

[Visualiser l'article](#)

## L'Echo vous invite au salon de la gastronomie d'outre-mer, avec Babette de Rozières



Pour Babette de Rozières, la gastronomie créole, "c'est toute l'identité d'un peuple dans votre assiette". DR.  
© Agence DREUX

Yvelinoise à la tête d'une table réputée, à Maules, près de Montfort-Lamaury, Babette de Rozières est aussi la chef d'orchestre du nouveau Salon de la gastronomie d'outre-mer, les 1er et 2 février à la Porte de Versailles. A table !

### **Quelle est votre ambition avec ce salon ?**

C'est un moyen de faire mieux connaître les territoires d'outre-mer sont souvent oubliés. Ils sont souvent considérés comme des régions à part, voire sinistrées. On les connaît uniquement lors des élections... En fait, je souhaite leur donner une belle vitrine avec un salon dédié. L'outre-mer est trop souvent éparpillé dans les salons traditionnels. C'est la première fois qu'il y a à Paris un salon de l'outre-mer et de la francophonie.

### **Qui y'a-t-il de beau et de bon à savourer ?**

Il y a 145 exposants qui présenteront tout ce qui se mange, tout ce qui se boit, tout ce qui se fait de mieux. Cette manifestation est l'occasion idéale de montrer la diversité des cultures de l'outre-mer et des régions francophones. La culture kanak en Nouvelle Calédonie n'est pas la même que celle de la Martinique ou de La Réunion. On met toute la culture, toute l'identité d'un peuple, dans l'assiette. Cette communauté reflète la richesse de la France.

www.lechorepublicain.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0[Visualiser l'article](#)

Quand vous mangez une purée d'igname, vous êtes au paradis !

### **On va au delà du boudin noir, du punch ou des acras de morue ?**

Le salon va au delà des clichés. Il y a ces mets bien sûr, mais beaucoup d'autres, des choses insoupçonnées. l'invite les gens à découvrir la vraie identité de l'outre-mer. Ils seront épatés, étonnés, tellement il y a une profusion de produits.

### **Par exemple ?**

Les gens pourront déguster les achards, le ti Jacques, le chatrou ou l'igname. Ce dernier produit est présenté sous la forme de flocons de pomme de terre. Quand vous mangez une purée d'igname, vous êtes au paradis ! Cette année, la Louisiane est à l'honneur avec ses épices. Mais, notre cuisine n'est pas non plus si épicée qu'on le croit. Elle est relevée, goutteuse. Les épices ne sont là que pour renforcer le goût.

Des conférences avec Alain-Bougrain-Dubourg, Jean-Michel Cohen et Yann Queffelec

### **Votre plat préféré ?**

Le bon court bouillon de poissons créoles avec les légumes racines. A peine pêché, le poisson est nettoyé, assaisonné avec du citron, du poivre, de l'ail. Et après, on met beaucoup d'herbe, de la tomate fraîche, un peu d'huile d'arachide et ont fait revenir tout ça. Et après, on rajoute le poisson avec un zeste de citron. On en mangerait même le matin !

### **Et un dessert ?**

En outre-mer, nous sommes réputés pour avoir des multitudes de fruits. Il y a par exemple, la pomme Cythère, la sapotille, la pomme cannelle,... et tellement d'autres choses à retrouver au salon.

### **Ce salon est-il un voyage dans les îles ?**

Totalement, et il n'y aura pas de décalage horaire. Il y aura aussi beaucoup d'animations, un carnaval, mais aussi des débats sur l'alimentation, la diététique, la nature, etc. Ces thèmes seront développés par Alain Bougrain Dubourg, le diététicien Jean-Michel Cohen et l'écrivain Yann Queffélec. Mon salon est là pour donner envie. Un vrai dépaysement.

Du vendredi 1er au dimanche 3 février, de 10 à 22 heures (de 10 à 19 heures, dimanche). Porte de Versailles, à Paris, hall 5.1. Tarif : 10 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.