

www.ctguyane.fr | Édition 2021

# Le Programme



*Journées*

*Gout  
&  
Saveurs  
de Guyane*

DU 25 MARS AU 03 AVRIL 2021



## JEUDI 25 MARS

## LANCEMENT DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS DE GUYANE

Lieu : Hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane, Cayenne

**18H30** : exposition photographique sur l'awara

**18H30-20H : CONFÉRENCES**

- « L'association Gastronomie guyanaise : plus de 35 ans au service du patrimoine culinaire »

- « La souveraineté alimentaire de la Guyane : le cas de la viande locale », M. Patrick Labranche, président de l'Intervig, M. Eric Martin, animateur de l'Intervig

- « Ti Moun Mag n° 4 : orange et fruité », Gustave Ho-Fong-Choy et Wesley Dupré.

- « Le secret de l'awara », Aline Belfort, coordinatrice de l'ouvrage *Awalawaara et la légende du bouyon wara*.

Nombre de place limités, sur inscription : [patrimoineculturels@ctguyane.fr](mailto:patrimoineculturels@ctguyane.fr)

## VENDREDI 26 MARS

## FORUM DES SOCIOPROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE

Lieu : Complexe Sinnaryouz, Sinnamary (sur invitation)

**10H-12H** : L'insertion professionnelle dans les métiers de bouche, de l'hôtellerie et du tourisme  
- L'intégration de la gastronomie guyanaise dans les référentiels nationaux de formation

## ATELIER DÉCOUVERTE

Lieu : Bourg d'Iracoubo. Proposé par la commune d'Iracoubo

**8H30-11H** : Découverte pour les établissements scolaires d'Iracoubo de la fabrication de couac et du petit déjeuner kali'na (farine de tapioca, crème de jus de wassaï, de comou, matété de banane)

## SAMEDI 27 MARS

## ATELIERS D'INITIATION GRAND PUBLIC

Lieu : Cayenne  
Proposé par le Lycée Melkior et Garré

**8H-13H** : « Cuisine gastronomique et fruits de palmiers » avec le formateur Eric Maquigny : Oeufs en deux cuissons, mollets, panés sauce wassaï 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€ par personne** (nombre de places limité à 20).

Les participants partent avec leur production. Réservation uniquement sur le site en ligne à partir de lundi 15 mars : <http://www.restomelkior.com>

## ATELIERS D'INITIATION GRAND PUBLIC

Lieu : 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 Laloz, formateur en cuisine.

**25€ tout compris** (atelier culinaire et repas pris en commun ainsi que les boissons) : accras 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 0694 031758 (nombre de places limité).

## « PARTAGEONS LE BOUILLON OUARA AVEC NOS AÎNÉS »

Lieu : Bourg de Roura, centre socio-culturel Charles-Luce

**13H** : Proposé par le comité des fêtes de Roura

Contacts : 0694 44 61 29 - 0694 40 83 16

## ATELIERS DÉCOUVERTE ET MARCHÉ GOÛT ET SAVEURS

Lieu : Bourg de Bellevue.

Proposé par la commune d'Iracoubo

**8H-11H** : Atelier découverte grand public fabrication de cassave kali'na, au bourg de la gragerie de Bellevue

- Découverte du petit-déjeuner amérindien à base de farine de tapioca, crème de jus de wassaï, de comou, matété de banane

**8H-12H : marché Goût et Saveurs à Bellevue (produits agricoles)** : produits agricoles des habitants d'Iracoubo, viande locale avec Intervig, exposition et valorisation des produits de bouche et de transformation (poisson, viande) par le lycée Léopold-Elfort de Mana.

## SOIRÉE VEILLÉE NOIRE

Lieu : Macouria, bourg de Tonate

Proposé par la commune de Macouria et le Théâtre de Macouria

**18H-21H** : Lectures mises en espace, mettant en avant l'œuvre de Léon-Gontran Damas et *Awalawaara et la légende du bouyon wara* d'Aline Belfort en collaboration avec Tomou Dinguïou, Mireille Ho-Sack-Wa Badamie, Sonia Francius et l'aimable participation des élèves de l'EAD Kaztéat.

Renseignements : 0594 22 95 04 ;

[communication@theatre-de-macouria.com](mailto:communication@theatre-de-macouria.com)

## 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

**08H-12H** : 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 personnes) : composition florale, technique de dressage de table, découverte des produits de bar, réalisation de cocktails.

**15H-19H** : > 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 personnes) : 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)

## DIMANCHE 28 MARS

## ATELIERS D'INITIATION GRAND PUBLIC MENU-DÉCOUVERTE

Lieu : Kourou, Lac Bois Diable

Proposé par l'hôtel Mercure Kourou Ariatel

**8H-12H** : ateliers de cuisine pour 20 personnes « Bouillon d'awara », avec Mme Rosemonde Zulemaro et l'association Gastronomie guyanaise ; ateliers pour dix personnes « jus de fruits locaux ».

**12H** : menu-découverte du bouillon d'awara avec service assuré par la 1ère année CAP Commercialisation et Service du Lycée Elie Castor.

