



Vallée de l'Eure - Sud-Yvelines → Vie locale

TABLE ■ L'Yvelinoise Babette de Rozières lance le Salon de la gastronomie d'outre-mer, à Paris, ce week-end

Toute la saveur et la diversité des îles



BABETTE DE ROZIÈRES. « C'est la première fois qu'il y a à Paris un salon de l'outre-mer et de la francophonie ». DR

■ INVITATIONS

L'Écho vous invite. En accord avec les organisateurs, *L'Écho républicain* vous offre 10 invitations (2 par personne) pour le Salon de la gastronomie d'outre-mer et de la francophonie, ce week-end, porte de Versailles, à Paris. Inscrivez-vous sur lechorepublikain.fr



À la tête d'une table réputée, à Maule, près de Montfort-Lamaury, Babette de Rozières est aussi la chef d'orchestre du nouveau Salon de la gastronomie d'outre-mer, ce week-end, à Paris. Rencontre.

Olivier B...

Olivier.bohin@centrefrance.com

Son établissement à Mauldres reflète toute la culture créole. Avec son salon, Babette Derozières adopte la même recette, mais en version extra-large.

■ **Quelle est votre ambition avec ce salon ?** C'est un moyen de faire mieux connaître les territoires d'outre-mer qui sont souvent oubliés. Ils sont aussi 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 kanake 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.

■ **On va au-delà du boudin noir, du punch ou des accras de morue ?** Le salon tourne le dos aux clichés. Il y a ces mets bien sûr, mais beaucoup d'autres, des

choses insoupçonnées. J'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. Bien plus qu'un salon gastronomique, le rendez-vous de diverses cultures françaises.

■ **Votre plat préféré ?** Le bon court bouillon de poissons créoles avec les légumes racines. À 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 on 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. ■

➔ **Pratique.** Du vendredi 1^{er} 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.