

**SAMEDI
DÉCEMBRE 3**

**FESTIVAL
GOURMAND**

SAINT-LEU
PARC DU 20 DÉCEMBRE



Authenticité

Spécialités

Ateliers

Découvertes

Convivialité

Gastronomie

Dégustations

Qualité

*Produits
du terroir*

Concours

*Du Producteur
au Consommateur*



**DOSSIER DE PRESSE
Festival Gourmand**



Office de Tourisme
de l'Ouest

www.ouest-lareunion.com

LA GASTRONOMIE RÉUNIONNAISE À L'HONNEUR

La qualité du patrimoine gastronomique de La Réunion n'est plus à démontrer !

C'est notre fierté, notre Zarlou, notre élément fédérateur.

A l'approche des fêtes, tous les Réunionnais ont l'esprit gourmand.

Ce Festival est donc un bon moyen de répondre aux envies de tous, du marché à l'art de la table.

L'Ouest de La Réunion regorge de plaisirs sucrés et salés, à travers ses quelques 300 restaurants, ses artisans culinaires, ses producteurs.

Il était donc incontournable de les mettre en valeur pendant cette journée du 3 décembre ;

Du produit brut au met transformé, de l'atelier de décoration de cupcakes sucrés de Noël à l'atelier de fruits et légumes lontan, du concours amateurs au food truck ... ce Festival permet de retrouver toute la diversité culinaire de La Réunion.

Cet événementiel est nouveau et original dans sa conception : tous les acteurs de la gastronomie sont concernés et les Réunionnais pourront mettre la main à la pâte !

Pour cette première édition, la mangue, un des fruits emblématiques de l'Ouest, est à l'honneur.

Rendez-vous donc le samedi 3 décembre au parc du 20 décembre de Saint-Leu pour ce concentré de gourmandise.

Contact Presse :

Office de Tourisme de l'Ouest

Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16

communication@ouest-lareunion.com



Office de Tourisme
de l'Ouest

LE MARCHÉ – de 9h à 21h

Pour combler toutes ses envies avec les producteurs

Bien sûr, tous les ingrédients d'un **marché péi** seront là : fruits, légumes péi, charcuterie, produits bio, épices... et même des pilons traditionnels et des petits moulins à maïs

...

Mais aussi, **des produits festifs** :

Foie gras des Hauts de l'Ouest avec l'APTF et la Ferme du Bel air
Chocolats et confitures avec Patrice Lasalle

Et **des produits gourmands** :

Macatia et traditions lontan sucrées et salées avec Jugnot Fontaine
Glaces sur plancha avec la Plancha Givrée
Bonbon coco, cole coco avec Lé Fé Coco
Ananas confits au rhum avec Royal Victoria
pâtisseries et produits indiens avec l'association Tré-d'Union
pains et gâteaux sans gluten avec Cake d'Amour
des Dodolissons, les calissons péi à la vanille, au géranium, au tangor, au combava

...

Il sera possible aussi de **déguster des produits**, au fil de la balade dans le marché :

- Des légumes lontan avec le Kan des Marrons
- Différentes sortes de pains et de pâtisseries à base de produits locaux avec Goût et Terroir
- des cocktails « fruits, légumes et huiles essentielles » avec Formation Océan Indien.
- du thé blanc, thé vert, sirop, gelée, hydrolat et huiles de géranium avec le Labyrinthe en champs de thé
- du foie gras de Trois-Bassins accompagné d'ananas confits au rhum avec Royal Victoria

On pourra tout savoir également sur :

La confiture

avec la confrérie des artisans confituriers de La Réunion, découvrez comment se fabrique une confiture, toutes les étapes vous seront présentées et vous pourrez même la déguster.

La fabrication de Macatia Lontan

M. Fontaine fabriquera devant vous des Macatias lontan .. hum ... vous pourrez même les déguster !

Contact Presse :

Office de Tourisme de l'Ouest
Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16
communication@ouest-lareunion.com



Office de Tourisme
de l'Ouest

LA DIVERSITÉ DE LA RÉUNION DANS L'ASSIETTE

De 11h à 21h

Plusieurs Food Trucks, traiteurs, restaurateurs seront présents.

Les festivaliers pourront manger, prendre l'apéro, passer un bon moment entre amis ou en famille, Jazz et Musique créole les accompagneront !

Cuisine indienne
Cuisine créole
Cuisine asiatique
Cupcakes sucrés et salés
Burgers maison
Quiches salées et sucrées
Crêpes
....



