- 1 kg d'échine de porc désossée
- 2 gousses d'ail, 1 petit piment frais, 2 citrons verts, 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 2 cuillerées à soupe de colombo
- 250 g de haricots verts,
- 250 g de ti-concomres ou massicis (concombres piquants)
- 250 g d'aubergines
- 250 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 mangue verte
- sel, poivre

Couper l'échine de porc en petits cubes et les mettre dans un plat creux avec les gousses d'ail bien écrasées, le piment fendu et égrené, du sel, du poivre et le jus de citron vert. Laisser mariner 1 h dans un endroit frais, en retournant les morceaux de temps en temps. Au bout de ce temps, faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de porc égouttés de tous côtés pour bien les faire dorer. Poudrer avec le colombo, mélanger longuement pour que la viande s'imprègne des épices, puis mouiller avec un verre d'eau chaude et porter à frémissement.

Ajouter alors les légumes nettoyés et coupés en morceaux : haricots verts, ti-concombres ou massicis, aubergines, pommes de terre et la mangue verte (pour l'acidité). Bien mélanger, couvrir et laisser mijoter 30 à 40 min sur feu doux, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Servir avec du riz « grainnin ».

Extrait de « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Guyane », Ouvrage collectif, Editions Albin Michel / CNAC – Septembre 1999

CHEZ LES ALUKU

La consommation de viandes ou poissons est de règle à tous les repas, généralement accompagnés de riz, de kwak, de kasav, de légumes bouillis ou réduits en purée (dachine, patate douce, igname, banane jaune, manioc doux, ...).

Les modes de cuisson sont très variés : boucanés, roussis, rôtis, fricassées, ... Le boucanage de conservation, pratiqué sur les lieux de chasse ou dans les villages, associe fumage et séchage. Les viandes et poissons doivent être impérativement réhydratés, avant d'être consommés.

Parmi les desserts, on retrouve des crèmes à base de banane, coco, maïs. Et dans les gâteaux, le doku, gâteau à base de maïs frais, banane jaune et coco, rappelle le dokonon créole.

Les boissons traditionnelles incluent des jus fermentés (canne à sucre (kyen), bière à base de kasav (sakula) ainsi que des jus frais de saison (pomme cajou, wasey, komou, patawa, ...).

AFIINGI

Mélanger de la farine de manioc avec de l'eau pour obtenir une pâte puis faites-en des petites boulettes avec les doigts. Faire bouillir du poisson boucané dans de l'eau avec du citron pendant 15 min, puis égoutter. Dans une marmite, faire revenir des oignons ; ajouter le poisson en morceaux et assaisonner à votre convenance ; couvrir d'eau et laisser mijoter 30 min. Enfin, ajouter les boulettes de manioc et faire cuire 5 min. Rajouter du piment : c'est prêt !

CHEZ LES AMÉRINDIENS



Le kwak (farine de manioc torréfiée) et la kasav (galette de manioc) accompagnent viandes et poissons, et sont pratiquement présents à tous les repas.

Le boucanage est surtout utilisé comme mode de conservation. Le mode de cuisson quasi incontournable est le « bouilli ». Viandes ou poissons sont mijotés dans une sauce pimentée à base de jus de manioc cuit pendant

deux à trois heures. Ce condiment, appelé tucupi chez les Wayana et kashilipo chez les Kali'na, entre dans toutes les préparations culinaires. Il peut être utilisé comme aromate, ou servir de sauce.

Les fruits et légumes peuvent être bouillis, cuits sur la braise ou réduits en purée. Ils sont généralement consommés en dehors des repas chez les Wayana, sous forme de collations individuelles.

Autre caractéristique de l'art culinaire amérindien : celui des boissons, fermentées ou non. Le manioc amer y occupe une place prépondérante, avec la fabrication du cachiri, bière à base de manioc râpé non pressé et de tubercules (igname, patate douce, ...).

Les boissons non fermentées sont à base de jus de fruits frais (banane, wasey, mombin, ...) ou de légumes bouillis allongés à l'eau (patate douce, giraumon, igname violette, ...).

