

# La méthode Ducasse s'invite à la table guadeloupéenne

La semaine dernière, une **formation d'art culinaire** était organisée à Saint-François pour les **chefs antillais de l'Archipel**. Cette semaine intensive derrière les fourneaux a permis aux participants de **découvrir de nouvelles techniques gastronomiques**.

**A**sperges finement coupées, chips de chorizo, viande badigeonnée, rien n'est laissé au hasard dans la formation d'art culinaire d'Alain Ducasse qui se tenait la semaine dernière dans les cuisines de l'Iguane Café, à Saint-François. Cette initiative de l'Agefos-PME (Association pour la gestion de la formation des salariés des petites et moyennes entreprises) en partenariat avec LB développement Outre-Mer avait pour but de permettre aux professionnels de la restauration de Guadeloupe de réviser leurs compétences dans un souci de performance.

## MANGER, SAIN, SIMPLE ET NATURE

Divisée en deux sessions, la formation s'articulait, les trois premiers jours, autour du thème : « Nature, simple, sain et bon ». « Il y a plus de deux ans, sensibles au problème d'obésité qui touche la France, nous avons décidé, en collaboration avec une diététicienne, de mettre en place le concept "nature, sain, simple et bon" », explique Martins Rui, chef du centre de formation d'Alain Ducasse. Pour le maître queux, sur les 14 repas consommés sur une semaine, il faudrait manger deux fois des protéines animales provenant de viandes, trois fois du poisson et tout le reste devrait uniquement être composé de légumes. « Concrètement, l'idée est de diminuer les portions, valoriser les produits du terroir et travailler les aliments selon les saisons. Nous avons également voulu chercher l'authenticité et la qualité de produits chez les petits agriculteurs », ajoute Martins Rui. Cette formation profes-



**LE GESTE SÛR.** Les gestes du chef sont observés dans leur moindre détail pour être ensuite reproduits lors d'atelier. (Photos : M.P.)

sionnelle culinaire s'est achevée les deux derniers jours, par des plats classiques revisités à la manière d'Alain Ducasse. Au total, cinq recettes ont été mises en pratique par les mains expertes des cuisiniers, soit plus de 25 plats retravaillés en une petite semaine. L'opportunité pour certains de faire l'expérience d'une cuisson à basse température.

**LE CHEF EST PARTI AVEC DE LA VANILLE ET DES POIS D'ANGOË** « L'avantage de la cuisson sous vide est un énorme gain de temps. Donc, qu'on cuise une ou cent pièces, cela reviendra au même nombre de minutes en fonction de la température ambiante et du souhait de la cuisson qui sera, par ailleurs, beaucoup plus homogène. »

Les dix participants venaient des cuisines de la Créole Beach, de la Toubana, du Griffon d'or, du Coin des pêcheurs, du Casino du Gosier et de l'Iguane Café, avec leur équipe respective. De retour en France avec des produits locaux tels que la

vanille guadeloupéenne et les pois d'Angole, le chef Martins Rui compte bien travailler ces délices pour de nouvelles surprises gastronomiques et, pourquoi pas, les faire découvrir lors de prochaines visites.

**Méllssa PEETERS**

## Un chef cuisinier renommé

Alain Ducasse est un chef cuisinier connu dans le monde entier. Trois fois trois étoiles au guide Michelin avec le Louis XV à l'hôtel de Paris de Monte-Carlo (en 1990), au Alain Ducasse à Paris (en 1997) et au Alain Ducasse at The Dorchester à Londres, (en 2010), il a constitué un empire d'hôtellerie et de restauration internationale de plus de 20 établissements et 1 400 employés. Son centre de formation créé en 1999 dans le but de perfectionner les professionnels, accueille plus de

1 500 stagiaires par an. La formation que Martins Rui a donnée à Saint-François et intitulée : « Standards culinaires revisités - Caraïbes, les "must-have" d'une carte internationale » visait à aider les chefs à développer une carte contemporaine autour des « best-sellers » mondiaux, afin de satisfaire les différentes clientèles et à maîtriser les différents types d'organisation et d'envoi afin d'optimiser le rendement et la qualité des prestations.



