



SAMEDI 24 AVRIL 2010

Fête des Faitouts Créoles



**VENEZ DÉCOUVRIR, GOÛTER,
PARTAGER LA CUISINE CRÉOLE !**

**Gymnase Paul Simon - 27 bis, rue Edouard Vaillant - 93350 Le Bourget
20H30 : FAITOUTS CRÉOLES SHOW**



Parrain Henri CYRILLE

Marraine Caroline RUPERT

© Crédit photos: Philippe GIRAUD et Comité du Tourisme Les Îles de Guadeloupe

**Avec la participation des Associations de cuisinières Ultra-marines
Invité d'honneur: "Association Gastronomie Guyanaise"**

**Renseignements, Réservations et location de stand :
www.ade-promotion.fr • tél. : 06 12 03 19 05
e-mail : contact@ade-promotion.fr - adepromotion@gmail.com**





Sommaire

Page 3

Fiche de renseignements ADE PROMOTION

Page 4

Editorial M. Jude LOUISY Président ADE PROMOTION

Editorial M. Isambert ZAMOR Président de l'Association Gastronomie Guyanaise

Page 5

Editorial M. Vincent CAPO-CANELAS Maire du Bourget

Editorial M. Jean-Christophe LAGARDE Maire de Drancy

Page 6

Editorial M. Jean-Jacques SEYMOUR Journaliste Editoriale TROPICQUES FM & AMINA FEMMES

Editorial Père Philippe GUIOUGOU Curé Diocèse de la Seine Saint-Denis

Page 7

Programme de la Fête des Faitouts Créoles

Pages 8 & 9

Objectif ADE PROMOTION

Page 10

Fiche de renseignements Association Gastronomie Guyanaise

Pages 11-12-13-14-15

Les Participants Fête des Faitouts Créoles

Page 16

Les Cuisines Créoles du monde : La Réunion, Île Maurice, Haïti

Page 17

Budget prévisionnel 2010

Page 18

Infos pratiques (itinéraire)

Page 19

Village des Faitouts Créoles

Pages 20-21-22-23

Fête des Faitouts Créoles 2009 en image

Pages 24-25-26-27-28-29

Revue de presse Fête des Faitouts Créoles 2009

Page 30-31

Spécialités Créoles

Pages 32-33-34-35

Partenaires édition 2009

Fiche de Renseignements



RAISON SOCIALE

Association pour le Développement et la Promotion* de l'Art Culinaire et de la Table Créole en Europe.

* (Artisanat, Tenues et Danses Traditionnelles, organisation d'événements en tous genres)

Sigle : « ADE PROMOTION »

Adresse : 24, Rue du Commandant ROLLAND
Code Postal : 93350
Ville : LE BOURGET

Téléphone : 06 12 03 19 05 - **Site :** www.ade-promotion.fr
e-mail : adepromotion@gmail.com - contact@ade-promotion.fr

INFORMATIONS ADMINISTRATIVES

Date d'immatriculation : 28 Septembre 2006
N° d'immatriculation : W921000029
Sous-Préfecture : Antony (Hauts de Seine)

Identifiant SIREN : 492 901 350
Identifiant SIRET du Siège : 492 901 350 00024
Code APE/NAF : 9499Z
Catégorie juridique : 9220

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

TITULAIRE DU COMPTE : ADE PROMOTION
BANQUE : SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
DOMICILIATION AGENCE : MONTROUGE MAIRIE (03890)
ADRESSE : 31, RUE GABRIEL PERI
CODE POSTAL : 92120
VILLE : MONTROUGE

BANQUE	AGENCE	NUMERO COMPTE	CLE RIB
30003	03890	00037269038	26

IDENTIFICATION INTERNATIONALE :

IBAN : FR76 30003 00037269038 26
Code B.I.C. : SOGEFRPP



Editorial



Jude LOUISY

Président
ADE PROMOTION

Nous vivons une époque où le temps est précieux, où les femmes et les hommes ont une activité professionnelle et n'ont pas forcément le temps ni l'envie de se consacrer à la préparation culinaire. Bien souvent pendant l'heure de pause déjeuner pour certains c'est la course contre la montre (un sandwich, la restauration rapide) et le soir les célibataires mais aussi les couples avec ou sans enfants cèdent à la facilité du tout rapide et consomment des plats surgelés et des légumes précuits.

Nos grands parents et nos parents prenaient le temps de nous concocter de bons petits plats avec les produits du jardin, mais de nos jours c'est le tout industriel qui gagne du terrain avec des préparations à passer au four et quelques minutes plus tard on peut manger.

Avec la mondialisation ravageuse et le succès de la restauration rapide, l'avenir de la cuisine créole est incertain, le risque de disparition reste bien réel si nous ne nous organisons pas pour faire exister ce patrimoine au sein de la gastronomie française qui elle bénéficie d'une publicité internationale.



Isambert ZAMOR

Président
Association
Gastronomie Guyanaise

Sauvegarder et promouvoir la cuisine créole et ses traditions, tel est le principal objectif de cette association qui fut créée le 21 juillet 1983 à l'initiative de Madame Régine HORTH et de Monsieur Etienne RIBAL, premier Président.

A son actif déjà, de nombreuses manifestations culinaires et différentes actions en faveur de la cuisine guyanaise : en Guyane bien sûr, mais aussi dans la Caraïbe et en Europe.

La cuisine guyanaise est très riche et reflète la diversité culturelle de l'ensemble de ses habitants, venus de tous les continents.

C'est ainsi qu'Européens, Noirs d'Afrique, Asiatiques, Indiens, Libanais, Brésiliens, ... ont contribué à l'édification d'habitudes culinaires enrichies par le large éventail des produits qu'offre la Guyane.

Si l'objectif de l'association 'Gastronomie Guyanaise' est de témoigner de la richesse du patrimoine culinaire de notre région et de la défendre, il est aussi important de souligner son action en faveur de la créativité dans le domaine culinaire, à travers l'élaboration de nouvelles recettes à partir des produits du terroir.

Editorial



Partager, découvrir, transmettre, apprendre, s'ouvrir à d'autres cultures, ... ;
telles sont les relations d'échange que se propose de nous faire vivre l'Association pour le Développement et la Promotion de l'Art Culinaire et de la Table Créole en Europe, le 24 avril prochain.
La Fête des Faitouts Créoles, c'est désormais un rendez-vous incontournable au Bourget associant gastronomie et festivités, et qui remporte chaque année un franc succès.
Les Bourgetins et moi-même seront donc ravis d'accueillir une nouvelle fois cet évènement qui rend hommage à l'outre-mer et ses traditions.
Pour cette troisième édition, un seul mot d'ordre: la curiosité !
L'association ADE PROMOTION souhaite ainsi nous faire découvrir des goûts, des couleurs, des odeurs ou encore des saveurs d'ailleurs ; autant d'invitations au voyage vers des horizons gourmands.
Partager un savoir-faire traditionnel, c'est participer à la valorisation et à la transmission du savoir-être et du savoir-vivre ancestral créole, respectant l'authenticité culturelle antillaise.
Reflète de la manière d'être et de vivre d'un peuple, mais aussi son histoire, l'art culinaire est aussi une discipline chaleureuse qui sait rassembler les bons vivants, petits et grands, transcendant les barrières frontalières et linguistiques.
Vous l'avez compris, pour toutes ces raisons, le 24 avril prochain sera une journée particulièrement alléchante à laquelle je vous invite tous à participer. D'avance, bon appétit, bien sûr !



Vincent
CAPO-CANELLAS

Maire du Bourget
Conseiller
Général
Seine Saint-Denis
Président de la
Communauté
des Communes
Bourget/Drancy/
Dugny

On a coutume de dire que la cuisine créole est une cuisine joyeuse et qu'elle est l'une des meilleures au monde.

Il faut bien reconnaître que le climat ensoleillé, la fertilité des terres et l'abondance des produits de la mer sont les meilleurs ingrédients pour garnir les assiettes. Mais il ne faut pas oublier la joie de vivre et la convivialité de tous ceux qui confectionnent ces recettes autour d'un punch et de musiques traditionnelles.

A l'heure où l'on parle du patrimoine gastronomique français, il est indispensable de mettre à l'honneur ces purs produits du terroir que sont les huîtres de palétuviers, le giraumon, les bélangeres, les gombos, les ignames, les goyaves et tant d'autres qui se marient si bien avec le bois d'Inde, le gingembre, le curry ou le piment.

Je suis très heureux que vous fassiez connaître le calalou, le ragoût de Chatou, le féroce d'avocat et de morue, le blaff de poissons sans oublier le rhum, celui que tous appellent « le compagnon de la vie antillaise ».