Extrait de « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Guyane », Ouvrage collectif, Editions Albin Michel / CNAC – Septembre 1999

CACHIRI

Lorsqu'on râpe le manioc après l'avoir gratté, on obtient un jus épais qu'on met à bouillir durant 2 à 4 h selon le volume en remuant régulièrement dans le samakou (marmite de terre cuite qui est remplacée de nos jours par une marmite métallique). L'ébullition a pour but d'éliminer les toxines du manioc précurtrices de l'acide cyanhydrique. Au cours de l'ébullition, le mélange prend une coloration mauve pâle, moment où le bouillon est alors mis à refroidir. Pendant la cuisson, on prépare parallèlement le kamila (qui est une sorte de ferment réalisé avec de la cassave) malaxée avec du sucre, à raison de 2 à 3 calebasses ou saladiers pour 200 litres de cachiri. Ce ferment est incorporé au jus refroidi ainsi qu'une patate douce râpée spécialement cultivée, de couleur rouge violacée, qui développera une légère amertume. A partir de ce moment on commence une longue et particulière opération qui consiste à remuer le mélange afin de l'homogénéiser. Le cachiri est alors laissé au repos toute une nuit durant laquelle il prend une couleur rose. Le lendemain, à l'aube, on le goûte pour s'assurer que la fermentation est bien lancée, puis on le filtre dans une couleuvre (panier de 1 à 2 m de longueur et de 10 cm de diamètre). Le cachiri est stocké en jarre couverte par des feuilles de balourou. A ce stade, il est sucré et apprécié comme « bourru ou vin nouveau ». Le deuxième jour, le taux de sucre régresse et le cachiri devient pétillant. Au troisième jour de fermentation, il est prêt à être consommé.

Extrait de « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Guyane », Ouvrage collectif, Editions Albin Michel / CNAC – Septembre 1999

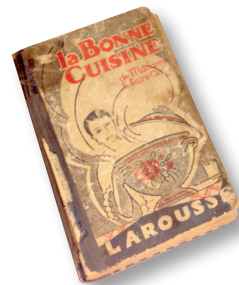


Partenaire des Journées
du Goût et des Saveurs
de Guyane

Les recettes oubliées



Ramniken, krétik, sispa, berlingot



Certains plats, boissons, confiseries ou desserts se perdent. Rareté des ingrédients, coût trop élevé ou temps de préparation trop longs, autant de raisons à leur disparition.

Et pourtant biala, danbannyan, vap, lafoufou, macadam, graton, patapata marijann, tètèwèlè, madou, labyè nannan, angou, lotcho, zoa, zorey milat, ... des noms chantant, qui réveillent les souvenirs des uns et suscitent la curiosité des autres.

BIÈRE D'ANANAS

Faire macérer l'écorce du fruit dans l'eau durant 3 jours. Pour un ananas moyen de 1 kg, il faut environ 2,5 litres d'eau non sucré. La bière d'ananas se sucre après l'opération de filtrage et selon les goûts. Le procédé est le même que pour les prunes de cythère, mais dans ce cas la macération se fait avec de l'eau sucrée.

Extrait de « *Guyane, La cuisine de Gaby* », de Gabrielle Laborieux, Editions Orphie

DANBANNYAN

Ingrédients :

- 500 g de poisson boucané
- 250 g de calous
- 250 g de queue de cochon
- 250 g de viande salée
- 250 g de crevettes fraîches
- 100 g de crevettes séchées
- 250 g de tomates
- 2 cuillères à soupe de Wang ou Sésam
- 1 cuillère à soupe de roucou
- Ail, oignon, 1 bouquet garni, épices (girofle, bois d'inde), huile, 1 verre de lait de coco (facultatif)

Préparation :

Faire détrempier la veille la queue de cochon et la viande salée coupée en petits morceaux. Couper les calous en rondelles ou les laisser entiers. Faire griller le wang sans le laisser brûler, le piler pour qu'il soit en pâte. Mettre à tremper les crevettes séchées afin de les dessaler.

Cuisson :

Faire rissoler les tomates, les oignons et l'ail haché, et ajouter le roucou. Rajouter la viande salée, la queue de cochon, les crevettes séchées et fraîches. Laisser mijoter quelques minutes. Ajouter le poisson, parsemer de wang, et laisser mijoter 5 min. Rajouter le lait de coco (facultatif).

