

# Journées Gout & Saveurs de Guyane

DU 05 AU 30  
AVRIL 2019

## VENDREDI 05 AVRIL

### 17H30 : LANCEMENT OFFICIEL DES JOURNÉES

Lieu : Cité Administrative de la Collectivité Territoriale de Guyane - Entrée libre et gratuite  
- Mise en terre symbolique d'un plant d'awara 2019  
- Animation par l'association Tanbou Lévé

### 18H : VERNISSAGE DE L'EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE AWARA : « DE L'ARBRE À L'ASSIETTE »

Lieu : Rue Athénodore METERAN (cité administrative de la Collectivité Territoriale de Guyane)

### 18H30 : OUVERTURE PAR M. RODOLPHE ALEXANDRE, PRÉSIDENT DE LA CTG ET MONSIEUR BERNARD BOULLANGER, PARRAIN DE LA 5<sup>ÈME</sup> ÉDITION DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS DE GUYANE

### 18H45-21H : PARCOURS EN PARTAGE

Présentations de parcours et remise de médailles : M. Bernard BOULLANGER, M. Serge Fulgence, Mme Katia DESPREZ, M. Didier BERAU, Association Casque d'or (représentée par la Présidente Mme Marthe GOLTIN)  
- Diffusion de la vidéo : Retour sur l' « Amazonia trophy table art » (6 min)

- Zoom sur des entreprises de transformation des produits de la mer : COGUMER/LES RECETTES DE LUCETTE, CUISINE SOLEIL et DELIMER

Librairie éphémère avec : Gualire : ouvrages sur la cuisine et les palmiers - Association Jaguar : ouvrage « Saveurs de Guyane »

Dégustation : Produits de Cogumer / Les recettes de Lucette, Cuisine Soleil, Delimer et Délices de Guyane

## SAMEDI 06 & DIMANCHE 07 AVRIL

### PALMIERS EN FÊTE (RÉGINA)

Des stands, des demos & ateliers, une expo, des contes, un village enfant, une ferme pédagogique, 2 concours (création « Le palmier et ses fruits » + « meilleur paréou »), des balades (à pied, en pirogue, en

## PROGRAMME

Infoline : 0694 08 93 66 / jgsg@ctguyane.fr / Collectivité territoriale de Guyane

canoë, ou en ULM), des animations sportives (2 tournois : foot et pétanque) des animations culturelles et concerts  
0594 37 08 73 – palmiers.en.fête@gmail.com – facebook (programme complet)

## SAMEDI 13 AVRIL

### 8H30-15H : ATELIERS GRAND PUBLIC D'INITIATION À LA GASTRONOMIE GUYANAISE

Lieu : Centre de formation d'apprentis (CFA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Guyane, zone Galmot

Thématique : Les graines de Guyane, animé par Didier Lalloz, enseignant cuisine dans l'établissement  
22 € tout compris (atelier culinaire et repas pris en commun ainsi que les boissons)

Menu : Duo apéritif aux graines de Guyane, Soufflé de paréou au poulet boucané, Filet d'acoupa à l'unilatérale, crumble d'épices et réduction de wassaï épicé sur chips de patates douces, Trilogie de chocolat sur un air d'awara

Mme Pascale ROLLAND - p.rolland@cfa-guyane.fr - 0694 03 33 53

### 19H30-23H : RESTAURANT ÉPHÉMÈRE LE COMOU

En partenariat avec le lycée Bertène JUMINER et la mairie de Saint-Laurent du Maroni

Menu valorisant les fruits de palmiers : 25 €  
Apéritif avec alcool - Caïpirinha - Apéritif sans alcool - Pina colada - Amuse-bouche - Kalawang revisité giramont crevette gingembre - Pain au saveur de Guyane  
Menu : Filet Janmen goûté farci crème awara Plantin surprise - Grenadin de veau rôti lard fumé et paréou - Fruits à pain sauté, haricots rouges, riz - Mille-feuille crème de wassaï et maracuja - Craquant de couac au sucre de canne

Lieu : Chapiteau municipal  
Lycée : 0594 34 43 70 / assistanteddfpt.bertenejuminer@gmail.com

## LUNDI 15 AVRIL

### 8H-12H : CHALLENGE DE CUISINE JEUNE INTERARMÉES

Lieu/porteur : Lycée Melkior Garré et Forces des Armées de Guyane / Non ouvert au public

Un challenge culinaire entre les différentes forces armées de Guyane avec la participation du RSMA et du lycée MELKIOR GARRE. Délibération des résultats et remise des prix à 14h30.

M. Christophe ICETA - 0694 27 32 11

## JEUDI 18 AVRIL

### CONCOURS APPRENTI

Lieu : CFA - Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Guyane, zone Galmot (Cayenne) – non ouvert au public  
- Participants : jeunes du CFA

« Les fruits de palmiers »

0694 03 33 53 – Mme Pascale ROLLAND

## VENDREDI 19 AVRIL

### « TOUS AU RESTAURANT »

Lieu : La Marinière (Complexe Belova, route de rémire)  
- Public cible : Tous publics  
- Action/Objectif : action pilote pour faire connaître les plats traditionnels du vendredi saint  
0594 35 91 76

### OPÉRATION : DOUJNEN VANDREDI SEN

L'association Les lauriers roses propose à la vente plusieurs menus spécifiques au Vendredi saint  
Local : 25 Avenue François Ronjon - Cayenne  
06 94 44 26 95 - 06 94 41 20 33 - 06 94 44 73 49 06 94 40 22 65 - détails des menus sur le compte facebook de l'association

## SAMEDI 20 AVRIL

### CONCOURS « AWARA D'OR »

Porteur : Kiwanis Club de Rémire-Montjoly  
Lieu : Centre commercial de Rémire-Montjoly (Suzini)  
- Public cible : tous publics

- Action/objectifs : Mettre à l'honneur le patrimoine culinaire guyanais (ici à travers un concours valorisant le bouillon d'awara) et œuvrer pour la bonne cause

- Animations, exposition photographique « de l'arbre à l'assiette », exposants produits dérivés, restaurant éphémère (en partenariat avec l'association Gastronomie Guyanaise)

0694 26 30 41 (concours)  
0694 261612 (Restaurant éphémère)

## MERCREDI 24 AVRIL

### 18H30-20H30 : ECRITURE DE FEMMES ET PATRIMOINE CULINAIRE GUYANAIS

Lieu : Hôtel territorial -Suzini  
- Portraits de Paulette Adami et Gabrielle Laborieux, deux passionnées de cuisine traditionnelle qui ont décidé de passer du savoir-faire à la transmission de leur art par l'écriture.

- Dégustation de mets anciens réalisés par Mmes Gabrielle Laborieux et Paulette Adami

## SAMEDI 27 & DIMANCHE 28 AVRIL

### « RADYÉ MO PEYI » - 3<sup>ÈME</sup> ÉDITION JOURNÉES DES PLANTES MÉDICINALES

Lieu : chemin rural Quesnel Est Lot. Bois de rose (Montsinéry-Tonnégrande)

Deux journées de valorisation des plantes médicinales au Jardin bois de rose. Animations, conférences...  
0694 41 45 51 - d.manuella97@hotmail.com

## MARDI 30 AVRIL

(sous réserve de modifications)

### MATIN : POSE D'UNE PLAQUE

### « PLACE DES AWARAS » AU PROGT

### SOIRÉE DE CLÔTURE À LA CTG

- Remise de prix concours photo  
- Conférence  
- Bilan des opérations d'avril