A l'évocation de ces plats typiques, on a tous envie d'aller les déguster sur place. L'outremer français offre, parmi ses atouts multiples, une gastronomie à faire pâlir les plus gourmands et je ne doute pas que la Fête des Faitouts Créoles soit un grand succès.



Monsieur
Jean-Christophe
LAGARDE

Député-
Maire de Drancy

Entre épices et métissage,



Jean-Jacques
SEYMOUR

Journaliste
Tropiques F.M &
Amina Femmes

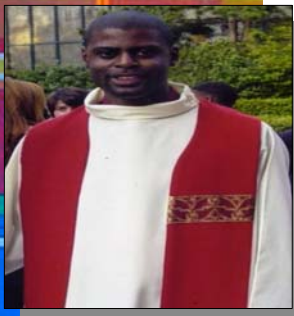
Qui dit cuisine créole évoque les acras, le boudin, la queue de cochon, les gâteaux coco, les tourments d'amour, fruits de mer, poissons...mais pas seulement.

Notre cuisine antillaise ne se limite au gras et au sucrés, elle sait être légère et allie minceur et plaisir de manger en y mêlant fruits et légumes locaux.

Chaque communauté y a laissé son empreinte épicée, reflet de l'histoire des îles. C'est que la gastronomie créole fait partie intégrante de notre patrimoine.

Elle est le fruit de l'héritage des migrations, volontaires ou formées, qui se sont succédé sur ses terres, le résultat du brassage des peuples s'en suivit. Tout en s'affirmant fille de la France.

Puissions-nous avec « La Fête des Faitouts Créoles » appréhender cette culture, héritée des apports successifs de l'Afrique, de l'Inde et de l'Europe.



Père
Philippe GUIOUGOU

Couper en deux les christophines, enlever le cœur, les faire cuire à l'eau bouillante salée (30 à 40 minutes). Récupérer la chair avec une cuillère en conservant la peau intacte.

Réduire cette chair en purée....

Vous aurez tous reconnu (au moins les initiés) le début de la recette du gratin de christophines ! Nous avons une richesse, un savoir faire à partager à faire découvrir ou redécouvrir. Je suis prêtre catholique dans le troisième département Antillais... le 93, diocèse de Saint Denis en France ! Le multiculturel c'est quasiment tous les jours, ce partage a notamment lieu de temps en temps autour d'une assiette.

Sa cuisine, c'est d'ailleurs souvent ce que l'on propose à l'autre en premier afin de faire plus ample connaissance. C'est donc avec joie que j'espère faire découvrir à d'autres une des facettes de mon identité Antillaise, aller au-delà du boudin/acras qui devient en île de France presque un plat local !

Programme



10h00 – 11h15 : Messe des Cuisinières

Célébration messe eucharistique en l'église Saint Nicolas du Bourget
Animation l'aumônerie Antilles-Guyane de Paris

11h30 – 12h15: Défilé en costumes traditionnels

De l'église Saint-Nicolas du Bourget vers le Gymnase Paul SIMON

Dans les rues du Bourget des associations de cuisiniers et cuisinières Ultra marines.

« **Association Gastronomie Guyanaise** »,

« **Corporation des cuisiniers et pâtissiers de la Martinique** »,

« **Association VERMEILLES cuisiniers et cuisinières de Marie-Galante** »

et avec le concours de différents groupes folkloriques créoles d'Île de France

12h30 – 13h00: Village des Faitouts Créoles Gymnase Paul SIMON

Allocutions

M. Vincent CAPPO CANELAS Maire du Bourget, Conseiller Général

M. Jean Christophe LAGARDE Maire de Drancy, Député

M. Ferdy LOUISY Maire de Goyave, Conseiller Général

M. Bruno SAINT AIME Corporation des cuisiniers et pâtissiers de la Martinique « CCPM »

Mme Caroline RUPERT Chanteuse - Marraine

M. Henri CYRILLE, Restaurateur Guyanais, Chanteur - Parrain

M. NAZARIN Association VERMEILLES cuisinières et cuisiniers de Marie Galante

M. Jude LOUISY Président ADE PROMOTION

13h00 – 15h30: Repas/Spectacle

Menu à thème: La Mer

Repas préparés par l'Association Gastronomie Guyanaise

Danse folklorique de la Guyane avec le groupe " Tchô Péyi"

16h00 – 20h30: Animation et Spectacle

Animateurs: Ornella d'Espace FM & Michel FORIER de Tropical Show

Spectacle de danse avec différentes associations culturelles d'île de France

"Madi & Kéra, La Flamme Créole, Ka Maniok, Tropical Show

17h00 - 18h00: Spectacle

Comique

CHON ké ChOUN

20h00 – 20h30 - Défilé de Mode

Défilé en costumes traditionnels

20h30 – 00h00 - Faitouts Créoles Show

20h30 - Zouk

22h00 – Moïz

00h00 – Fin de la Fête des Faitouts Créoles

Chaque communauté y a laissé son empreinte



La mer nourricière

La première des richesses des antillais, c'est évidemment la mer. Si proche et si généreuse, elle représente une ressource importante pour les populations locales. Notamment auprès des plus démunis, qui peuvent pratiquer facilement la pêche et qui n'ont accès qu'occasionnellement à la viande.

Le poisson a donc pris toute sa place dans la cuisine créole et se consomme en grande quantité. La variété importante de poissons s'ajoute aux crustacés et autres coquillages : ces produits sont consommés en grande quantité. Ces produits de la mer sont utilisés pour la préparation de nombreux mets : farces, grillades, fricassées, colombo, blaff, matété, calalou.

Mêlant influences française, européenne, indienne et africaine, la cuisine créole est le fruit d'un métissage historique. C'est précisément l'apport historique des Antilles et le mélange des peuples qui sont à l'origine de la richesse cuisine créole. Elle trouve ainsi ses racines, ce qui lui a permis, avec le temps de s'inventer un caractère propre. Source de vivacité et de couleurs, c'est une cuisine qui reste simple et familiale tout en mélangeant harmonieusement un ensemble de saveurs et d'épices provenant de ses terres d'origine.

Ce mélange fait de croisements et d'histoire est à l'origine d'une autre singularité de la cuisine créole : le sens de l'économie et du dosage, l'art de l'assemblage des petits riens et du recyclage des restes. Les épices, les huiles, quelques fruits rares... dispensés avec parcimonie, permettent un précieux équilibre des saveurs. Une poignée de riz ou de haricots rouges font un accompagnement léger et plein de finesse. Les abats, tripes, queux et autre pied de porc rehaussent de nombreuses préparations. Le sang est, quant à lui utilisé pour la confection des boudins.



Présents les premiers, les Amérindiens cultivaient déjà les fruits et légumes des Amériques : ananas, bananes, piments christophines, vanille et autres produits typiques. Les Caraïbes utilisaient, par exemple, le roucou, une graine rouge qui se substitue à la tomate dans le court-bouillon de poisson. Puis les africains ont apporté l'igname ou encore la patate douce. Quel destin étonnant que celui réservé aux tubercules : d'abord cultivées aux Antilles pour les besoins des esclaves, elles se voient devenir un grand classique de la cuisine créole et remplacent peu à peu la pomme de terre.

Le colombo: héritage de l'histoire

La fin du XIXe siècle est marquée par l'arrivée des immigrants indiens. Ces derniers opèrent une véritable révolution culinaire aux Antilles, en intégrant de nombreuses nouvelles épices et principalement le curry qui confèrent à la cuisine créole de nouvelles saveurs. Ces derniers apports extérieurs donne naissance à la base incontournable des préparations antillaises : "la poudre de colombo" qui parfume, aujourd'hui, la quasi-totalité des préparations antillaises. Plus tard, les navires français en provenance de la métropole apporteront des denrées aussi chères que rares : farine, riz, lard ou encore légumes secs. Intégrés à la cuisine locale... qui, intégrées à la cuisine locale, deviendront très vite essentielles



Objectif



Quoi de plus efficace qu'une gastronomie pour faire connaître une région?

Développer et Promouvoir l'Art Culinaire et de la Table Créole en Europe

Notre association se propose de mettre en place plusieurs actions qui favoriseraient la préservation, la transmission, le développement et la promotion de cette tradition culinaire et vestimentaire créole à la jeune génération qui ne doit pas oublier les saveurs des produits de nos terroirs :

- L'organisation d'une manifestation dédiée à la cuisine créole (**Fête des Faitouts Créoles**) à l'instar des fêtes dédiées à notre patrimoine culturel.
- Cet événement réalisé avec le concours d'associations de cuisinières Ultra marines, pourrait permettre aux Parisiens et aux nombreux touristes qui visitent la France hexagonale (en particulier la région Ile de France), ainsi que la jeune génération, de découvrir ou de redécouvrir nos régions à travers sa gastronomie.
- La participation à divers événements en lien avec la cuisine : exemple : salon du vin et du goût, cuisine en fête, la semaine du goût etc...
- La mise en place d'un concours du "meilleur chef cuisinier créole" et du "meilleur restaurant décoré" en partenariat avec tous les restaurants créoles d'Europe.
- Développer un Art de la table créole
- Le prix de la créativité afin d'encourager la création de nouvelles recettes qui mélangent tradition et modernité afin de faire évoluer cette cuisine en valorisant nos légumes.
- Proposer des cocktails sous le thème de la créolité

Atelier de Formation

Le constat de la créolité à travers le monde, corollaire du phénomène de migrations des populations conduit à reconnaître des besoins qui peuvent amener à définir des objectifs de formation.