A servir chaud avec du riz blanc ou le lafoufou.

LAFOUFOU

Ingrédients :

- 250 g de dachine « farineuse »
- 250 g d'igname blanc
- 500 g de banane jaune
- Un peu de beurre, sel, eau

Préparation :

Eplucher les dachine, igname et banane, les laver et les faire cuire dans de l'eau salée. Les égoutter et les piler dans un pilon avec un peu de beurre. En faire un grosse boule. Servir accompagné du « Biala, Danbangnan » ou avec de la viande salée.

Extrait de « *Guyane, La cuisine de Gaby*» *Retours aux sources, de Gabrielle Laborieux, Editions Orphie - 3ème trimestre 2010*

MADOU

« Le madou n'est autre qu'un jus de fruit fraîchement préparé, bien glacé et aromatisé avec de la vanille, cannelle, muscade et un zeste de citron. Il accompagne, tradition oblige, le fameux « Pété-Pied » du matin.

Madou corossol : Débarrassez le corossol bien mûr de sa peau, séparez les graines de la chair que vous écraserez dans une passoire pour en recueillir tout le jus. Ajoutez un peu d'eau en cours de préparation pour récupérer au maximum le jus. Aromatisez, sucrez à volonté. Après avoir bien malaxé, ajoutez l'eau frappée ...

Madou de melon d'eau ou pastèque : Fendre une pastèque dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuillère, l'évider de sa chair rouge. Recueillir le jus qui en découle. Passez la pulpe soit à la moulinette soit un réfrigérateur. Vous pourrez utiliser la chair qui reste en confiture. Placez ce jus de melon d'eau dans un récipient avec les aromates d'usage. Refermez le récipient et placez au réfrigérateur en attendant de le servir. Avec de la glace pilé ce madou est le bienvenu aux heures chaudes de la journée.

Madou orange ou citron : Vous épluchez une à deux oranges en ayant soin d'enlever la peau blanche. Coupez-les en morceaux que vous pressurez dans une jarre ou un pot de terre ou en verre. Vous ajoutez la quantité d'eau désirée. Sucrez à volonté. Aromatisez comme d'habitude et faites mousser à l'aide d'un « lélé » ou d'un fouet. Ajoutez de la glace pilée ou bien laissez reposer 2 à 3 h au réfrigérateur avant de servir. »

Extrait de « *La Guyane gastronomique et traditionnelle* », Régine Horth, Editions Caribéennes – 1988

MACADAM

« Avant la guerre de 40, la morue (bacalao) était l'un des aliments de base en Guyane et aux Antilles. Pendant plus d'un siècle, elle a constitué le fond de la nourriture de l'économiquement faible dans ces régions-là. [...]

Pour n'importe quelle préparation, il faut toujours dessaler la morue avant de la faire cuire, en la faisant tremper dans de l'eau froide 12 h au moins. Changer l'eau 2 ou 3 fois au cours de cette opération. Egoutter soigneusement le poisson. Ensuite, bien le nettoyer, racler la peau avec le dos d'un couteau, supprimer nageoires, queue. La diviser en morceaux.

Pour le macadam, préparer un roux avec 250 g de tomates épépinées et coupées en morceaux, un peu de roucou. Ajoutez une cuillère à café de teinture de roucou, une cuillère de beurre de table, de l'huile, une cuillère de maïzena que vous versez par petites quantités, en tournant avec une cuillère en bois. Allonger la sauce avec un litre d'eau chaude, un bouquet garni, une feuille de laurier, un gros piment avec son pédoncule. [...] Ne pas écraser le piment, le laisser entier. Ajoutez la morue en miettes. Allongez la sauce jusqu'à couvrir l'ensemble d'une bonne couche. Laissez mijotez à petit feu pendant une demi-heure. Avant d'enlever la casserole du feu, ajouter une cuillère du mélange suivant : quelques gouttes d'huile, 2 à 3 têtes d'ail écrasées, battues dans le jus d'un demi-citron, pour épaissir la sauce du macadam. Le riz est cuit à part de la morue. Il est bouilli en pâte (patapata) et incorporé environ 15 min avant la fin de la cuisson à la morue qui est déjà cuite à la sauce tomate. Ne pas oublier avant d'enlever la cocotte du feu, de mélanger à la sauce pour l'épaissir, le jus de citron battu avec quelques gouttes d'huile et l'ail écrasé. Remuer le tout et servir chaud. »

Extrait de « *La Guyane gastronomique et traditionnelle* », Régine Horth, Editions Caribéennes – 1988



Les produits ambassadeurs

Bouchées de poulet boucané sur Kasav

Rajoutez le chou et les carottes en lanières, et faites sauter le tout pendant 5 min.

