

DOSSIER DE PRESSE

SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER 2019



Faire de notre gastronomie un atout pour l'attractivité de notre archipel

L'ART CULINAIRE GUADELOUPÉEN AU RENDEZ-VOUS DU SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER À PARIS DU 1-3 FEVRIER 2019 - PARC DES EXPOSITIONS / PORTE DE VERSAILLES / HALL 5.1 - STAND E3



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AVEC LA RÉGION GUADELOUPE, L'ART CULINAIRE GUADELOUPÉEN SERA AU RENDEZ-VOUS DU SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER À PARIS DU 1-3 FEVRIER 2019



Afin de promouvoir la Destination Guadeloupe, la Région Guadeloupe finance, avec l'aide logistique de ses partenaires (la chambre de commerce et d'industrie des îles de Guadeloupe, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région et le Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe) la participation d'entreprises artisanales et de plusieurs chefs de la gastronomie Guadeloupéenne à la 4e édition du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer et de la francophonie (SAGASDOM) organisé par Babette de Rozières, véritable vitrine de Promotion des entreprises, des hommes et des savoir-faire.

En participant à ce salon, la Région Guadeloupe entend se positionner pour conquérir de nouveaux marchés en permettant à des acteurs de l'alimentaire d'exposer leurs productions et leur savoir-faire au niveau national.

Cela contribue au renforcement de l'image de notre territoire, de nos ressources et de notre patrimoine culinaire auprès d'un public plus large et influent.

Des chefs d'entreprises ainsi que plusieurs chefs de la gastronomie guadeloupéenne contribueront lors de ce salon, à mettre un coup de projecteur sur des produits alimentaires d'exception en alliant tradition et modernité.

L'espace de démonstration culinaire permettra aux visiteurs de découvrir tout le savoir-faire des îles de Guadeloupe en dégustant des mets, des pâtisseries, des bokits, mais aussi des cocktails à base de produits du terroir, mettant ainsi en avant la diversité du patrimoine culinaire de notre archipel.

À l'instar de la précédente édition en 2018, la Région Guadeloupe aménagera un pavillon « Destination Guadeloupe » composé de trois espaces destinés à faire la promotion de la destination Guadeloupe à travers son patrimoine culinaire.

Composition de l'Îlot Guadeloupe

L'Îlot Guadeloupe est composé de 3 espaces:

- **Un espace institutionnel**
- **Un espace de démonstration culinaire** qui accueillera un chef restaurateur et 2 chefs des lycées, un bartender, deux entrepreneurs.
- **Un espace exposants**

Pour l'édition 2019, 13 personnes composeront la délégation Région Guadeloupe

- 1 chef restaurateur : Mitch Sellin, restaurant Le Colombo
- 2 chefs des lycées: Catherine Coudoux (Lycées Gerville-Réache) et Line Omer (Lycée de Baimbridge)
- 2 élèves du lycée hôtelier participant au concours « Le Trophée de Babette » : Mylène Tom et Marvin Lancelot
- 1 professeur accompagnateur : Emile Promeneur
- 1 bartender : Mickaël Ponsard, Café Wango
- 2 entrepreneurs: Colette Chicot (Kokaraïbes) et Julien Otz (Moelleux au chocolat noir)
- 2 entreprises exposantes : La Boudinière et Déliss à Fwanz
- 2 institutions: CTIG et CCI-IG

Les partenaires privés de la participation de la Guadeloupe au SAGASDOM

Le Domaine de Séverin, la Distillerie Reimonenq, la distillerie Longueteau, la distillerie Karukera



La Guadeloupe au SAGASDOM 2019 en Chiffres

ILOT GUADELOUPE : **114 m²**

2 exposants

3 chefs de cuisine dont 2 de lycées

1 fabricante de bokits (farine de fruit à pain)

1 barman

1 fabricant de fondants au chocolat

3 exposants institutionnels

LES PARTICIPANTS AU CONCOURS TROPHEE BABETTE



Mylène TOM



Marvin LANCELOT

Elèves du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme "Archipel Guadeloupe", Mylène et Marvin sont tous deux en Mise à Niveau Hôtellerie – Restauration après leur réussite au Bac Pro cuisine de fort belle manière (Marvin Mention TB).

Ils envisagent tous deux d'approfondir leurs connaissances des métiers de l'hôtellerie, d'être suffisamment formés pour plus tard créer leur propre entreprise.

Dans leur parcours ils ont réalisé des périodes de formation dans de grandes entreprises comme l'Opéra Garnier à Paris pour Mylène ou le Restaurant du Sénat pour Marvin toujours à Paris.

LE PROFESSEUR ACCOMPAGNATEUR



Emile PROMENEUR

Enseignant depuis 1991.