Afin de donner une nouvelle dynamique et de pérenniser cette tradition culinaire, nous souhaiterions établir un partenariat avec des écoles hôtelières en France Hexagonale, des cantines de collectivités, des restaurants d'entreprises, des grands chefs de la Gastronomie Française et du e-Learning etc.

La création d'un atelier de formation à la cuisine et à l'art de la table créole nous paraît nécessaire pour la faire vivre.

Conclusion

En définitive, le potentiel d'action de l'Association est très vaste pour faire découvrir les saveurs de la cuisine créole

La Fête des Faitouts Créoles qui est une initiative de jeunes ultra-marin, pourrait devenir à terme, si elle est encouragée par tous les acteurs économiques (Conseils généraux, Conseils Régionaux, Chambre de commerce, Comité de tourisme, Chambre des métiers, ministère etc.) un vecteur pour l'économie de nos régions Ile de France et Outre mer : ex. agriculteurs, artisans, Hôtels, commerces etc.

Cela peut aussi favoriser la création d'emplois ponctuels : cuisiniers, serveurs, agents de sécurité, décorateurs. La réalisation d'un guide de la gastronomie créole mettant en exergue les nouvelles recettes de nos chefs cuisiniers. Ce guide pourrait être diffusé auprès des restaurants d'hôtel, des tours opérateurs, des offices de tourisme etc...



Ass. Gastronomie Guyanaise

Un peu d'Histoire

Deux ans après le passage de Christophe Colomb, c'est Vincent Pinson qui, en janvier 1500, explora la Guyane. Vers 1643, à la recherche de l'Eldorado, des compagnies comme la France Équinoxiale et le Cap Nord entamèrent la colonisation de la Guyane. En 1644, le Gouverneur Poncet de Brétigny installa un fort sur la plus haute colline de Cayenne, qu'il nommât Cépérou, du nom d'un chef indien Galibi. La Guyane du XVII^e siècle a vu se succéder Français, Espagnols, Anglais et Hollandais, tous animés par le désir commun de découvrir l'Eldorado.

Afin de supprimer les bagnes de Toulon, de Brest et de Rochefort, en 1852, la France décide d'installer une administration pénitentiaire en Guyane. Du Camp de la Transportation aux Iles du Salut, c'est plus de 80 000 prisonniers qui arriveront en Guyane. Parmi eux, Dreyfus,

En 1946, la Guyane est devenue Département français. Depuis 1982, la Loi de la Décentralisation a optimisé la création d'un Conseil Régional. Aujourd'hui, la Guyane possède deux arrondissements, la Préfecture de Cayenne et la Sous Préfecture de Saint-Laurent du Maroni, 19 cantons et 22 communes

Fiche de Renseignements

RAISON SOCIALE

ASSOCIATION GASTRONOMIE GUYANAISE

Sigle : « ASSOCIATION GASTRONOMIE GUYANAISE »

Adresse : 55, Lotissement la Pépîte Route de Montabo

Code Postal : 97300

Ville : CAYENNE — GUYANE FRANCAISE

Téléphone : 05 94 30 82 87

e-mail :

INFORMATIONS ADMINISTRATIVES

Date d'immatriculation : JUILLET 1983

N° d'immatriculation :

Préfecture : CAYENNE (GUYANE FRANCAISE)

Identifiant SIREN :

Identifiant SIRET du Siège : 453 720 831 00016

Code APE/NAF :

Catégorie juridique :

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

TITULAIRE DU COMPTE : ASS. GASTRONOMIE GUYANAISE

BANQUE : CREDIT POPULAIRE GUYANAIS

DOMICILIATION AGENCE :

ADRESSE : 93 RUE LALLORIETTE — BP 818

CODE POSTAL : 97300

VILLE : CAYENNE — GUYANE FRANCAISE

BANQUE

AGENCE

NUMERO COMPTE

CLE RIB

16159

05330

00069337445

40

Les Participants



Histoire

Près de 400 ans de mélanges ont donné à la cuisine guyanaise une inspiration, une originalité et une passion pour la diversité des goûts et des épices. Influences européennes, africaines, indiennes, amérindiennes, toutes les saveurs du monde s'expriment en Guyane et vos papilles vous le diront. C'est bon, c'est délicieux. La gastronomie créole vous attend.

Ass. Gastronomie Guyanaise

Elle a été créée en juillet 1983 à l'initiative de Madame Régine HORTH et de Monsieur Etienne RIBAL.

L'association a pour objectif de sauvegarder et promouvoir la cuisine créole et ses traditions.

Epices

Muscade, gingembre, girofle, cannelle, poivre et piment. Autrefois produites en Guyane, ces épices restent incontournables dans les recettes locales.



Les Participants

Infos Pratiques

Environ 7 000 Km séparent la Guyane de la métropole, soit 8h30 d'avion en vol direct. Située au nord-est du continent sud-américain, la Guyane s'étend sur 84 000 km² (1/5 de la Métropole) entre le Surinam et le Brésil.

Ses frontières naturelles sont le fleuve Maroni à l'ouest et l'Oyapock à l'est, les monts Tumuc-Humac au sud.

La bande côtière longe l'océan Atlantique sur 350 km.

Au-delà commence la très grande forêt amazonienne dont les seules voies de pénétration sont les fleuves et les cours d'eau, qui forment un réseau hydrographique très dense. La Guyane bénéficie d'un climat équatorial. Il fait chaud mais de façon très supportable, d'autant plus que l'alizé souffle en permanence sur la côte.

Température moyenne annuelle : 26°C avec des maxima de 33°C.



Tchô Péyi

Association créée en France
le 1er juin 2004

Son objectif : Promouvoir la culture guyanaise dans son ensemble et la diffuser.

Activités: Les animations, l'initiations culturelles, danses, rythmes traditionnels, confection de tambours et cours de percussion.

association culturelle guyanaise
HORTH serge

Président de l'association
tél. 06-22-41-30-60
7, rue Bernard Palissy
résidence du palais

Quelques citations

Pour la journée de la femme, éteignez la cuisinière et allez au restaurant.

*Petit appétit, l'oiseau fait du riz.
(dicton absurde)*

On peut se demander ce qui est le plus nourrissant : dévorer des yeux ou manger à l'œil.

On n'a pas le droit de parier une "bonne bouffe" car chacun sait qu'il est interdit de jouer avec la nourriture.

Comme l'avocat, le vin a de la robe. Cela plaide en sa faveur.

La nourriture joue un rôle important dans n'importe quel régime.

(Fran Leibowitz)



Les Participants



La Flamme Créole

Un peu d'Histoire



Selon les données archéologiques, les premiers signes d'occupation de la Guadeloupe datent d'environ 300 avant J.-C. Ces peuplades d'*Arawaks* y développèrent essentiellement l'agriculture, et auraient été exterminés par des peuples plus belliqueux : les *Caribes*. Ces derniers nommèrent l'île Karukera (ou Caloucaera), mot voulant dire « l'île aux belles eaux ». Ces tribus sont celles qu'ont rencontrées les premiers Européens débarqués sur l'île.

Madi & Kéra



La
G
U
A
D
E
L
O
U
P
E

Infos Pratiques

La Guadeloupe est à 6 700 kms de la métropole.

L'archipel guadeloupéen offre une très grande diversité de sites remarquables. Son climat tropical tempéré, le charme de ses îles contribuent à en faire une des grandes destinations touristiques des Caraïbes. D'une superficie de 1 438 km², la Guadeloupe continentale, située au cœur de l'arc antillo-caribéen, est la plus grande île des Antilles françaises. Sa végétation est composée d'une gamme très étendue d'espèces. Sa faune est riche en oiseaux, poissons et coquillages.

