



L'ÉDITION 2019 DÉBUTE DANS DEUX SEMAINES À PARIS

# Le salon de la gastronomie des Outre-mer revient

**Babette De Rozières, cheffe originaire de la Guadeloupe, lance en 2015 le premier salon de la gastronomie des Outre-mer et de la Francophonie, le Sagasdom. Alors que sa quatrième édition, sur le thème des épices, ouvrira ses portes à Paris du 1<sup>er</sup> au 3 février prochain, l'animatrice de télévision, mais aussi conseillère régionale d'Île-de-France, raconte les origines de ce rendez-vous culinaire devenu incontournable.**

— Pourquoi avoir créé le Sagasdom ?

— Voilà plusieurs années que je me consacre à la préservation et à la reconnaissance du patrimoine culinaire des Outre-mer, riche de sa diversité issue d'un même creuset qui puise ses racines dans notre histoire et notre culture ultrama-

rine. Et je continue à le faire en tant qu'animatrice à la télévision, chef de cuisine et chef d'entreprise. J'ai toujours mené de front ces trois casquettes. J'ai, par exemple, toujours mon restaurant à Maule dans les Yvelines.

Il y a maintenant quelques années, j'avais soumis au ministre

des Outre-mer un projet visant à identifier nos pratiques culinaires, à préserver et à protéger notre patrimoine culinaire et j'avais proposé quelques mesures simples pour mettre en valeur la richesse de ce patrimoine. Devant l'incurie de ce ministre qui n'avait cure de cette question, et pour m'amadouer, elle m'avait proposé la légion d'honneur que j'ai poliment refusé. On ne m'achète pas avec une rosette. Les choses n'avançant pas, j'ai décidé de les prendre en mains et j'ai créé le salon de la gastronomie des Outre-mer dont la première édition a eu lieu en 2015.

## Succès immédiat

— Le succès a-t-il été imminent ?

— J'ai essayé les plâtres, car peu de monde y croyait et ça a été un succès immédiat. On peut s'interroger ? Pourquoi n'y avoir pas pensé plus tôt ? On peut avoir des idées encore faut-il pouvoir les réaliser. Aujourd'hui on voit sur toutes les

tables de nos grands chefs des produits exotiques inconnus il y a dix ans. Que ferait-on sans la pomme de terre, la tomate, le poivron, la courgette, la manque, la papaye qui sont des produits exotiques. Pourrait-on seulement faire une ratatouille avec le poireau, l'artichaut ou l'endive ? Il nous reste à prendre la place qui nous revient et de montrer que nous avons un savoir-faire unique. Alors n'ayons pas peur et occupons la place qui nous revient de droit dans la gastronomie française : celle du CHEF. La fréquentation est en hausse constante : 15 000 visiteurs en 2015 et 54 000 en 2017. Nous attendons plus encore cette année.

— Qu'est-ce qui distingue ce salon des autres salons de gastronomie ?

— Aujourd'hui nous sommes dans la cour des grands à la Porte de Versailles à Paris. Nous montons en nombre de fréquentations mais surtout en qualité. Je veux un beau salon élégant, et j'ai confié le design à un architecte d'intérieur exceptionnel. Je veux me démarquer des foires, des autres salons fourre-



« N'ayons pas peur et occupons la place qui nous revient de droit dans la gastronomie française », soutient Babette De Rozières. (Photo DR)

tout où on côtoie tout et n'importe quoi. Nous avons un public de connaisseurs qui viennent aussi pour se retrouver et se ressourcer dans une ambiance de fêtes.

Les stands sont sélectionnés par l'équipe dirigeante et les commerciaux veillent à ne prendre que des artisans de qualité. On fait en

sorte qu'il n'y ait pas de doublon : chaque stand est unique. Je veille personnellement au respect du cahier des charges et demande à tous les exposants de bien représenter leur région d'origine en tenue traditionnelle et à proposer des produits de qualité aux visiteurs.

Constance VILANOVA

## 2019 sous le signe de la Louisiane

Sur les 6 000 m<sup>2</sup> du salon regroupant 132 stands, l'invité d'honneur de l'édition 2019 est la Louisiane sur le thème des épices. Un « espace marmailles » sensoriel sera à été élaboré pour petits et grands. L'invité d'honneur ? Michel Roth, meilleur ouvrier de France et Bocus d'Or. Des débats seront organisés autour de la question de la mer avec Yann Queffelec, Prix Goncourt, auteur du *Dictionnaire amoureux de la Mer* chez Plon. Les visites de Brigitte Macron et Anne Hidalgo sont également attendues.

Mais La Réunion sera évidemment elle aussi à l'honneur avec la présence de la cheffe Marie-France Grain-Galet, jury pour le Trophée de Babette, concours ouvert à tous les lycéens hôteliers. À travers la réalisation d'un plat représentatif de la gastronomie des outre-mer, à l'aide d'un panier surprise fourni par l'organisation le jour du concours, huit jeunes ultramarins s'affronteront. Sur les trois jours un ballet tout droit venu de l'île, « Madras contemporain » se produira également sur scène.