Egoutter le poisson, puis dresser le tout. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Recette de Charles-François Rogier, restaurateur

MISE EN BOUCHE CRÉOLE AU POULET BOUCANÉ

- 1 cassave
- 1/2 poulet boucané
- Persil, Ciboule, 2 gousses d'ail, 1/2 oignon, 1 piment végétarien, 1 citron vert, 1 tomate, Sel et poivre

Désossez le poulet et hachez-le. Emincez l'oignon, le persil, la ciboule, le piment végétarien et l'ail. Couper la tomate en petit dés. Assembler le tout. Assaisonnez : sel, poivre et citron vert. Réservez. Faites des disques de cassave de diamètre 4 cm avec un emporte-pièce. Mettre à cuire dans un moule en demi sphère en silicone (type moule à muffin) à 180° C pendant 10 min.

Remplir avec la garniture et dresser le plat.

MISE EN BOUCHE CRÉOLE CHÈVRE ET MIEL DE GUYANE

- 1 cassave
- 3 fromages de chèvre frais aux herbes, au poivre, nature
- 1 bocal de miel forêt et savanes
- Une pincée de 5 baies

Prenez une cassave et humidifiez-la. A l'aide d'un emporte-pièce, faites des petits disques de 4 cm de diamètre. Coupez-les en deux. Faites sécher les disques de cassave au four à 180° C pendant 10min. Dressez les fromages sur les disques de cassave. Ajoutez un filet de miel et les 5 baies.

Fromages de chèvre de Robert Robin - Montsinéry ; Miel de Guyane de Bruno et Josefa Gaucher - Sinnamary



Pour qui veut faire découvrir la Guyane ou mettre dans ses bagages un petit bout de cette terre d'Amazonie, certains produits sont incontournables.

Certains sont encore fabriqués de façon artisanale : liqueurs, bâtons de chocolat, miel de forêt et savanes, miel de bord de mer, cassave, ...

D'autres, comme les viandes et poissons boucanés, les condiments (tocos) ou les confitures, se sont inspirés de recettes traditionnelles et sont aujourd'hui commercialisés dans la grande distribution pour le plus grand plaisir de tous.

De nouveaux produits apparaissent, illustrations de nouvelles influences qui continuent d'enrichir et de diversifier la cuisine guyanaise : fromage de chèvre, foie gras, bière, ...

Sans oublier, le célèbre rhum guyanais.



Partenaires des Journées du Goût et des Saveurs de Guyane

CHOUROUTE DE L'APPROUAGUE

Pour 4 personnes :

- 250 g de poitrine fumée
- 500 g de torche (poisson de l'Approuague)
- 500 g de carottes
- 1 chou blanc 1,5 kg
- 3 citrons verts
- 2 oignons, 3 gousses d'ail, sel et poivre, huile, Kub or, persil, 3 clous de girofle

Ebouillantez le poisson pour enlever toute trace de limon. Nettoyez le poisson au citron. Découpez-le en tranches ou en morceaux et faites mariner pendant 1 heure avec du sel, du poivre, du citron et de l'ail (1 gousse). Coupez le chou en lanières puis réservez.

Eplucher les carottes, puis faites des tagliatelles de carotte à l'aide d'un économe large.

Mettre de l'eau à bouillir dans une marmite avec l'ail (1 gousse, un oignon coupé en quatre et les clous de girofle. Porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, plongez les morceaux de poisson et laisser cuire 20 min.

Faites revenir avec de l'huile, l'ail (1gousse), un oignon, la poitrine fumée et le cube de Kub Or dans une sauteuse.