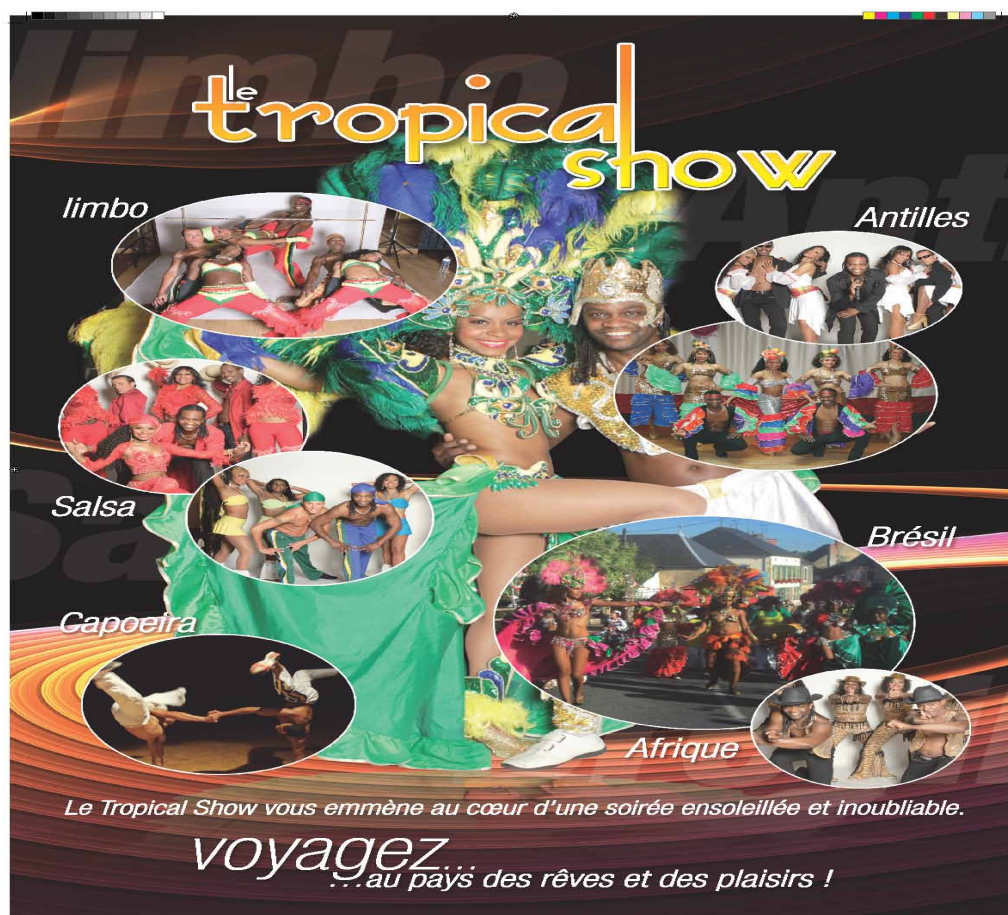
La Basse-Terre, plus élevée, est recouverte d'une forêt très dense : elle est dominée par le volcan de la Soufrière, qui culmine à 1 467 mètres, et par quelques autres sommets aux noms évocateurs : la Couronne, les Pitons de Bouillante, le Sans Toucher. Grande-Terre est, au contraire, un plateau de faible altitude propice à l'élevage et à l'agriculture.

la
 G
 R
 A
 N
 D
 E
 S
 C
 O
 N
 T
 R
 O
 L
 E
 S



Association intercommunale :

GRIGNY, VIRY-CHÂTILLON, SAINTE GENEVIÈVE DES BOIS



Le tropical show

limbo Antilles

Salsa Brésil

Capoeira Afrique

Le Tropical Show vous emmène au cœur d'une soirée ensoleillée et inoubliable.

voyagez
 ...au pays des rêves et des plaisirs !

Les Participants



Infos Pratiques

La Martinique se trouve au cœur de la Caraïbe et fait partie des Petites Antilles, aussi nommées îles sous le vent. À l'Est, l'océan atlantique baigne les côtes de la Martinique et à l'ouest, c'est la mer des Caraïbes. L'île se trouve à environ 7000 km de la France, 3650 km de Montréal et 440 km des côtes d'Amérique du Sud. Les plus proches voisins sont situés de part et d'autre : au Nord, la Dominique (Dominica - 25 km) et la Guadeloupe (120 km) et au sud Sainte-Lucie (Santa-Lucia - 37 km).

L'île est située dans une zone intertropicale, baignée à l'ouest par la mer Caraïbe, à l'est par l'océan Atlantique.

Sa superficie est de 1080 km²; la plus grande longueur étant de 75 km et la plus grande largeur de 35 km dont 45% de forêt. Cela peut paraître petit ... et pourtant, vous serez charmer de découvrir une grande diversité de paysages sur d'aussi courtes distances! Dans le nord de l'île, la Montagne Pelée est un volcan en sommeil marquant le point culminant de l'île à 1397 mètres



Le
M
a
r
t
i
n
i
q
u
e
s
e
s

Quelques citations

Rien ne vaut un petit plat pour combler un petit creux.

Prenez garde ! Le poisson d'avril n'est frais qu'un seul jour.

Pourquoi n'attend-on pas le 1er avril pour faire la farce de la dinde de Noël ?

Pour le vrai cuisinier, la farce n'est certainement pas une plaisanterie.

Pour se faire pardonner de n'être pas venu à la crèche avec l'âne et le bœuf, le cochon a baptisé l'un de ses enfants : jésus.



Haïti
 Cuisine Créole

Rougail Morue

Morue sèche
 Petites tomates
 Petits oignons
 Ail
 Gingembre
 Thym
 Huile

Débiter grossièrement la morue en gros morceaux.
 Laver pour enlever le sel apparent, 2 ou 3 fois.
 Mettre à tremper toute une nuit dans 2 litres d'eau.

Le jour de la préparation, émiettez la morue, émincer les oignons et les tomates, piler l'ail et le gingembre.

Faire chauffer 1 grand verre d'huile, y mettre la morue et tourner sans cesse pour éviter qu'elle n'attache. Elle doit être dorée mais non dure.

Ajouter les oignons, laisser cuire 3 ou 4 minutes, ajouter le mélange plié laisser cuire 2 minutes ensuite les tomates, le thym, mélanger soigneusement, couvrir et laisser cuire 10 mn.

Haïti
 Cuisine Créole

Chutney coco

Les chutneys ou chatini sont des accompagnements plus ou moins épicés du riz. Ces préparations sont d'origine indienne et forment un agréable complément à certains plats. Il existe différents chatini qui seront dégustés avec modération.

Noix de coco
 Piment vert
 Pulpe de tamarin
 Feuilles de menthe
 Mixer la noix de coco avec les autres ingrédients et 2 cuillères à soupe de d'eau.
 Le résultat doit être onctueux.

Haïti
 Cuisine Créole

Le Griot

Le griot est l'un des plats les plus populaires en Haïti, c'est un haïti à base de porc mariné frit qui est généralement servi avec du pikliz et des bananes pesées ainsi qu'une sauce piquante ou très épicée.

Porc désossé et coupé en morceaux

Jus de Citron vert, Jus d'orange, Eau, Oignons hachés, Oignon vert finement hachés, Thym, Sel, Poivre noir, Piment rouge finement haché, Huile végétale (pour la friture).

Mélanger les ingrédients, sauf l'huile, et laisser mariner au réfrigérateur (de 4 à 24h)

Retirer le porc de la marinade et faire frire dans une pêle au feu moyen en les retournant souvent

Budget



Frais de déplacement (Billets d'avion)	15 000
Frais d'hébergement	5 000
Frais de location (fourgonnette, matériel de cuisine etc.)	2 500
Achats cuisine (courses)	4 000
Frais de communication (Pub radio, timbre poste)	2 000
Frais de prestations (artistes SACEM)	12 000
Frais d'assurance et de souris tes croix rouge	600
Fournitures générales	1 700
Factures diverses	4 500
Total:	47 300

Comment venir

En voiture:

Du périphérique sortie Porte de la Chapelle prendre direction Lille par l'autoroute A1: sortie le Bourget/le Blanc Mesnil, au feu prendre sur votre droite direction Porte de la Villette église Saint Nicolas à 100 m sur la droite pour le Gymnase Paul SIMON au prochain feu prendre sur votre gauche Rue E. Vaillant Gymnase Paul SIMON à 500 m.

Du périphérique sortie Porte de Bagnole prendre direction Bobigny par l'autoroute A3 suivre Lille ensuite prendre l'A86 direction Bobigny/la Courneuve sortie Le Bourget au feu sur la gauche direction Le Bourget/le Blanc Mesnil église Saint Nicolas à 2km environ sur la gauche.