Contact Presse :
Office de Tourisme de l'Ouest
Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16
communication@ouest-lareunion.com

AIGUISER SON TALENT AVEC LES ATELIERS CULINAIRES

De 9h30 à 17h

Tous les participants repartiront avec leur création !
Inscription, avant le jeudi 1^{er} décembre, au 0810 797 797 – accueil@ouest-lareunion.com
Tarif : 5 € par atelier

Nems et samoussas sucrés

avec L'1 des Sens – Adulte et enfant
Horaires : 10h – 10h30 – 11h – 11h30 – 12h
Durée : 1/2h par atelier
10 personnes par atelier

Création d'un bouquet de fruits

avec l'1 des Sens – Enfant
Horaires : 14h – 15h – 16h – 17h
Durée : 1h par atelier
10 personnes par atelier

Atelier sculpture sur fruits et légumes et décoration de table

avec Thé Carving – Adulte
Horaires : 10h – 14h
Durée : 3h
10 personnes par atelier

Décoration de cupcakes sucrés de Noël

avec Tony'scake&co – Enfant (de 7 à 15 ans)
Horaires : 10h30 – 14h30
Durée : 30 min
15 enfants par atelier

Création de porte-prénoms

avec D-Fleurette – Enfant
Horaire : 10h30 – 11h
Durée : 30 min
10 enfants par atelier

Atelier Cocktail

avec Tony Nicéto de Formation Océan Indien. – Adulte
Horaires : 10h – 10h30 – 11h – 11h30 – 16h – 16h30 – 17h – 17h30 – 18h
Durée : 30 min
5 personnes par atelier

Cuisine avec les fruits et légumes lontan

avec Marie Grain Galet (Toques blanches) – Enfant (de 7 à 14 ans) et adulte
Les enfants vont créer : des mini Hamburgers / chips et frites nout racine / patate songe cambar et des sucettes de songe au sirop de géranium et aux éclats de dragées.

les adultes vont créer une salade de calebasse aux oignons verts et aux gros piments, un émincés de poulet / mousseline de songe et mini tartelette de cambar caramel au galabé

Les enfants et adultes partiront bien évidemment avec leurs préparations

Horaire : 14h (enfant) – 16h (adulte)

Durée : 2h

10 personnes par atelier

Fabrication de bonbons miel et de bonbons piment

avec l'association Tré-d'Union – Adulte (enfant accompagné)

Horaires : 9h30 – 13h

Durée : 2h

15 personnes par atelier

Zarlor gourmand spécial Foie Gras – Samedi 3 décembre

Le foie gras est le produit festif consommé principalement pendant les fêtes de Noël. Découvrez les coulisses de la transformation de ce mets d'excellence de la gastronomie française, dans les Hauts de l'Ouest, à Trois-Bassins, terre du foie gras "made in Réunion" !

Il suffira d'une matinée pour que ces producteurs passionnés vous transmettent leurs savoir-faire.

La préparation du foie gras ne sera plus un secret pour vous ! Vous repartirez avec votre foie gras de 180g.

Dégustation de confitures et de gâteaux péi (tomates arbustres, goyave rouge, patate douce ...)

+ Visite de l'atelier de transformation et présentation des produits

+ Atelier de transformation du foie gras et préparation

+ Déjeuner festif et gourmand

Le déjeuner sera festif avec :

cocktail à base de liqueur de letchis maison + oeuf en cocotte du chef au foie gras maison + carry de canard pays fumé, daube de papaye verte, gros pois riz rougail + salade de fruits de saison + eau, café ou thé

Tarif : 89€

Réservation en ligne : Office de Tourisme de l'Ouest

Réservation par téléphone au 0810 797 797

Contact Presse :

Office de Tourisme de l'Ouest

Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16

communication@ouest-lareunion.com



Office de Tourisme
de l'Ouest

ENCOURAGER LES PARTICIPANTS AU CONCOURS AMATEUR ENTREZ DANS L'ARÈNE De 9h30 à 17h

En partenariat avec les Toques Blanches

Entre 30 min et 2h : c'est le temps qu'auront les candidats retenus pour réaliser leur recette ou leur dressage en direct.

4 catégories seront présentes :

Catégorie A : Adulte - Cuisine - En direct à 10h

La cuisine réunionnaise revisitée avec un ingrédient imposé - la mangue.
Réaliser un plat (entrée ou plat) réunionnais à base de mangue

Catégorie B : Adulte - Pâtisserie – En direct à 15h

La mangue dans tous ses états dans la pâtisserie.

Réaliser un dessert avec comme ingrédient principal la mangue

Catégorie C : Enfant (de 5 à 10 ans) - Pâtisserie dressage – En direct à 14h

Le plus beau dressage de gâteau.

Réaliser le dressage d'un gâteau (les ingrédients déjà préparés seront fournis sur place)

Catégorie D : Adulte sénior (à partir de 60 ans) – En direct à 9h30

La cuisine lontan, authentique, au feu de bois.

Réaliser un plat traditionnel sur feu de bois.

Les candidats ont jusqu'au 27 novembre pour déposer leur candidature.

Les candidats viendront avec leurs propres ustensiles de cuisine (pour la catégorie D, les candidats devront également emmener leur marmite). Une plaque de cuisson, un four et un frigo ainsi que les ingrédients adaptés aux recettes retenues leur seront mis à disposition sur le site du concours.