VOYAGE AU COEUR DES SAVEURS GUYANAISES

CONDIMENTS PUNCHES

CONFITURES

de Délices Guyane

SIROPS

Colibri Guyane

SIROP DE LA P

100% FRUITS DE GUYANE

Délices Guyane

MANGUE - PASSION

net: 210g

Toco condiments de Guyane

PATE DE PIMENT ROUGE

Piment extra fort au gingembre

Fabricé par Toco de Guyane - www.toco-guyane.com

137 ZAC du PNE de Dégand des Carrières - 97300

www.delicesdeguyane.com

Se former aux métiers de bouche en Guyane

Plusieurs formations en CAP et Bac Pro sont proposées en Guyane. Certaines formations peuvent aussi être suivies en apprentissage.

Cuisine - Restauration

CAP CUISINE ET CAP RESTAURANT

Cayenne – **CFA de la Chambre de Métiers de la Guyane** / EN APPRENTISSAGE, 41 lot Artisanal Galmot

Tél. : 0594 31 41 63

Cayenne – **Lycée Melkior et Garré** / EN APPRENTISSAGE pour le CAP Cuisine, Route de Montabo, BP 5017

Tél. : 0594 29 78 20

Saint-Laurent-du-Maroni – **Lycée Bertène Juminer**, Route de Saint-Maurice, BP 57

Tél. : 0594 34 22 00

CAP CUISINE RESTAURATION

Maripasoula – **Collège Gran Man Difou** / EN APPRENTISSAGE, 17 rue Emmanuel Tolinga

Tél. : 0594 37 20 48

BAC PRO CUISINE

Cayenne – **Lycée Melkior et Garré** / EN APPRENTISSAGE Route de Montabo, BP 5017

Tél. 0594 29 78 20

Saint-Laurent-du-Maroni – **Lycée Bertène Juminer**, Route de Saint-Maurice, BP 57

Tél. : 0594 34 22 00

TITRE PROFESSIONNEL ASSISTANT MANAGER TOURISME HÔTELLERIE ET RESTAURATION

Matoury – **CFA de la Chambre de Commerce et d'Industrie Espace Consulaire de Formation JP Prévoit** - Zone Parkway du Larivot / EN APPRENTISSAGE - Tél. : 0594 29 96 80

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Cayenne – **Lycée Melkior et Garré** / EN APPRENTISSAGE Route de Montabo, BP 5017 - Tél. : 0594 29 78 20

Saint-Laurent-du-Maroni – **Lycée Bertène Juminer**, Route de Saint-Maurice, BP 57 - Tél. : 0594 34 22 00

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Cayenne – **Lycée Melkior et Garré**, Route de Montabo, BP 5017 - Tél. : 0594 29 78 20

Saint-Laurent-du-Maroni – **Lycée Lumina Sophie**, Chemin des Sables Blancs, BP 112 - Tél. : 0594 34 09 40

Boucher - Charcutier Traiteur

CAP BOUCHER (SOUS RÉSERVE)

Mana – **Lycée polyvalent Léopold Elfort**, Terre Rouge

Tél. : 0594 27 80 43

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR EN APPRENTISSAGE

Cayenne – **CFA de la Chambre de Métiers de la Guyane** / 41 lot Artisanal Galmot

Tél. : 0594 31 41 63

Mana – **Lycée polyvalent Léopold Elfort**, Terre Rouge

Tél. : 0594 27 80 43

Poissonnier - Écailler

BAC PRO POISSONNERIE ET BAC PRO POISSONNIER ECAILLER TRAITEUR EN APPRENTISSAGE

Mana – **Lycée polyvalent Léopold Elfort**, Terre Rouge

Tél. : 0594 27 80 43

Boulangier - Pâtissier

BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER EN APPRENTISSAGE

Cayenne – **CFA de la Chambre de Métiers de la Guyane** 41 lot Artisanal Galmot

Tél. : 0594 31 41 63

CAP PÂTISSIER CONFISEUR CHOCOLATIER GLACIER

Cayenne – **CFA de la Chambre de Métiers de la Guyane** / EN APPRENTISSAGE 41 lot Artisanal Galmot