Du périphérique sortie porte de la Villette prendre N2 direction Le Bourget à 6km

Vers A1/Senlis/Blanc-Mesnil

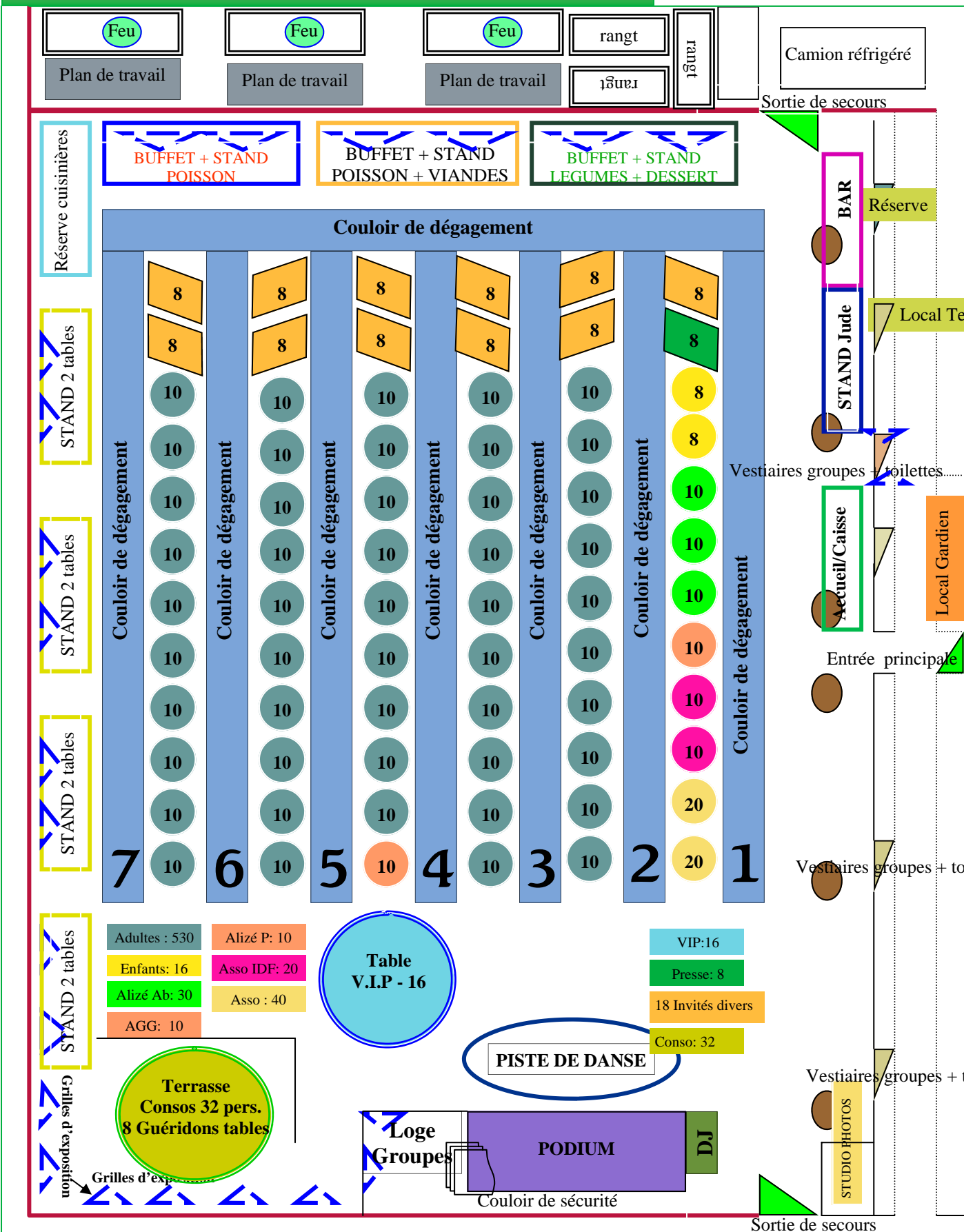


Comment venir

En transport en commun:

Par le RER B direction Blanc Mesnil etc.. Descendre arrêt Le Bourget prendre bus 133 arrêt église st Nicolas, pour le Gymnase Paul SIMON à pied demi tour jusqu'à la poste prendre sur la gauche.

Village des Faitouts





■ Eglise Saint-Nicolas
Messe des Cuisinières



■ Eglise Saint-Nicolas
Messe des Cuisinières



■ Sortie église
mise en place pour le défilé

■ Défilé des cuisinières
avec Cordon Madras



Les Faitouts 2009



■ Défilé des cuisinières
avec le groupe Hibiscus



■ Défilé des cuisinières
avec le groupe Hibiscus

■ Défilé des cuisinières
avec le groupe Madi & Kéra



■ Défilé des cuisinières
Cuisine & Tradition du Moule (Guadeloupe)



Quelques citations

Être végétarien, c'est tout simplement refuser de manger celui qui mange de la verdure. Connivence oblige !

Faut-il que le cochon manque à ce point de tact pour mettre sans cesse ses pieds dans le plat!

*En mets, je lui fait ce qui lui plaît.
(une cuisinière dévouée)*

Un poisson d'avril en papillotes ne fera pas forcément rire vos invités.

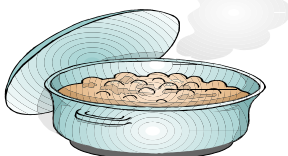
Sur le podium de gauche à droite: La Présidente Association Cuisine et Tradition du Moule, Monsieur le Maire adjoint représentant du Maire du Bourget, La Présidente de l'Association Cordon Madras Cuisiniers et Cuisinières de la Martinique, Monsieur le Directeur de l'OSATOUR Sainte-Marie Martinique, La marraine des Faitouts Créoles, Le représentant de Monsieur KARAM, La Présidente de l'Association Gastronomie Guyanaise, Le représentant du Maire de Drancy et Monsieur Jude LOUISY le Président de l'Association ADE PROMOTION

**Repas traditionnel
Préparés par les
Associations:**

Cordons Madras

**Association
Gastronomie Guyanaise**

**Cuisine et Tradition
Du Moule
(Guadeloupe)**



Les Faitouts 2009



La Fête des Faitouts C'est aussi:

Des stands de produits artisanaux

Un stand de sorbet coco et confiserie

Un studio photo



VIE associative

SUR VOS AGENDAS

16-18 AVRIL : PHOTOS DE CLASSE ET D'ÉCOLES

L'association Papyrus expose celles qu'elle a collectées et qui concernent les écoles du quartier Centre de 1920 à nos jours. Si vous avez vous aussi des photos, n'hésitez pas à les apporter, elles seront scannées sur place et vous seront rendues. Le jeudi de 10 h à 17 h, vendredi et samedi de 14 h à 17 h. Renseignements au 01 48 31 96 02.

25 AVRIL : AVANÇONS ENSEMBLE SE PRÉSENTE

cette nouvelle association du quartier Drancy centre présente ses activités : soutien à la parentalité, ateliers créatifs, médiation, sorties culturelles, soirées à thème, atelier stars... De 14 h à 21 h, salon Pélissier, rue Roger Pélissier.

26 AVRIL : SOIRÉE PORTUGAISE

elle est organisée par l'association drancéenne des amis du Portugal (ADAP), à partir de 21 h 30 à l'Espace culturel du parc. Au programme : les artistes Sabrina Simoes et Augusto Graça, grand bal avec la groupe Portugal em festa. Bar et dégustation de spécialités portugaises. Renseignements au 01 48 32 61 36.

28 AVRIL : THE DANSANT

de l'UNRPA, animé par l'orchestre de Jean-Marc Baril à 14 h 30, Espace culturel du parc.

7 JUIN : CROISIÈRE

la Société Drancéenne d'histoire et Archéologie (SDHA) propose, pour sa sortie de printemps, une croisière sur le Seine et le canal Saint-Martin, avec déjeuner au restaurant, visite insolite de La Villette, ses secrets et ses coulisses, promenade commentée par une conférencière. Participation : 47 euros pour les adhérents (cotisation annuelle de 8 euros). Inscription obligatoire avant le 10 mai en appelant le 01 48 31 69 06 ou le 01 48 31 34 69.

Bain de culture créole

Samedi 25 et dimanche 26 avril, faites le plein d'effervescence et de bonne humeur antillaises.

Dans une débauche de couleurs, les femmes, doyennes en tête, défilent dans les rues du Bourget, avec, à leurs bras, des paniers remplis de fleurs, d'ustensiles de cuisine et d'assiettes chargées de plats cuisinés. Ces ambassadrices de la gastronomie créole arborent robes traditionnelles, corsages aux draperies légères, Jupons en broderie anglaise, bijoux en or et coiffes drapées de madras aux couleurs vives. La fête des faitouts créoles, c'est la presque séculaire fête des cuisinières de la Guadeloupe revue à la sauce de l'association bourgetine, ADE promotion. Dans le cortège, quatre associations venues des îles : La gastronomie guyanaise, Cuisine et tradition du moule, Les Cordons Madras Cuisinières et Les cuisinières de la Martinique. Fort du succès de la 1^{ère} édition qui avait réuni en 2008 plus de 800 personnes, Jude Louisy, président de l'association, a décidé de remettre le couvert cette année, avec pour marraine la chanteuse Sylviane Cedia. Au menu du déjeuner : salade de boucaniers, pâté en



En 2008, la fête des faitouts créoles avait rassemblé plus de 800 personnes.

pot, fricassé de Chatrou, gratin de fruit à pain, dattes de Comou et autres voluptés papillantes.

