

# Journées Goût & Saveurs de Guyane

DU 19 AU 22  
AVRIL 2018

## JEUDI 19 AVRIL

### 17H30 : LANCEMENT OFFICIEL DES JOURNÉES

Ouverture par Monsieur Rodolphe ALEXANDRE, Président de la CTG et Madame Sarah POLONIE, Marraine de la 4ème édition des Journées Goût et Saveurs de Guyane.

Lieu : Cité Administrative de la Collectivité Territoriale de Guyane

- Mise en terre symbolique de plants d'awara et pose de plaques

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

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

### 18H30-21H : FORUM DES PATRIMOINES CULTURELS : L'AWARA EN PARTAGE

- L'histoire du concours du meilleur bouillon : « l'awara d'or », intervenante Nathalie HO A CHUCK ABCHEE, Kiwanis Club  
- « L'awara fruit de toutes les passions » (documentaire de Guyane la 1ère -13 min)  
- Livret « ouin bouillon assou l'anse Dejean » du groupe Folklorique Guyanais POLYCARPE - ROBERTIN, 25 Juin 1959, intervenant Kristen SARGE  
- Awara en partage : regard de l'agriculteur, de l'entrepreneur, du citoyen intervenants M. Edmé ZULEMARIO, M. Serge FULGENCE, M. Darius LONY  
- Remise des prix du concours de barman amateur (en partenariat avec le Lycée Melkior et Garré)  
- Remise des prix du concours photo « l'awara dans tous ses états »  
- Cocktail dinatoire préparé et servi par le Lycée Melkior et Garré (Thématique fruits de palmiers)

## VENDREDI 20 AVRIL

### 09H-10H-11H : DÉCOUVERTE DES COLLECTIONS D'EUGÈNE BASSIERES

Plantes et ressources alimentaires oubliées  
Visite guidée - Musée Alexandre-Franconie  
0594 29 59 13 / musee@ctguyane.fr

### 09H-11H : LES RENCONTRES PROFESSIONNELLES

Lieu : salle d'assemblée plénière de l'hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane

Thèmes :

- Point d'étape sur le projet de Lycée hôtelier  
- Démarche de labellisation et de reconnaissance du bouillon d'awara

Participants : Elus et professionnels.

Intervenants : Services de la CTG et conseillers territoriaux délégués.

### 12H : « L'AWARA DANS TOUS SES ÉTATS »

Lieu : Lycée Melkior et Garré

Inscriptions sur le site internet du restaurant pédagogique du lycée : [www.restomelkior.com](http://www.restomelkior.com)

- Salade du marché créole, vinaigrette à l'awara  
- Fricassée de pakira aux graines de palmiers de saison  
- Assiette gourmande (sorbets de fruits de palmiers, fruits de saison, comtesses...)

### 18H-21H : MARCHÉ DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS DE GUYANE

(Site Jean Martial à proximité de la place des Palmistes)

Thème : Les fruits de palmiers (produits artisanaux, culinaires, de bien-être, exposition)

- Animation musicale  
- Atelier de cuisine pour les enfants (avec Précý PITOULA / places limitées et réservées aux enfants de 5 à 12 ans/ 15€) - Inscription obligatoire :

0694 40 42 21 (whatsapp également accepté)

- Restaurant éphémère (en partenariat avec l'association Gastronomie Guyanaise)

Réservation/renseignements : 0694 42 52 51 /

0694 21 79 57 / 0694 26 16 12 - 25€/pers.

- Bar éphémère

- Librairie éphémère

- Ciné wara : projection de documentaires sur l'awara

## SAMEDI 21 AVRIL

### 7H-12H : ATELIERS GRAND PUBLIC D'INITIATION À LA GASTRONOMIE GUYANAISE

En partenariat avec l'Association des cuisiniers et pâtisseries de Guyane et du Centre de Formation d'Apprentis (CFA)

• Melkior et Garré

Inscription limitée (tarif 30 €/pers.)

[www.restomelkior.com](http://www.restomelkior.com)

- Pains aux fruits de palmiers

- Sculptures sur fruits

- Glaces, comtesses

- Choux wassai patawa comou

- Filet mignon de Porc wassai chocolat riz créole.

- Papillotes de loubine wassai riz créole.

• CFA (Zone Galmot)

« Les fruits de palmiers en folie »

Tarif/inscription-renseignements

(15€/pers. - Tel : 0694 03 33 53)

Mail : [p.rolland@cfa-guyane.fr](mailto:p.rolland@cfa-guyane.fr)

Menu :

- Petits gratins Terre/mer

- Dos d'acoupa au jus de wassai

- Duo de purées

- Suprême d'awara

### 10H-13H : ATELIER DE CUISINE POUR LES ENFANTS

(avec Précý PITOULA / places limitées et réservées aux enfants de 5 à 12 ans/ 15€)

Lieu : (Site Jean Martial à proximité de la place des Palmistes)

Inscription obligatoire : 0694 40 42 21 (whatsapp également accepté)

### 18H-21H : MARCHÉ DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS DE GUYANE

(Site Jean Martial à proximité de la place des Palmistes)

Thème : Les fruits de palmiers (produits artisanaux, culinaires, de bien-être, exposition)

- Animation musicale

- Atelier de cuisine pour les enfants (avec Précý PITOULA / places limitées et réservées aux enfants de 5 à 12 ans/ 15€) - Inscription obligatoire :

0694 40 42 21 (whatsapp également accepté)

- Deux restaurants éphémères en partenariat avec les associations et les restaurateurs : menu gastronomique autour des fruits de palmiers (tarif 25€)

Infoline (inscriptions/renseignement) : 0694 08 93 66

- Bar éphémère

- Librairie éphémère

- Ciné wara : projection de documentaires sur l'awara

## DIMANCHE 22 AVRIL

### 7H30 : MESSE À LA CATHÉDRALE SAINT-SAUVEUR DE CAYENNE

Défilé ouvert au public jusqu'au site Jean MARTIAL accompagné par la fanfare « les petits musiciens »

### 09H-16H : MARCHÉ DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS DE GUYANE

(Site Jean Martial à proximité de la place des Palmistes)

Thème : Les fruits de palmiers (produits artisanaux, culinaires, de bien-être, exposition)

- Animation musicale

- Atelier de cuisine pour les enfants (avec Précý PITOULA / places limitées et réservées aux enfants de 5 à 12 ans/ 15€) - Inscription obligatoire :

0694 40 42 21 (whatsapp également accepté)

### 12H : RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Lauréats de « l'awara d'or » et associations, vente et dégustation sur place de bouillons d'awara et d'autres plats traditionnels.

NB : Une liste de restaurants partenaires valorisant également les fruits de palmiers est accessible sur le site internet de la CTG : [www.ctguyane.fr](http://www.ctguyane.fr)