Tél. : 0594 31 41 63

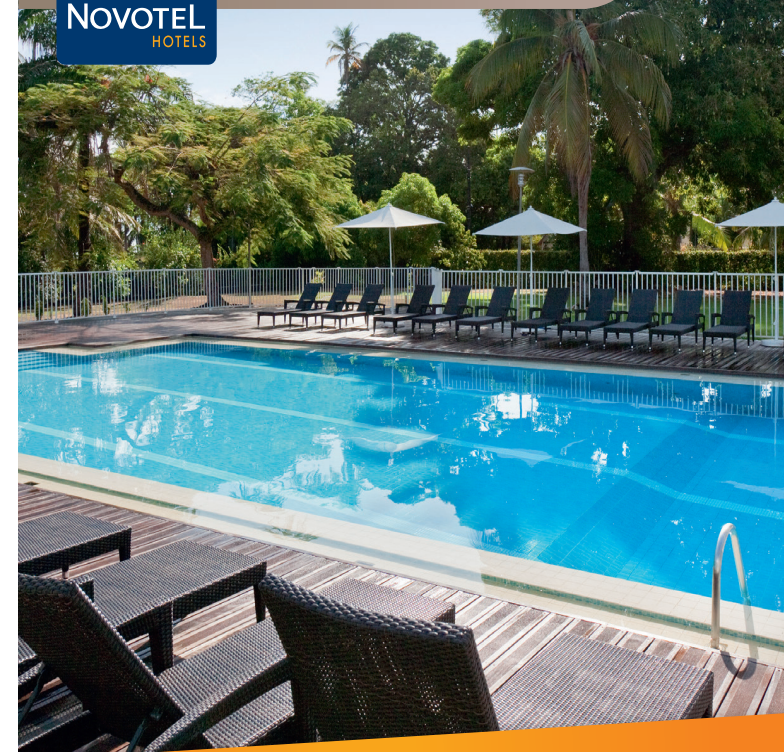
Pour plus d'informations : www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Guyane

Source : www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Guyane, Rentrée 2014 – guide après la 3ème

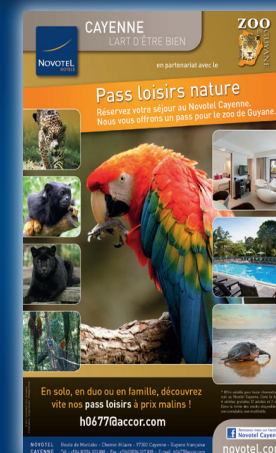
Journées du Goût et des Saveurs de Guyane | du 24 au 29 juin 2014



CAYENNE
L'ART D'ÊTRE BIEN



Découvrez nos
Pass à prix malins



Route de Montabo - Chemin Hilaire
97300 Cayenne - Guyane française
Tél. : +594 (0)594 303 888
E-mail : h0677@accor.com

Retrouvez-nous sur Facebook
Novotel Cayenne

novotel.com

DECOUVREZ
LES **MENUS-SURPRISES**
CONCOCTÉS PAR
LES RESTAURANTS-PARTENAIRES



CAYENNE



L'ANGÉLIQUE – HÔTEL NOVOTEL
Chemin Hilaire - Route de Montabo - Tél. : 05 94 30 38 88 - Mail : H0677@accor.com
www.novotel.com/fr/hotel-0677-novotel-cayenne/index.shtml - **Cuisine traditionnelle**
Menu surprise
Kalawangue de papaye et boudin créole, Calou, riz, Dize Milé
Profitez aussi du bar L'Orchidée et dégustez nos cocktails avec ou sans alcool. Ouvert toute la journée



LE BŒUF AU JARDIN
31, Lot. Héliconias – Route de Baduel - Tél. : 0594 28 91 90 - Mail : mpbj973@orange.fr
www.leboeufaujardin.com - **Cuisine Classique Traditionnelle Française**
Menu surprise
Accras de poisson local Maison et ses crevettes sauce chien sur salade 14€, Filet de Croupia au Gingembre rose, purée de Patate douce 19€, Brochette d'ananas grillé et son sorbet maison 9€
Une salle climatisée et 2 carbets ventilés sont aussi à votre disposition.



