

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^{ÈME} 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^{ÈME} 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