Ils auront enfin 2h pour réaliser leur recette !

Plus de 7000€ de lots à gagner, dont un robot ménager, des cours de cuisine, des nuits en demi-pension dans des hôtels ...

Pour participer aux concours :

Envoyer vos photos et recettes pour 4 personnes à notre partenaire le JIR à promotionjir@jir.fr ou à l'Office de Tourisme accueil@ouest-lareunion.com

Contact Presse :

Office de Tourisme de l'Ouest
Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16
communication@ouest-lareunion.com

Pour la catégorie C - enfant : vous devrez envoyer une photo de l'enfant en train de réaliser un dressage de gâteau et une photo du gâteau final.

Important

- Vous pouvez-vous inscrire qu'à une seule catégorie
- Ce concours s'adresse aux amateurs, donc toute personne issue de formation professionnelle en cuisine, en hôtellerie et pâtisserie ne pourra concourir.

Le Jury

il est composé d'un chef cuisinier, d'un chef pâtissier, d'un critique gastronomique et d'un représentant de l'Office de Tourisme de l'Ouest.

5 candidats seront retenus pour chaque catégorie

Les critères retenus seront :

l'originalité, l'utilisation de l'ingrédient imposé, le respect du temps imparti, le dressage, l'authenticité pour la cuisine lontan, la créativité pour le dressage de gâteau pour la catégorie C.

Téléchargez le règlement

LE FESTIVAL SE MET À TABLE

Des menus concoctés spécialement pour le Festival

Réservez obligatoirement auprès des restaurants

Les Baies Roses – Restaurant de l’Hôtel ** Lodge Roche Tamarin à La Possession**

Offre valable du 6 au 11 décembre - Déjeuner

Tarif : 38 €

Réservez au 02 62 44 66 88

Déjeuner « esprit végétarien »

Cocktail détox

+

Légumes confits façon méditerranéenne, féta et tapenade d’olives

+

Risotto d’improvisation du chef

+

Dessert au choix de l’ardoise

+

¼ d’eau (plate ou gazeuse)

+

café ou thé

L’Orangine – Restaurant de l’Hôtel *** Le Lux* à la Saline-les-Bains**

Offre valable le dimanche 4 décembre - Déjeuner

Tarif : 45€ (hors boisson)

Réservez : 06 93 80 19 70

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, passion moutarde

+

Foie gras de canard, crumble d’épices et chutney de papaye verte

+

Ballotine de volaille farcie aux herbes du potager, polenta croustillante et vin blanc crémeux

+

Smoothie coco-combava

+

sphère chocolat blanc surprise

+

mignardises macaron et tartelette choco/tonka

Contact Presse :

Office de Tourisme de l’Ouest

Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16

communication@ouest-lareunion.com



Office de Tourisme
de l’Ouest

Le Cap – Restaurant de l’Hôtel** Boucan Canot à Boucan Canot**

Offre valable du 3 au 10 décembre - Diner

Tarif : 45€ hors boisson

Réservation : 02 62 33 44 44

Bisque de langouste vanillée, raviole de camaron et shitaké ou tataki de thon, brunoise de fruits et légumes péi aux herbes fraîches

+

risotto au butternut, gros camarons justes snackés, aéré de crustacés

ou

ballotine de volaille et comté, laqué soyable et tangor, gaufre de patate douce au parmesan

+

moelleux chocolat guanaja, cœur dakatine, espuma à la fève tonka, glace spéculos

ou

délice café gingembre sablé breton et fantaisies au chocolat

Le Saint-Michel – Hôtel Restaurant - Saint-Gilles-les-Bains**

Offre valable le 4 décembre - Déjeuner

Tarif : 40€ hors boisson

Réservation : 02 62 33 13 33

cocktail à base de mangue

+

croustillant de saumon, mangue José et piton Maïdo, sauce exotique

+

poêlée de camarons au gingembre mangue, note sucrées salées

ou

magret de canard rôti à la mangue, caramélisé, polenta crémeuse

+

Mangue dans tous ses états

O Macaron – boutique / salon de thé – Saint-Leu

Offre valable le samedi 3 décembre

2d, bd Bonnier à Saint-Leu

02 62 33 66 39

Tasse de thé offerte pour toutes les personnes qui passeront par la boutique

Contact Presse :

Office de Tourisme de l’Ouest

Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16

communication@ouest-lareunion.com



Office de Tourisme
de l’Ouest

NOS PARTENAIRES

**LES TOQUES BLANCHES
LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS
LA CHAMBRE D'AGRICULTURE
GOUT ET TERROIR**

**LA RÉGION RÉUNION
LE TERRITOIRE DE LA CÔTE OUEST**



**Office de Tourisme
de l'Ouest**

www.ouest-lareunion.com

Contact Presse :
Office de Tourisme de l'Ouest
Stéphanie JAUTZY – 06 92 67 64 16
communication@ouest-lareunion.com



Office de Tourisme
de l'Ouest