

Paris, le 17 décembre 2014

Venez découvrir la cuisine de Mayotte aux Trophées organisés par l'académie de l'art culinaire du monde créole

Mayotte est à l'honneur de la première édition des Trophées de l'art culinaire du monde créole, à l'espace Reuilly (Paris 12^{ème}), le 20 décembre 2014. A cette occasion, le Conseil général de Mayotte a choisi le chef Jean-Claude M'Baé, qui réalisera le dîner de gala autour d'un menu typique.

Mayotte présente ses spécialités culinaires

Jean-Claude M'Baé, chef du restaurant Hawassi, fera découvrir la variété des saveurs mahoraises autour d'un dîner de gala typique.

En entrée, le chef propose « le délice de Mayotte », une terrine de manioc cuisinée à la vapeur, avec du poivron et du thon, saupoudrés d'épices. Puis les invités découvriront le pilaou, qui tire son origine du mot « pilaf » signifiant « mélange ». Représentatif de Mayotte, puisqu'il évoque la rencontre des quatre continents qui ont marqué son histoire et son identité, il est composé :

- D'épices qui viennent d'Inde et rappellent que Mayotte a été découvert sur l'épopée de la route des épices.
- De riz, emblème de la cuisine d'Afrique.
- De légumes (carottes, poivrons, tomates...) : les favoris des princes arabes qui ont découvert l'île.
- D'échalotes, qui font écho à la gastronomie traditionnelle française.

Quant au dessert, le « Goudougoudou », il s'agit d'un gâteau de riz moelleux, cuit durant quatre heures avec des épices aromatiques, du lait de coco, du beurre déshydraté et du sucre.

Pour Djaouharia Mohamed, représentante du Conseil général de Mayotte à Paris :

« La Délégation du Conseil général de Mayotte est très fière de participer à cet événement qui permettra de faire découvrir les saveurs mahoraises souvent méconnues du grand public. Nous sommes tous derrière nos chefs et espérons que Mayotte deviendra, en plus de l'invité d'honneur, le premier gagnant des arts culinaires créoles ! ».

Les trophées de l'art culinaire du monde créole

Cette première édition, qui réunira les personnalités du monde gastronomique et ultramarin, décernera six trophées à des professionnels méritants, sous le haut patronage de la Ministre des Outre-Mer George Pau-Langevin. Trois chefs mahorais concourent pour ces Trophées, qui auront lieu le 20 décembre à l'espace Reuilly, dans le 12^{ème} arrondissement de Paris.

Pour participer, merci de vous accréditer à l'adresse : mayotte@eurosagency.eu

Communiqué

Contacts presse

Sandrine Jounet

(Euros / Agency Paris)

Tél : + 33 6 82 14 59 58

Mail : mayotte@eurosagency.eu

Djaouharia Mohamed

(Délégation du Conseil général de Mayotte à Paris)

Tél : + 33 6 67 71 75 30

Mail : djaouharia.mohamed@cg976.fr