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

## LUNDI 29 MARS

## ATELIERS DE DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE CULINAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Lieu : Bourg de Régina

Proposé par l'Ecomusée municipal d'Approuague-Kaw.

## ATELIER DÉCOUVERTE « GRAINES DE PALMIERS » POUR PUBLIC SCOLAIRE

Lieu : Iracoubo

**9H-12H** : Proposé par la Communauté des communes des savanes

## MARDI 30 MARS

## ATELIERS DE DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE CULINAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Lieu : Bourg de Régina - Proposé par l'Ecomusée municipal d'Approuague-Kaw.

## ATELIER DÉCOUVERTE « GRAINES DE PALMIERS » POUR PUBLIC SCOLAIRE

Lieu : Communes des savanes - Sinnamary

**9H-12H** : Proposé par la Communauté des communes des savanes - Sinnamary

## MERCREDI 31 MARS

## ATELIERS D'INITIATION

Lieu : 49 lotissement Dalmazir à Kourou

Proposés par l'OPRF de Kourou

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

Sur inscription (places limitées).

Contact Nicole Ball : 0594 32 10 24.

## RENCONTRE ET ÉCHANGES ENTRE ASSOCIATIONS ET PORTEURS DE SAVOIR SUR LA PROMOTION ET LA TRANSMISSION DU PATRIMOINE CULINAIRE

Lieu : Hôtel Mercure Kourou Ariatel (sur invitation)

**15H-18H** : Proposée par l'association Gastronomie guyanaise

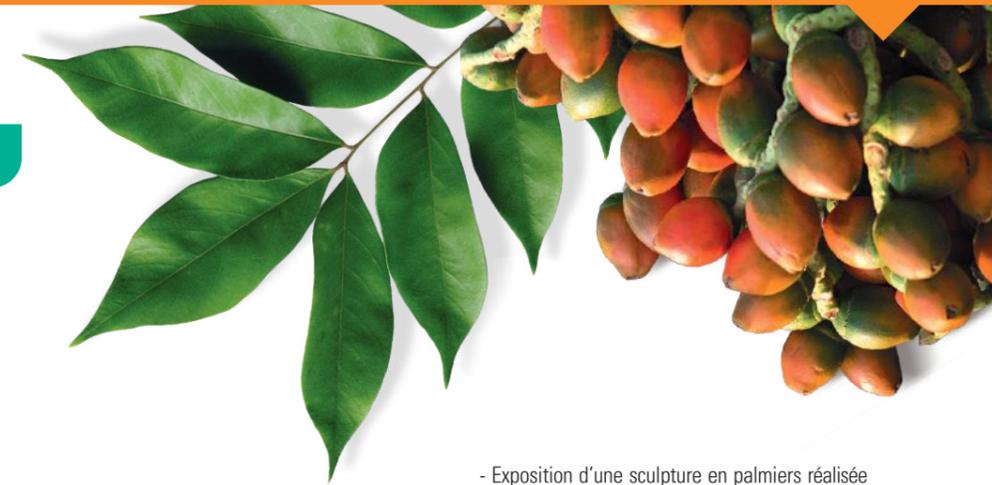
**17H-18H** : Vernissage de l'exposition photographique sur l'awara de Ramon Ngwete

JEUDI 1<sup>ER</sup> AVRIL

## MENU-DÉCOUVERTE GASTRONOMIQUE

Lieu : Cayenne, Zone Galmot, restaurant pédagogique Le Bleu

Proposé par le CFA de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Guyane



**12H30-14H30** : Menu : accras de giraumon, espuma de chorizo, salade terre et mer à la vinaigrette de wassaï, colombo revisité aux saveurs d'awara et son riz « Zambrocal », tartelette chocolat awara, fourrée à la marmelade d'orange amer.

Sur inscription auprès de Mme Carine Masserann par whatsapp ou SMS au 0694 03 17 58

## ATELIERS D'INITIATION

Lieu : 49 lotissement Dalmazir à Kourou

Proposés par l'OPRF de Kourou

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

Sur inscription (places limitées).

Contact Nicole Ball : 0594 32 10 24.

## ATELIER DÉCOUVERTE « GRAINES DE PALMIERS » POUR PUBLIC SCOLAIRE

Lieu : Communes des savanes - Kourou

**9H-12H** : Proposé par la Communauté des communes des savanes

## SAMEDI 3 AVRIL

## MARCHÉ COMMUNAL

Lieu : Bourg de Sinnamary

Proposé par la commune de Sinnamary.

**8H-12H** : Vente de produits agricoles, de plats cuisinés (bouillon d'awara, pimentage de bœuf...).

## LA FÊTE DE L'AWARA. LE DUEL DES DOKOS. LE LITTORAL VERSUS LE PAYS DES SAVANES

Lieu : Bourg de Matoury

Proposé par l'association Caramazone

**9H** : concours du meilleur bouillon d'awara

**15H** : concours du meilleur dessert à base d'awara devant le pôle culturel de la ville de Matoury.

Contact : 06 94 22 20 25

## PALMIERS EN FÊTE

Lieu : Bourg de Régina

Proposé par l'Ecomusée municipal d'Approuague-Kaw et la MFR des Fleuves de l'est.



