



art de la table, stage de pâtisserie avec les associations de cuisine **Madin'ANC, les Toques Blanches de la Martinique, la Corporation des Cuisiniers et Pâtisiers de la Martinique**, le club de 3^{ème} âge **les MYOSOTIS** et le chef **Jimmy DESRIVIERES**

- Cours de cuisine animés par **Tatie Maryse**

Animations artistiques

- **12h00** : Le Groupe **PALANT'CHÉ**
- **16h00** : Le ballet **KRYSTAL KRÉOL**
- **18h00** : **LULU QUARTET**
- **20h00** : Fermeture du salon
- **20h00** : **Dîner prestige** des partenaires au restaurant Saint James (soirée privée)

Dimanche 17 mai

- **09h00** : Ouverture du **SALON DE LA GASTRONOMIE** (idem samedi)



- **9h00 à 15h00** :
 - Démonstrations de recettes, dégustations
 - Cours de cuisine animé par **Tatie Maryse**
 - Stages de cuisine et de pâtisserie

Animations artistiques

- **12H30** : Le groupe « **NOU** »
- **14h00** : Le ballet **COULEURS KRÉOL**
- **15H00** : Fermeture du Salon



Melon aux crevettes

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- 2 melons
- 600 gr de crevettes
- 20 crevettes entières
- 100 gr de farine
- 40 cl de lait
- 50 gr de fromage râpé
- 1 pincée de sel et de poivre
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 cuillères de beurre

Préparation :

- Lavez les melons
- Coupez-les en deux et épépinez-les
- Enlevez la chair du melon et gardez la coquille de melon obtenue
- Mixer la chair du melon avec le lait, la farine, l'ail et les oignons
- Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes
- Puis ajoutez les crevettes, remuez pendant 5 minutes
- Verser la crème obtenue dans la coquille du melon
- Et décorez avec les crevettes entières préalablement cuites

La ville de **SAINTE-MARIE**, la ville du **MARIGOT** et l'**OSATOUC** présentent la

SEMAINE GASTRONOMIQUE de SAINTE-MARIE

19^{ème} édition

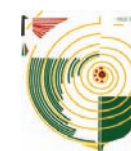


Du 11 AU 17 MAI 2015

Invité d'honneur : le chef cuisinier **Jimmy DESRIVIERES**



Imprimerie TONIRPRINT 0596 57 37 37 - ne pas jeter sur la voie publique



OSATOUC : 0596 69 13 83

www.sainte-marie-martinique.fr/osatour@wanadoo.fr

Le Mot du Député Maire



La **gastronomie** est l'ensemble des règles qui définissent l'art de faire bonne chère.

Son objectif étant de « satisfaire les papilles » plus que de répondre à un besoin vital, la gastronomie suit ou édicte des règles variables d'un pays à l'autre et dans le temps.

Sainte Marie, Ville rurale, dispose d'un terrain d'expérimentation pour la transformation gourmande de ses produits du terroir dont nous sommes loin d'avoir épuisé toutes les ressources.

Ce rendez-vous incontournable est pour les professionnels l'occasion de fusionner les atouts majeurs de notre économie locale : le Tourisme et la Culture.

Cette grande manifestation est aussi l'occasion pour des milliers de visiteurs de déambuler sur le Salon de la Gastronomie

Cette année, la Semaine Gastronomique se fait en intercommunalité avec la Ville du Marigot, avec en invité d'honneur le Chef Cuisinier Jimmy DESRIVIERES.

Ainsi, c'est avec un immense plaisir que nous vous accueillerons dans notre village gastronomique où vous pourrez apprécier et analyser les accords de saveurs, les nuances de préparation, les harmonies entre mets et boissons d'accompagnement, la présentation même des mets, la qualité du service.

L'art de préparer un repas gastronomique est celui du cuisinier, l'art de bien le déguster est celui du gastronome.

Bonne semaine à Sainte Marie et au Marigot !

Bruno Nestor AZEROT

Député Maire de SAINTE MARIE

A propos de Jimmy Desrivières



Né aux Trois Ilets, en Martinique, Jimmy DESRIVIERES est âgé de 37 ans. Très tôt, il partage avec sa mère une même passion pour la cuisine.

Après un CAP et un BEP en Cuisine qu'il effectue en métropole à Marseille, il se perfectionne en pâtisserie à Avignon.

L'année 1998 marquera le début de son apprentissage au sein de plusieurs restaurants étoilés tels que chez Hélène Darroze, Georges Blanc à Vonnas, Jules

Verner restaurant de la tour Eiffel puis au Meurice palace hôtel.