Tambours créoles

Le lendemain, bété martiniquais, kasséké guyanais et gwo'ka guadeloupéens se retrouveront à l'Espace culturel du parc, dans le cadre du 3^e festival de percussions organisé par Drancy Outre-Mer. Au programme de l'après-midi, parrainé par jomimi, connu pour son Mawé à krab : Gwada ka, Amis des îles, Pa plis ki sa, Tcho poyi, Bay lan men, Ka ki ka et Dite.

AU PROGRAMME

Fête des faitouts créoles au Bourget Samedi 25 avril

• 10 h : Messe eucharistique à l'Église Saint-Nicolas du Bourget
• 11 h 30 : Défilé des associations de cuisinières et des groupes folkloriques
• de 12 h 30 à minuit : Apéritif, repas, spectacles, défilé de mode, musique, jazz...
Gymnase Paul Simon
27 bis, rue Edouard Vaillant
Le Bourget
Entrée (à partir de 12 h 30) : 40 € (adulte), 15 € (enfants de 6 à 12 ans)
Réservation obligatoire au 06 12 03 19 05 ou par mail : contact@adeo-promotion.fr
www.adeo-promotion.fr

3^e festival de percussions à Drancy Dimanche 26 avril à partir de 13 h 30

Espace culturel du parc
Entrée : 5 €
Renseignements : 06 53 27 74 03 ou 06 63 77 53 32



At 3^e festival de percussions créoles.



© Dédée anti-fas.

Pour les femmes

Retour sur l'action du 8 mars 2009 organisée par trois étudiantes drancéennes et qui a connu un beau succès.



Mission accomplie pour les trois étudiantes en DUT Gestion des entreprises et des administrations qui ont entrepris de mettre en valeur, à l'occasion de la Journée Internationale des femmes, le 8 mars, l'action de l'association Pluri'elles, pour le droit des femmes. Le stand qu'elles ont tenu sur le marché des Quatre routes, avec distribution de fleurs et vente de gâteaux – confectionnés par elles-mêmes et des femmes de l'association et absolument délicieux aux dires des gourmands qui les ont goûtés – a permis de réunir 170 €. "Nous allons consacrer cet argent à offrir une sortie d'une journée aux femmes de l'association", explique Dominique Ramby, responsable de Pluri'elles, qui a accompagné les

jeunes filles dans leur action. Les étudiantes préparent maintenant l'outil de soutenance de ce projet, en juin prochain, qui participe de la validation de leur diplôme. "Merci aux Drancéennes et Drancéens pour leur générosité", expriment-elles en chœur. Nul doute que cette action de terrain restera pour elles un bon souvenir.

Comme beaucoup d'autres étudiants de notre ville, Sarah, Valaine et Caroline sont à la recherche d'un stage de 5 semaines qu'elles devront effectuer entre mars et juin 2010 pour valider leur DUT. Si vous êtes en mesure de les accueillir dans votre entreprise, votre association ou votre administration, n'hésitez pas à contacter le journal, qui transmettra.

Les arts drancéens s'exposent

Le Salon de printemps verraient 2000 œuvres des parties de 2 au 10 mai. Une occasion d'admirer les œuvres créées pendant l'année.



© Sébastien de Ribet-Capellelli.

Pour sa 10^e édition, l'Union des arts plastiques de Drancy offre à voir, une nouvelle fois, les nombreux travaux réalisés par ses adhérents. Ils sont une trentaine, artistes en herbe ou semi-professionnels,

à vous présenter leurs toiles et autres réalisations venues de différents univers. Environ 300 tableaux, dessins, sculptures, collages et maquettes seront à découvrir pendant neuf jours. Les élèves de Jean-Claude Bernard révéleront leurs créations tournant autour de mosaïques peintes et de mosaïques des arts premiers (africains et sud-américains). Et pour tous les autres, pas de thème défini, place à l'imagination. Amateurs ou passionnés, rendez-vous à la Maison orange pour profiter du printemps dans les règles de l'art!

10^e Salon de printemps
Du 2 au 10 mai, de 14 h à 19 h
Maison orange, rue Fernand Péna
Villette libre

Les 10 ans de l'APEV



Le Club APEV gym-step-country va fêter ses 10 ans et souhaite inviter non seulement tous ses adhérents actuels, mais aussi tous les anciens qui ont pratiqué ses différentes activités depuis 1999.

Pour recevoir votre invitation, veuillez vous faire connaître par voie postale au 33, rue Mozart 93700 Drancy ou par téléphone au 06 82 94 28 64 ou au 01 48 96 50 06.

Journée verte sur l'Avenir

Pour la deuxième fois, l'association des locataires Résistance et Luréal, l'agence de quartier de l'OPH, la région de quartier, le service municipal de la Jeunesse et les associations Science Ouverte et Vie et Cité, organisent un après-midi plantation dans le quartier de l'Avenir, mercredi 13 mai. Cette initiative est ouverte à tous, mais il faut s'inscrire obligatoirement avant le 30 avril à la Maison des services publics, située place de l'Avenir.

Revue de Presse



AUX COINS DE NOS RUES

ZOOM SUR...



Seule occasion lors de la Journée musicale du CECS.

Le samedi 7 février dernier au Mille club, avec la participation du bluesman trompettiste américain, Boney Fields. Une soirée conviviale et festive pour les musiciens en herbe et les professionnels qui ont interprété, ensemble, des compositions originales et des reprises.

Spectacle de rue "Pisto n°9"

Le dimanche 8 février, place du marché, initiation cirque et danse avec des numéros d'artistes de tous horizons. La programmation "Art de la Rue" de la Ville séduit un public de plus en plus large.



LA GASTRONOMIE CRÉOLE À L'HONNEUR LE 25 AVRIL

L'association ADE organise à nouveau, cette année la Fête des Faitouts Créoles, l'événement se tiendra au gymnase Paul Simon le 25 avril prochain. Forte du succès de l'édition 2008 qui avait réuni 800 personnes, « remettre le couvert cette année était une évidence » affirme Jude Louisy, président d'ADE Promotion. L'événement s'adresse autant aux connaisseurs qu'aux néophytes, l'équipe d'ADE Promotion a mijoté pour eux un tout nouveau programme culinaire. Régal assuré.

Renseignements et réservations jusqu'au 15 avril. Contactez Jude Louisy au 06 11 26 48 09.



FOCUS SUR L'UNIVERS DES ARTISANS FLEURISTES QUI EMBELLISSENT CHAQUE ÉTAPE DE NOTRE VIE.



AGATHA FLEURS, « FLEURISTES MAIS AUSSI ARTISTES »

Il y a une quinzaine d'années Muriel Caudron-Allano apprenait le métier de fleuriste au Bourget, avant d'ouvrir sa propre affaire à Drancy. Lorsque la propriétaire qui lui a tout enseigné, décide en 2007 de se séparer de son magasin, Muriel saute sur l'occasion et lance Agatha Fleurs. « Ce magasin me permettait de m'agrandir, j'étais heureuse de travailler à nouveau au Bourget » explique la patronne. Très sensibles aux nouvelles tendances, l'équipe d'Agatha Fleurs est capable de créer des bouquets aux tons les plus modernes comme les plus classiques. Cette année, la fleuriste a pour projet la rénovation totale de sa façade, son commerce sera aussi beau de l'extérieur que de l'intérieur. Agatha Fleurs - 107, avenue de la Division-Leclerc - 01 48 37 17 37



LIONEL ET FABIENNE : UN SEUL CRÉNEAU, LA FLEUR DE QUALITÉ

« Lionel et Fabienne » ont décidé de donner un nom original à leur commerce : le leur ! Un moyen de se démarquer mais aussi de s'impliquer totalement pour leurs clients. Cette idée, le couple l'a eu dès son arrivée au Bourget, au début des années 60 : « À cette époque, Le Bourget était un village et nous nous sommes attachés à ce que notre commerce garde son aspect convivial d'antan » se souvient Lionel Magot. Peu à peu, le couple s'est spécialisé dans la décoration florale et est particulièrement méticuleux sur l'origine et la tenue des fleurs lors des approvisionnements. « Nous avons fait le choix de la qualité, nous mettons nos quarante années d'expérience au service du client » souligne le couple. Lionel et Fabienne - 55, avenue de la Division-Leclerc - 01 48 37 01 66

LA QUINCAILLERIE GÉNÉRALE DU BOURGET A EMMÉNAGÉ AU PARC DE L'ESPACE



La Quincaillerie Générale du Bourget a quitté ses locaux de la rue Jean Jaurès pour s'installer dans des bâtiments flamboyants neufs du Parc de l'Espace. L'ancien bâtiment était devenu trop étroit pour cette entreprise qui attire depuis 1956 un nombre croissant d'amateurs et de professionnels du bâtiment. Plus qu'un magasin, Freddy Cohen, à la tête de l'entreprise, a mis sur pied un véritable show-room, où chaque produit peut être visualisé, manipulé, testé, le tout regroupé dans un catalogue exhaustif réalisé en partenariat avec les plus grands distributeurs. Un confort évident pour les acheteurs, qui disposent de plus, d'un parking et d'espace pour le chargement de leurs véhicules. Trois embauches ont été réalisées et la Quincaillerie pourrait encore s'agrandir.