LA CASA
40, avenue de la Liberté - Tél. : 05 94 31 30 12 - direction@lacasa-guyane.fr - **Cuisine traditionnelle.** Ouvert tous les jours de 6h30 à 23 h
Menu surprise
• **Tchembé tchò**
Soupe Créole de pied de boeuf - 10 €, Blaff de poisson - 12 €, Queues cochon et salaison sauce chien et légumes pays - 12 €
• **Petit déjeuner Créole - 8 €**
Chocolat créole, pomme cannelle et pain natté Jus de fruit frais
• **Plat du jour - 13 €**
Lundi : Poisson frit riz haricot rouge - Mardi : Lasagne créole (poulet boucané, papaye verte, piment végétarien) - Mercredi : Cassoulet créole - Jeudi : Colombo - Vendredi : Calou
Nos Glaces, pâtisseries et viennoiseries sont faites artisanalement dans notre laboratoire. Certains plats seront également disponibles au Plaza Café – Centre Commercial Family Plaza



LE GRATIN D'OR
2108 route de Montabo - Tél. : 0594 28 56 44 - Mail : le-gratin-d-or@orange.fr www.legratindor.com
Spécialités : Dombé de lambi, Gambas au lait de coco, Travers de porc façon Saramaca, Gratin de manioc, Gratin de Banane, Gratin de dachine, Gratin de patate douce, Gratin de fruits de la mer, Pintade au citron vert pays, assiette à l'Haitienne (banane pesée, riz djondjon, pikliz)



KAZ MIMI
23 rue Vermont Polycarpe - Tél. : 05 9 38 59 45 - Mail : kase-mimi@orange.fr
Cuisine créole familiale : Viande bois (cochon bois, pak, paquir, agouti, tatou), soupe z'habitants, soupe pied, ...
Menu surprise
soupe z'habitant - 10 €, légumes à l'haïtienne, riz collé pois d'engole, djon djon 10 €

KOUROU



LE CENTRE KALAWACHI
PK 3,5 route du degrad saramaca - Tél. : 05 94 32 26 53 - Mail : centrekalawachi@orange.fr - www.kalawachi.com - **Cuisine amérindienne**
Menu surprise
Menu à base de manioc : galette, semoule, bière de manioc, sauce de manioc, poisson, volaille et viande du pays - 8 €

MANA



LE BUFFALO
36 rue Javouhey - Tél. : 05 94 34 42 80 - Mail : buffalomana@yahoo.fr - www.guideguyane.com/buffalo
Spécialités : Terrines, pâté de tête, rillettes maison, nems de loubine, Moqueca de jamais goûté à la bahianaise, poisson en croute, filet de loubine au citron et gingembre confit au miel, Viande fraîche de buffle, côte ou tournedos, poêlée de ris de veau aux cèpes, magret de canard au vinaigre et miel, foie de buffle au vinaigre de framboise...
Menu surprise
Carpaccio de buffle au basilic, Carré d'agneau aux herbes et son jus allié, Charlotte au maracuja, Café - 36 €

MATOURY



AUBERGE DU MAHURY
Fleuve du Mahury : accès par chemin de la Levée - Tél. : 06 94 45 23 10 - Mail : auberge@mahury.fr
www.mahury.fr
Spécialités : Produits locaux, poisson, crevette, viande de bois, colombo, attipa farci
Menu surprise
Apéritif de bienvenue offert
Tarif de la demi-journée, 12h-18h (traversée fluviale en pirogue comprise) : 40 €



LE RANCH
Crique fouillée - RN 4 La Matourienne - Tél. : 0594 28 60 63 - Mail : infos@domaine-matourienne.fr
www.domaine-matourienne.fr - **Cuisine française et créole**

Menu surprise
Entrée : Kalawang ou Boulettes de Palika, Plat : Fricassée de Bœuf, riz, haricots rouges, Dessert : Charlotte au Maracuja et son coulis aux fruits rouges - 20 €



RESTAURANT MILLE PÂTES LA CHAUMIÈRE
Chemin de la Chaumière - Tél. : 05 94 30 62 83 ou 05 94 25 57 01 - Mail : mplc973@orange.fr www.lachaumierycayenne.com
Menu surprise
Terrine de Pakira au Rhum Vieux : 9,00 €, Blanquette de Machoiran jaune au Vin Blanc, Riz Pilaf : 14,00€, Fricassée de Pac aux Parépous, Riz, Bananes Frites : 20,00 €, Crème Brulée à la Citronnelle et au miel de Guyane : 6,90 €
Piscine accessible aux clients du Restaurant - Ouvert 7 jours/7