**BROCHETTE DE CHEFS.** Autour de Martins Rui, chef de la formation Ducasse, des cuisiniers de la Créole Beach, de la Toubana, du Griffon d'or, du Coin des pêcheurs, du Casino du Gosier et de l'Iguane Café, avec leurs équipes respectives.



**RÉALISATION.** Pendant la formation, les cuisiniers ont mis en pratique 5 recettes soit plus de 25 plats retravaillés.

## ET AUSSI

### Assemblée de l'AGA

L'Association de gestion agréée (AGA) Antilles-Guyane invite ses adhérents à son assemblée générale ordinaire et extraordinaire qui se tiendra jeudi, à 18 h 30, à Lakasa, à Jarry/Baie-Mahault.

### Attention aux coupures d'eau

En raison de travaux de maintenance sur le réseau principal d'alimentation de Belle eau Cadeau, la distribution de l'eau potable sera perturbée, voire interrompue aujourd'hui, à partir de 16 h 30 dans les communes suivantes : Capesterre-Beau-Eau, Goyave, Les Abymes y compris les Grands-Fonds, Le Gosier, Sainte-Anne, Saint-François, Le Moule, Petit-Canal. Le retour à la normale se fera progressivement demain, en fin de soirée. **Serveur vocal : 05 90 89 76 76.**

### Les collectes mobiles de sang pour ce mois

**Aujourd'hui** : lycée Charles-Coeffin à Trioncelle/Baie-Mahault, 8 h 30-13 heures ;  
**Demain** : centre commercial Destreland à Baie-Mahault, porte de St-Barthélemy, 13 à 18 heures ;  
**Jeudi 13** : hyper Casino Desmarais Basse-Terre, 8 h 30-13 h ;  
**Vendredi 14** : France-Antilles Moudong, Baie-Mahault, 8 heures -12 h 30 ;  
**Samedi 15** : lycée Paul Lacavé de Capesterre-Belle-Eau, 8 heures -12 h 30 ;  
**Lundi 17** : centre commercial Milénis/ Les Abymes allées 24 et 25, 9 à 14 heures ;  
**Mardi 18** : place Gerty Archimède Mome-à-l'Eau, 8 heures -12 h 30 ;  
**Mercredi 19** : centre commercial Destreland/Baie-Mahault, porte de St-Barthélemy, 13 à 18 heures ;  
**Jeudi 20** : hyper Casino Desmarais Basse-Terre, 8 h 30-13 heures ;  
**Vendredi 21** : hyper Casino Saint-François, 8 heures -12 h 30 ;  
**Samedi 22** : centre commercial Destreland à Baie-Mahault, porte de St-Barthélemy, 8 h 30-13 heures ;  
**Lundi 24** : centre commercial Milénis/ Les Abymes allées 24 et 25, 9 à 14 heures ;  
**Mercredi 26** : centre commercial Destreland à Baie-Mahault, porte de St-Barthélemy, 13 à 18 heures ;  
**Jeudi 27** : hyper Casino Desmarais Basse-Terre, 8 h 30-13 heures ;  
**Vendredi 28** : centre commercial Milénis/Les Abymes allées 24 et 25, 9 heures-13 h 30 ;  
**Samedi 29** : Géant Casino à Bas du Fort, Le Gosier, 8 h 30-13 heures ;  
**Lundi 31** : centre commercial Milénis/Les Abymes allées 24 et 25, 9 à 14 heures.  
 Il est également possible de donner votre sang à l'établissement français du sang, boulevard de l'hôpital à Pointe-à-Pitre le lundi, mercredi, vendredi de 8 à 14 heures.

### Un parcours cycliste nocturne à Jarry ce soir

En vue d'encourager la pratique du sport, la Ville de Baie-Mahault laisse libre route aux cyclistes, entre le gratoire de la voie Verte et le gratoire de Roll store, les mardis et jeudis à partir de 19 h 30. La mise en service de ce parcours cycliste d'une longueur de 1,3 km s'est faite ce samedi, à 16 h 30. La Ville a choisi une portion éclairée et en bon état. Les mardis et jeudis, la route sera donc interdite à la circulation des automobiles, des cyclo-moteurs, scooters et moto. Les cyclistes doivent obligatoirement être équipés d'un casque et d'un gilet fluorescent, et si possible d'une lampe frontale. Un agent de la Ville sera présent.