Quincaillerie Générale du Bourget - ZI parc de l'Espace. 49 bis, rue du Commandant Rolland - 01 48 37 29 66



COMMÉMORATIONS

64^e COMMÉMORATION DU 8 MAI

Le Conseil Municipal avait également invité la population le 8 mai dernier pour célébrer le 64^e anniversaire de l'Armistice marquant la victoire des Alliés sur l'Allemagne nazie en 1945. Vincent Capo-Canellas et son Adjoint, Lionel Cathelin ont prononcé une première allocution commémorative dans la cour Maxime Huison, en présence des associations d'Anciens combattants, de victimes de guerres et de médaillés militaires. Le traditionnel cortège des officiels mêlés à la population a ensuite pris le chemin du cimetière communal (en empruntant les avenues de la Division Leclerc et J.F. Kennedy). Un nouvel hommage y a été rendu devant le monument aux morts, pour ceux qui sont tombés pour notre pays.



Rendez-vous le jeudi 78 Juin à 17h30 devant le Monument de la Square Charles de Gaulle.

69^e anniversaire de l'appel du 18 Juin 1940

Premier discours prononcé par le Général de Gaulle depuis Londres sur les ondes de la BBC, peu entendu mais repris dès le lendemain par la presse française, c'est un texte fondateur de la Résistance française. Le Maire, Vincent Capo-Canellas, l'Adjoint au Maire, Lionel Cathelin, le Conseil Municipal et les Associations d'Anciens Combattants vous prient d'honorer de votre présence, la cérémonie commémorative de l'Appel historique.

Thé dansant

dimanche 28 juin

à partir de 14h30 à la Salle des Noces de l'Hôtel de ville
 Tarif de 10€ pour les Bourgetins - 12€ pour les non Bourgetins

MAURICE MANENT NOUS A QUITTÉS

Il rêvait de l'Afrique, Maurice Manent, personnage clé des jumelages du Bourget, est décédé le 4 mars dernier. Il était l'artisan des premiers liens d'amitié entre notre ville et le continent africain. Professeur de français au collège Didier Daurat jusqu'en 1979, Maurice Manent y avait pris l'initiative de faire correspondre ses élèves et les jeunes d'un centre de formation rural et artisanal situé à Gitarama, une ville située au centre du Rwanda. L'intérêt pour la culture rwandaise grandit et l'idée d'un rapprochement entre notre commune et ce pays d'Afrique fait son chemin. L'implication de Maurice Manent au sein du Comité des Cités Unies du Bourget (C.C.U.B.) aboutira en février 1987, par la signature d'un protocole d'amitié avec la ville de Mushizi.

LE CORRESPONDANT DÉFENSE, TRAIT D'UNION ENTRE LES BOURGETINS ET LEUR ARMÉE

Depuis 2001, les communes françaises ont toutes un « correspondant défense ». Ceux-ci ont deux rôles principaux : assurer un lien "Armée-Nation" et promouvoir l'esprit de défense de notre pays. Il s'agit d'un interlocuteur incontournable des citoyens pour toutes les questions de défense.

RENDEZ-VOUS LES CONCITOYENS AUX QUESTIONS DE DÉFENSE

Dans notre ville, c'est Jean-Jacques Jenné, Conseiller Municipal délégué à la Mémoire, qui assure ces actions de proximité. Le renouvellement des conseils municipaux a été l'occasion pour le ministre de la Défense, Hervé Morin, de renforcer le dispositif afin de multiplier les contacts entre les citoyens et leur correspondant défense. A travers ce dernier, les Bourgetins peuvent notamment accéder à des témoignages, des projections, des débats, s'informer sur les opérations conduites par les forces françaises sur le territoire et à l'étranger. « Nous pouvons, par exemple, faire visiter les sites de la défense à ceux qui le souhaitent ».

L'ACCÈS AUX EMPLOIS CIVILE ET MILITAIRES DE LA DÉFENSE

L'armée recrute chaque année tout jeune (dès 16 ans) désireux d'apporter son concours à l'organisation de la défense de notre pays, dans des domaines aussi divers que variés, sans condition de diplôme. « Les jeunes ne pensent pas à consulter les offres d'emplois et de formations de l'Armée. C'est dommage car l'armée recrute dans plus de quarante corps de métiers différents. Nous sommes là pour informer les jeunes s'ils le souhaitent » explique Jean-Jacques Jenné.

Pour prendre contact avec Jean-Jacques Jenné, votre correspondant défense, vous pouvez le joindre au 06 10 19 10 84 ou encore par e-mail : jj.jenne@bourget.fr



DES COLLÈGUES HONORENT LE SOLDAT INCOGNITU

Une vingtaine de jeunes du collège Didier Daurat a participé à une sortie à l'Arc de Triomphe en compagnie d'anciens combattants le 12 février dernier. Ensemble ils ont déposé une gerbe de fleurs sur la tombe du Soldat Inconnu et assisté à la cérémonie des médailles militaires. Chaque jour, les associations d'anciens combattants, police, pompiers, sécurité civile ravivent le flamme du souvenir. Favoriser le devoir de mémoire qui incombe à tout est une autre des priorités du correspondant défense.

NOUVEAU SUCCÈS POUR LA FÊTE DES FAITOUTS CRÉOLES

Le 25 avril dernier, notre ville accueillait la deuxième édition de la Fête des Faitouts Créoles, au gymnase Paul Simon. Une chanteuse bien connue des amoureux de la culture antillaise, Sylviane Cedis, parainait l'événement qui a réuni plus de 400 personnes. « De plus en plus de Bourgetins n'ayant aucun lien avec les Antilles se joignent à nous. Ils découvrent la gastronomie créole ainsi que les chants et

dances traditionnelles. C'est un bonheur supplémentaire pour l'association » confie Jude Louisy. Le Président d'ADE Promotion, promet d'ores et déjà qu'une troisième Fête des Faitouts Créoles aura lieu au Bourget en 2010.



Revue de Presse



TRADITION

La fête des faitouts



Les cuisinières des Antilles et de la Guyane venues exporter au Bourget, en région parisienne, une fête des cuisinières rebaptisée "Fête des faitouts créoles" ont été mises à rude épreuve. Plus de 600 personnes se pressaient pour goûter les précieux mets concoctés par nos cordons qui avaient traversé l'Atlantique. Une fois encore, les organisateurs ont été victimes de la saucisse. Beaucoup de gens ne devaient venir qu'à la messe, mais vu l'ambiance, ils sont restés... Et comment ne pas sui-

vre le cortège de cuisinières en costume traditionnel, qui est allé de l'église du Bourget au gymnase voisin pour un banquet dont le plaisir des imprégnés vanilliers des Antilles. La Guyane, cette année, était à l'honneur avec une forte délégation venue de Cayenne conduite par Daniella Bovaldère et la maître à table, Solvière Cedie, inlassable ambassadrice de son pays. ■

Jean-Jacques Seymour - Photos : C. Datil

N°470 AMINA 2009

Caribbes 19

BOÎTE ASSO...

ADE PROMOTION

JUDE LOUISY, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION « ADE PROMOTION »

Jude Louisy nous parle de la manifestation « Faitouts Créoles » qu'il a récemment organisée et de sa vision de la cuisine créole.

Pourriez-vous vous présenter à nos lecteurs ?

Je m'appelle Jude LOUISY. Je suis originaire de la Guadeloupe, je suis âgé de 44 ans. Je suis père de 3 enfants.

C'est en aidant ma mère à vendre des Kassav (galettes de manioc fourrées à la noix de coco) dans la kassaverie de Goyave en Guadeloupe que m'est venue l'envie de faire un métier de contact avec le public.

Lycéen, au moment de choisir mon orientation, c'est tout naturellement que je me suis dirigé vers la restauration pour finalement opter pour une formation de serveur.

Vous êtes le président de l'association ADE promotion. Quelle est sa mission ?

Notre but est de promouvoir la tradition culinaire créole en Europe, faire que notre gastronomie soit connue au même titre que la cuisine Française.