MONTSINERY-TONNEGRANDE



LE PERROQUET
1 rue Jeremy, Bourg de Montier - Tél. : 94 31 39 66 ou 0694 41 06 70
Cuisine Créole. Spécialité : Crevette et poisson enrobés de couac fin

Menu surprise
Fricassée de porc boucané et parfumé au miel de Guyane et son accompagnement -18 €
Ouvert uniquement les samedi et dimanche

REMIRE-MONTJOY



LA VILLA RESTAURANT
impasse Cyprien Gildon - Tél. : 05 94 38 33 69 - Mail : la.villa@wanadoo.fr - www.alavilla.com
Cuisine personnelle à base de produits locaux

Menu surprise
En entrée, crevettes en chapelure de coco sur gazpacho de concombre, chantilly pimentée, suivie d'un filet mignon de porc farci de chutney de citron vert et crème de rhum vieux, pour finir un granité de maracudja et compote de papaye solo, mousseline à la vanille fraîche - 35 €

ROURA



LE RELAIS DU GALION
PK 22 national 2 route de l'est -Tél. : 05 94 27 08 79 / 06 94 20 10 66 - Mail : lerelaisdugalion@wanadoo.fr
Spécialités : Gibiers autorisés / Cuisine française et créole

Menu surprise
Terrine de pakira, Cabi ai sauce moutarde, Sorbet- 18 €
Le Relais du Galion vous propose également : initiation à l'orpaillage, mini-golf, billard, baby-foot

SAINT-LAURENT-DU-MARONI



BAR RESTAURANT TIPIC KRÉOL'S
24 Rue Thiers - Tél. : 0594 34 09 83 - Mail : tipickreols@orange.fr - www.Tipickreols.com
Spécialités : Cuisine traditionnelle et créole (fricassée de gibier, poisson du Maroni)

Menu surprise
Salade Créole (crudité, accras de morue, Boudin), Fricassée de pakira riz haricots rouge, Salade de fruits - 25€ (hors boissons)

CAYENNE



KAZ KREOL
35 avenue d'Estrées
Tél. : 0594 39 06 97
Mail : lakazkreol@wanadoo.fr
www.lakazkreol.com
Spécialités : Daube de poisson boucané

au calou, pimentade de bœuf, fricassée cochon bwa, patapata aubergine, biala, gratin de couac aux crevettes, Kassav farcie au crabe ou au poisson boucané, carpaccio d'acoupa, crème de couac caramel, dizé milé, fricassée de fruits à l'orange

Menu-surprise
Gratin de couac aux crevettes - Danbangan - Crème de couac au caramel - 25€

KRYOL FOOD

31 rue Ernest prévot
Tél : 0594 28 62 29
Mail : kryolfood@hotmail.fr
Spécialités : pimentade Colombo de poulet / porc, poisson frit avec poulet fricassée, calou, boeuf local en fricassée, poulet farci local

LE GRILLADOS

10 rue Henri Quintrie
Tél. : 0594 30 96 01
Mail : avlouisson@gmail.com

LES DÉLICES DE NINISE

10 route de Cabassou - lot Calimbé
Tél. : 0594 25 25 19
0694 41 55 93 - 0694 95 12 20
Mail : deliceninise@gmail.com
Cuisine créole : Viande de bois, poisson frit, colombo de porc, pimentade de poisson, calalou

MILLE PATES

Cayenne 52, rue Justin Catayée
Tél. : 0594 28 91 80
Mail : mpates@wanadoo.fr
www.millepates-guyane.com

Menu surprise
Le plat du chasseur : Fricassée de viande bois selon la Chasse, Riz Créole, Haricots rouges aux queues de cochon et assortiment de légumes pays - 20 €

MARJPASOULA

CHEZ DEDÉ

18 avenue Leonard Domergé
Tél : 0594 37 22 63

Menu surprise
poisson au four accompagné d'une choucroute de papaye à 17€