J'ai commencé ma carrière à Saint-Martin et après 19 ans je suis revenu en 2006, j'ai été affecté à Marie-Galante pour un an puis au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme "Archipel Guadeloupe" (LMHT).

Là, j'essaie de transmettre aux jeunes qui me sont confiés.

LES ENTREPRENEURS



BOKARAIBES

Mme Colette CHICOT

Fabrication de bokits

Rue Pierre RAMALINGON
BERGNOLE
97122 BAIE-MAHAULT

0690.40.76.06

bokaraibes@gmail.com

- 2017 : 2^{ème} prix JOU A TRADYTION
- 2018 : 1^{er} prix JOU A TRADYSION-PRODUIT PEYI.

Née à Grand-bourg de Marie galante, de parents Marie-Galantais. Après une scolarité classique, je me suis orientée vers une formation de boulangerie pâtisserie. J'ai suivi une formation de secrétariat et communication. En 1990 je quitte la Guadeloupe et valide mon de diplôme de communication. De retour en Guadeloupe j'ai créé une agence de d'accueil d'orientation de placement d'assistance à des jeunes guadeloupéens désirant se former ou travailler à l'étranger. Après cette belle expérience de quatre ans, je m'installe à Cannes et monte un restaurant traiteur « le canne à sucre » qui a connu du succès. Je me suis ensuite installée à Toulouse ou je crée une nouvelle activité « l'île ô bokits » avec pour cible de grosses manifestations regroupant entre 15 000 et 20 000 personnes.

Je reviens en Guadeloupe en 2006 et reprends des études afin de légitimer mes compétences et obtiens un BTS assistant manager ainsi que les titres professionnels de, conseillère en insertion sociale et professionnelle, consultant coach et manager coach. Après mes études je rejoins le pôle emploi et je crée, par passion, une association « Bokaraïbes » dont l'objectif est de faire découvrir les produits de notre terroir.

J'invente la recette des bokits à base de fruit à pain et participe à des événements ou je propose ce produit qui connaît un grand succès depuis. La qualité de ce produit fait que nous sommes sollicités pour être présent sur des événements tels que : « one love / marché agricole/ shorts et sandales / jou à tradysion... » Nous commençons grâce à nos LOCAVORES à être reconnu.



L'AMOUR DU GOÛT

M. Julien OTZ

Fabrication de "moelleux au chocolat noir"
à base de farine de fruit à pain

97110 POINTE-A-PITRE

0690.64.71.03

misterfondantchocolat@gmail.com



OTZ JACQUES, OTZ CHANTAL sont mes parents. Je ne peux pas commencé à parler de moi avant de leur dire: MERCI.

L'AMOUR de la cuisine me vient essentiellement d'eux. Mes parents m'ont toujours poussé à donner le meilleur de moi peut importe le domaine. Il n'y a pas de sous métiers me disaient-ils.

L'important est de toujours donner le meilleur de soi.

Après avoir obtenu ma licence en comptabilité, j'ai travaillé en tant que comptable à Bordeaux. Pendant deux ans. J'ai arrêté d'exercer après avoir travaillé au sein d'une école de cuisine toujours à Bordeaux, pour passer Mon Cap cuisine, car même en étant comptable et depuis mon enfance j'aime cuisiner.

Après l'obtention de mon CAP, je me suis lancé en tant que cuisinier indépendant ce qui m'a permis d'apprendre beaucoup en peu de temps et de découvrir des saveurs du Goût.

J'ai toujours voulu vivre en Guadeloupe donc quand j'ai eu l'opportunité je suis rentré car la Guadeloupe a du potentiel.

Je viens de créer mon entreprise « L'amour du Goût ». Afin de faire découvrir ou redécouvrir les richesses culinaires de la Guadeloupe à ma façon.

J'ai choisi l'agro transformation de produit locaux.

Afin de partager Mon Amour pour le Goût, j'ai choisi de travailler le fruit à pain. Mes parents sont fans DONC je profite de leurs conseils.

Mon premier produit afin de mettre en valeur le fruit à pain à ma façon est :

Le Mister Moelleux Fondant au chocolat à base de farine de fruit à Pain sans gluten, pauvre en sucre de canne, et sans lactose (contient des œufs).

Mon objectif est de mettre en avant la richesse et la qualité de nos produits et surtout leurs apports nutritifs pour ceux qui veulent s'assurer de leur bien être en mangeant.

QUOI DE MIEUX QUE DE MANGER SANS CULPABILISER.

LES CHEFS



Mitch SELLIN

- 2012 : Concours des commis de France : 3^e été
- 2014 : Concours RSMA
- 2015 : Concours Lélé d'or - Place d'honneur
- 2018 : 2^eme prix au Trophée des Chefs Ultramarins

10 ans d'expérience, j'ai traversé la France, en passant par la haute Savoie, station de ski les Gets, station de ski de Chamonix où j'ai travaillé pour le groupe Best Mont Blanc, une traversé en Corse où j'ai effectué une saison à Erbalunga ensuite j'ai travaillé en Moselle, puis Paris où j'ai habité.