En 2004, il part en Angleterre et devient Chef de Cuisine du

restaurant de l'hôtel Westover Hall à Lymington.

Il fait partie des 11 finalistes du concours 2007 du chef de l'année en Ecosse. En France, il retrouve Hélène Darroze et devient Chef du restaurant le Toustem. En 2008, il part au Moyen Orient et intègre le groupe Starwood Hotels & Resorts en tant que Chef de cuisine du restaurant gastronomique du Royal Méridien à Abu Dhabi. En 2010, Le Méridien Beach Plaza à Monaco fait appel à lui pour son restaurant l'Intempo et son restaurant d'été Muse. Actuellement il est Chef Executif du W Paris - Opéra.

Produits à l'honneur

Le **dachine** viendrait de la région indo-malaise. C'est un tubercule relativement facile à cultiver qui apprécie les sols très humides. Cuit à l'eau salée, sa chair blanche devient grise, ou prend une teinte jaune ou mauve selon l'espèce. Bouilli, à la vapeur, en purée ou en frites, il accompagnera agréablement



tous vos plats en sauce.

Le **giraumon** est originaire d'Amérique tropicale. De la famille des cucurbitacées, il est le fruit d'une plante potagère annuelle formée d'une longue tige rampante, garnie de vrilles. Il peut atteindre 10 kg. En velouté, accras, féroce, ... il s'accommode de diverses façons.

Les origines du **melon** se situeraient en Inde. Peu calorique et désaltérant, il est lui aussi de la famille des cucurbitacées. Il en existe de nombreuses variétés.

En entrée, en dessert, cru ou cuit, sucré, salé ou les 2 à la fois, il offre de nombreuses possibilités culinaires.

Restaurants participants

À SAINTE-MARIE :

- **Le Colibri** : 0596 69 91 95
- **Le Saint James** : 0596 69 07 33
- **Le Ti punch Coco** : 0696 77 58 29
- **Chez Maxoum** : 0596 69 37 68
- **Le Tombolory** : 0696 26 33 07
- **La bananeraie** : 0596 53 67 94
- **Forêt de la Philippe Nouvelle Dimension** : 0696 38 70 15

LES KIOSQUES DE LA PLAINE DE L'UNION

- **Paola**
- **Dino' Fruits**
- **Tako Grillot Time**
- **Aux milles et une saveurs**
- **Mamie GIGI**

AU MARIGOT

- **Le Coin des Braves** : 0596 53 50 14
- **Le Koud Pouss** : 0596 67 17 29
- **Le Ghetto** : 0596 53 59 65

PROGRAMME

- **Du lundi 11 au dimanche 17 mai :** Animations et menus promotionnels dans les restaurants de Sainte-Marie et du Marigot
- **Mardi 12 mai :** 19h00 Cocktail d'ouverture officielle de la Semaine Gastronomique au Restaurant la Bananeraie
- **Mercredi 13 mai :** 18h00 Conférence débat sur le thème « le bien-être » animé par le chef cuisinier **Jimmy DESRIVIERES** à la Salle pour tous de DOMINANTE au MARIGOT en collaboration avec La Cyberbase et l'ASCD
- **Vendredi 15 mai**
 - **Repas DATEX** sur le thème retenu dans les écoles de Sainte-Marie et du Marigot
 - **8h30 à 11h30 :** Cérémonie de remise des prix de l'OSAJEU à la plaine de l'Union
 - **10h00 :** Conférence sur « le métier de cuisinier » animé par le chef cuisinier **Jimmy DESRIVIERES** à la salle des fêtes de Sainte Marie
 - **18h00 :** Show Culinaire animé par **Tatie Maryse** à la Baie Fond d'Or du Marigot et à **20h30 :** prestation du groupe « **LES AMIS DU NORD** »
- **Samedi 16 mai**
 - **10h00 :** Ouverture du **SALON DE LA GASTRONOMIE** au Palladium Entrée payante, adultes : 2,00€, gratuit enfant de -12ans
 - **Espace exposition - vente :** produits agro alimentaires, fruits et légumes, art de la table, meubles de cuisine, dégustation... 
 - **Espace Bien-être :** Echange avec des nutritionnistes, des conseils sur le bien être, l'hygiène alimentaire
 - **Restauration sur place** avec le Restaurant Gastronomique « **Le Benray** »
 - **Espace culinaire de 10h à 19h30** - Démonstrations de recettes, dégustations, sculpture sur fruits et

