



**ATELIERS DE DECOUVERTE**  
avec des professionnels  
(cuisine, arts de la table, etc.),  
ouverts au public sur inscription

**CAYENNE**  
**Samedi 27 mars 2021**

**Ateliers d'initiation grand public**  
**Proposé par le Lycée Melkior et Garré**  
8 h-13 h

Thème « Cuisine gastronomique et fruits de palmiers » avec le formateur Eric Maquigny : Œufs en deux cuissons, mollets, panés sauce wassai chocolat amer ; ballotine de pintade farci aux fruits de palmier, sauce crémeuse awara coco, fricassée de parépou et patawa (œufs et viandes offerts par Intervig).

Participation : 10 euros par personne (nombre de places limité à 20).

Les participants partent avec leur production.

Réservation uniquement sur le site restomelkior en ligne à partir de lundi 15 mars : <http://www.restomelkior.com>

**CAYENNE**  
**Samedi 27 mars 2021**

**Ateliers d'initiation grand public**  
**Cayenne, zone Galmot**  
**Proposé par le CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Guyane**  
**8h30-15h**

Thématique : Menu végétarien, animé par Didier Lalloz, formateur en cuisine 25 € tout compris par personne (atelier culinaire et repas pris en commun ainsi que

les boissons) : accra de giraumon espuma de piment végétarien ; timbale de riz bleu au curry de légumes « peyi » ; tofu aux saveurs de wassaï sur son lit de polenta au giraumon ; tartelette chocolat awara, fourrée à l'orange amer

Inscriptions et renseignements auprès de Carine Masserann- par whatsapp ou SMS au 0694031758 (nombre de places limité).

**SAINT-LAURENT-DU-MARONI**  
**Samedi 27 mars 2021**

**Ateliers découverte cuisine et arts de la table**

**Lieu : Saint-Laurent-du-Maroni, Lycée Bertène-Juminer**

Proposé par le Lycée Bertène-Juminer, en collaboration avec l'association ATAM et le Greta de l'Ouest guyanais

08 h-12 h :

- atelier cuisine, suivi de la dégustation des plats (pour 10 pers. max.)

Menu : feuilleté de jamais goûté citron et basilic, porc awara gingembre, mousseline de patate douce, moelleux au chocolat Drupa.

- atelier « Arts de la table » (pour 10 pers.) : composition florale, technique de dressage de table, découverte des produits de bar, réalisation de cocktails.

15 h-19 h

- atelier cuisine, suivi de la dégustation des plats (pour 10 pers. max.)

Menu : petits boudins de loubine et acoupa fumé ; roses crevettes au gingembre et combava et coco confit, mignon de porc à awara et citronnelle, croquettes de plantain et flan de giraumon, entremet comou.

- Atelier « Arts de la table » (pour 10 pers.) : composition florale, technique de dressage de table, découverte des produits de bar, réalisation de cocktails.

Réservation, inscriptions : 0694 28 02 50 ; [jjmarechal@mac.com](mailto:jjmarechal@mac.com)  
Participation par personne de 15 €.

## **KOUROU**

**Dimanche 28 mars 2021**

**Ateliers d'initiation grand public ; menu-  
découverte bouillon d'awara  
Proposé à l'hôtel Mercure Kourou Ariatel  
Kourou, Lac Bois Diable**

**9h – 13h** : Ateliers de cuisine pour 20  
personnes « Bouillon d'awara », encadré par  
M<sup>me</sup> Rosemonde Zulemaro, gagnante de  
l'awara d'or 2016 et l'association  
Gastronomie guyanaise ;  
Participation par personne : 35 €.  
Réservation et paiement avant le 24/03/2021-  
10h

**8h – 12h** : Ateliers pour 10 personnes « jus  
de fruits locaux ».

Renseignements, réservations pour le midi :  
0594 32 89 00 ; [h1592@accor.com](mailto:h1592@accor.com)



© Collectivité Territoriale de Guyane ; © Shirlène Perreira Alves (2019).

## **KOUROU**

**Mercredi 31 mars 2021**

**Ateliers d'initiation  
Proposés par l'OPRF de Kourou  
49 lotissement Dalmazir à Kourou**

**8h-12 h ; 12 h-16 h** : ateliers grand public,  
réalisation et dégustation d'entremets  
(génoise à l'awara, crème de parépou), glace  
à la mangue, fruit de la passion, citronnelle et  
awara.

Participation par personne : 10 €.  
Sur inscription (places limitées), contact  
Nicole Ball 0594 32 10 24.

## **KOUROU**

**Jeudi 1<sup>er</sup> avril 2021**

**Ateliers d'initiation  
Proposés par l'OPRF de Kourou  
49 lotissement Dalmazir à Kourou**

**8h – 12 h ; 12 h-16 h** : ateliers grand public,  
réalisation et dégustation d'entremets  
(génoise à l'awara, crème de parépou), glace  
à la mangue, fruit de la passion, citronnelle et  
awara.

Participation par personne : 10 €.  
Sur inscription (places limitées), contact  
Nicole Ball 0594 32 10 24.