Mes références : le Hilton, Palace Georges V, le Prince de Galles, l'aviation club de France, le Fouquet's, puis mon retour sur mon île natale où j'ai été chef sur l'îlet Cochon. Chef traiteur par suite dans une entreprise familiale, et maintenant chef de cuisine au restaurant le Colombo, et chef exécutif de la société NR Traiteur événements.

Mon parcours est un mélange de différents types de cuisine du monde.



Lycée de Baimbridge



Line HOMER

J'ai débuté ma vie professionnelle à l'âge de 20 ans dans l'hexagone en qualité OP cuisine au Rectorat de Créteil.

Très vite je suis retournée sur les bancs du lycée Belliard à Paris afin de préparer un bac pro cuisine par les cours du soir (tous les jours entre 14h30 et 22 h voir 23h). Ce fut très difficile car j'avais une famille mariée 2 enfants à l'époque de 2 ans et quelques mois. Mais par la grâce de Dieu j'ai réussi quand on veut on peut.

Cela fait 38 ans que j'exerce les fonctions de chef de cuisine de Vitry 94 en passant par Courbevoie 92 avant de faire un retour dans mon île natale au lycée Gerville Réache de BASSE-TERRE.

Actuellement j'exerce mes talents depuis la rentrée 2018 au lycée de Baimbridge un challenge vu mon âge (en fin de carrière) plus de 1200 couverts jour un internat de 200 étudiants mais toujours la même passion, récompensée en 2011 par les palmes académiques.

Rigoureuse, passionnée, exigeante mais tellement dévouée et disponible pour nos petits Guadeloupéens.



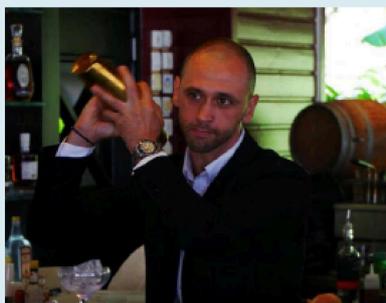
Catherine COUDOUX



Lycée Gerville Réache

Diplômée du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme. Après avoir exercé quelques années dans différentes branches de la restauration (hôtellerie, traditionnelle, collectivité...), mon poste le plus marquant a été au RSMA-GA où j'ai appris le respect la rigueur le travail en équipe et toutes les valeurs indispensables au métier de la bouche. Aujourd'hui je suis fière de représenter la jeunesse Guadeloupéenne déterminée motivée et curieuse d'apprendre et c'est un honneur pour moi d'apporter mon savoir et mon expérience au salon SAGASDOM.

LE BARMAN



Mickaël PONSARD

- 2015 : Vainqueur HAVANA CLUB MASTER CLASS Guadeloupe
- 2016 : Finale HAVANA CLUB GRAND PRIX La Havane
- 2016 et 2017 : Meilleurs Barman des îles de Guadeloupe
- 2018 : Finale TROPHEES DU BAR Paris
- 2019 : Finale MARIE BRIZARD MASTERS 2019 Bordeaux à venir
- 2019 : Trophée barman de l'année GAULT et Millau Antilles Guyane 2019

Fils et petit-fils de restaurateurs dans la Drôme, depuis mon plus jeune âge, j'ai été bercé et j'ai participé tant à l'activité de restauration qu'à celle du bar.

Désirant suivre mes envies de voyage et mon souhait de me perfectionner dans le monde du bar.

Je me suis rendu en Guadeloupe pour suivre une Mention Complémentaire.

Après mon diplôme j'ai travaillé au Club Med en tant que barman. Puis, j'ai eu l'opportunité d'intégrer un établissement dès son ouverture le « Café Wango à Saint François » comme barman pour y évoluer jusqu'au poste de Directeur.

Aujourd'hui, en parallèle à ce poste, je m'occupe toujours de l'élaboration des cocktails.

J'ai fait de l'insularité, un avantage.

L'accès aux différents produits n'étant pas aisé sur l'île, j'ai dû développer ma créativité.

Je puise mon inspiration dans tous les produits et les saveurs qui m'entourent. J'utilise donc les richesses de la Caraïbe : les fruits, les légumes, les fleurs, les épices et le RHUM, l'alcool de prédilection. Celui-ci se prête à merveille aux infusions, aux macérations.

Le cocktail n'est pas un mélange fruit du hasard. Il résulte d'un dosage précis afin d'éveiller les sens.

Goût rigueur, esthétique et créativité sont les maîtres mots.