Pourriez-vous nous dire ce qu'est le concept « Faitouts créoles » ?

« Faitouts Créoles », c'est une adaptation de la « Fête des Cuisinières » qui existe depuis près d'un siècle en Guadeloupe. Il y a 3 fondamentaux qui font le socle de cet événement :

- la « messe des cuisinières »
- le « défilé des cuisinières en robe traditionnelle »
- le déjeuner (plats confectionnés par les membres des associations de cuisinières venues d'Outre mer)

Nous comptons développer, autour de cette manifestation dédiée à la cuisine créole des débats, des expositions, des concours, la création d'un atelier de formation etc...

Qui sont les partenaires d'une manifestation de cette ampleur ?

Notre premier partenaire, dès le premier jour, est la municipalité du Bourget. Il y a ensuite la ville de Drancy, la CCI de Pointe-à-Pitre, le Comité du Tourisme « Les îles de Guadeloupe », le Conseil Général de la Guadeloupe, le Conseil Régional de la Guadeloupe, la Revue Alizés, Spiridom (Rhum Damoi-

seau & Clément), le Comité Martiniquais du Tourisme, Air Caraïbes, Espace FM.

Quel bilan faites-vous de cette seconde édition des Faitouts créoles ?

Le bilan est très positif, une très bonne logistique, une très grande implication de la presse communautaire, de la presse du diocèse.



Défilé

Il y a en Île de France plus de restaurants créoles qui ferment que d'ouvertures ? Qu'en pensez-vous ? Des manifestations telles que la votre sont-elles une solution à cet état de fait ?

Nous avons sollicité plusieurs restaurants créoles de la capitale par courrier. Nos lettres sont malheureusement restées sans réponse. Il est regrettable qu'il y ait autant de fermetures.

Nos compatriotes doivent comprendre qu'il faut jouer le jeu et aller manger dans les restaurants créoles même quand ils savent cuisiner. Il faut également faire découvrir aux collègues, aux autres communautés cette cuisine en voie de disparition au profit de la restauration rapide.

Les restaurateurs doivent comprendre que ces manifestations sont primordiales pour faire progresser notre cuisine. Des concours sont nécessaires, une formation etc.

Un des objectifs de « Faitouts Créoles » est d'associer des écoles hôtelières pour faire émerger des idées de plats.

Comment situez-vous la cuisine créole dans ce contexte de malbouffe ? A-t-elle une place à part au

sein de la gastronomie française ?

Nous sommes malheureusement concernés par cette situation.

La cuisine créole s'adapte lentement. Pour l'instant, elle est préservée car, heureusement pour nous, il n'existe pas réellement de grosses structures d'industrie agroalimentaire en dehors des produits utilisés dans certaines plantations. Elle est donc encore relativement saine.

La cuisine créole est une composante de la gastronomie Française comme chaque cuisine régionale. Nous devons, comme font les autres régions, travailler à lui donner une place importante.

En organisant cette manifestation, nous participons à la faire connaître au plus grand nombre.

Quoi de plus efficace qu'une gastronomie pour faire connaître une région ? La France tire une bonne partie de sa réussite touristique (82 millions de visiteurs en 2007) de l'excellence de sa cuisine.

Quels sont les mets préférés de Jude ?

Crabe farci, gratin de fruit à pain, gratin d'igname, dombré crevettes, queue de cochon, hétélé et encore beaucoup d'autres.

Et l'avenir des Faitouts créoles...

Nous préparons l'édition 2010, mais nous aimerions que les collectivités locales soient moins timides et encouragent cette initiative de domiens qui, à terme, peut être bénéfique pour le développement du tourisme gastronomique.

Que les artisans osent venir présenter leurs produits. Enfin, cet événement crée de l'emploi (service de sécurité, cuisiniers, serveurs...)

Manuel Jean Pierre

M. Jude LOUISY
Président
Tél: 06 12 03 19 05

24, Rue
du Commandant
ROLLAND
93350 LE BOURGET



Revue de Presse



ALIZÉS TÉ LA

Le 5 avril, FAPEFAG et l'Amitié Marie-Galantaise ont organisé une rencontre autour du Cahier d'un retour au pays natal, à l'occasion du premier anniversaire de la mort d'Aimé Césaire.

Mme Lylian Kesteloot spécialiste de la littérature négro-africaine nous a fait voyager dans l'univers césairien par une lecture décodée et passionnante de cette œuvre majeure.



Lylian Kesteloot et Amadou Gaye



Les participants à la conférence

Il est ressorti des échanges animés et variés avec le public, la nécessité de lire ou de relire l'auteur pour capter la puissance toujours actuelle de son message, véritable « arme » reconstructive donnant à « l'homme-insulte » le pouvoir de prendre sa place « au rendez-vous de la conquête ».

Amadou Gaye comédien sénégalais, créateur d'un spectacle autour des poèmes de la Négritude nous a fait une lecture rythmée des passages du Cahier.

Monique Boc - Les 2 extraits ont été pris à la page 20 et 57 de l'édition Pres. Afr.



Orchestre LES DOLMENS

Mi bel calalou !

Si i bon di i bon ! C'est sûr que ce dimanche de Pâques 13 avril chacun vous le dira « i té bon tou bonnemen »

Vous regrettez ? Vous avez raison car vous avez raté quelque chose « diri épi crab à la mode guadeloupéenne » mais certainement vous étiez le seul car au moins une certaine de personne ont répondu à l'invitation. Ils ont été accueillis par un punch en musique et de charmantes hôteses. Ambiance comme au pays garantie ! L'après midi a été ponctuée d'un ti cozé autour de tous ceux qui souhaitaient parler de leur activité, un lyannaj

dans l'assemblée qui permit à chacun de se connaître avant d'enchaîner avec la musique « gran moun » de l'orchestre les Dolmens.

Pour ce bon moment, "comme au pays", merci à l'Association Amitié Marie - Galantaise !

Sylvie francillette



Les convives

Samedi 25 avril - Faitouts Créoles 2e édition

L'an dernier je n'ai pas pu venir. Il me fallait absolument être là cette année. J'ai beaucoup apprécié ce déjeuner. L'animation était impeccable. Pour ce qui est du repas, c'était succulent. Je regrette seulement le retard dans le service. Mais, vu le monde qu'il y avait, je ne suis pas trop boudeuse. Cela ne doit pas être facile à organiser, une telle rencontre.

Jean, retraité - Villiers Lebel (93)



Christian, un collaborateur de la revue ALIZÉS

Je tire mon chapeau aux organisateurs de cette manifestation. C'est la première fois que je viens. C'est une amie qui m'a offert l'invitation. Je compte bien être là l'année prochaine. Des moments comme celui-ci sont importants pour nous. Je suis venue avec ma fille aussi. Comme, je fais rarement la cuisine créole à la maison, c'est donc pour moi une bonne occasion de lui faire découvrir la cuisine créole.

Solange, Agent administratif - Bagneux (92)



Mr Louty accueille les convives

J'ai participé à la messe. Cela m'a beaucoup rappelé la messe des cuisinières en Guadeloupe le 12 août à Saint Pierre et Saint Paul.

Je trouve que c'est une bonne chose que cela puisse exister ici. En effet, nous avons une tradition culinaire à faire exister, comme c'est le cas de la musique par exemple.

Gerty, Infirmière - Noissy le Sec, (93)

Histoire

Près de 400 ans de métissages ont donné à la cuisine guyanaise une inspiration, une originalité et une passion pour la diversité des goûts et des épices. Influences européennes, africaines, indiennes, amérindiennes, toutes les saveurs du monde s'expriment en Guyane et vos papilles vous le diront. C'est bon, c'est délicieux. La gastronomie créole vous attend.



Source

Quelques citations

“L'appétit vient en mangeant, la soif disparaît en buvant”

(François Rabelais)

“La gourmandise commence quand on n'a plus faim”

(Alphonse Daudet)

La gastronomie a été inventée pour rendre le péché de chair pardonnable.

Préparations culinaires

« Le colombo »

Ragoût à base de viandes et de légumes, au curry.

Les fricassées : spécialités de la cuisine guyanaise

Ces ragoûts accommodent aussi bien les viandes rouges que les viandes blanches.

Tous ces plats sont généreusement servis accompagnés de riz, haricots rouges ou de couac (sorte de semoule, plus ou moins fine de manioc torréfié).

Le poulet et le poisson boucané (fumé)

Le poulet ou le poisson boucané se mangent froids en salade.

Boulettes de Palika

Hacher très finement l'oignon, le persil, la ciboulette, l'ail et la chair du Palika. Dans un bol, humectez la chapelure avec un peu de lait concentré non sucré.

Ajouter le Palika et toutes les épices hachées, saler, poivrer et mélanger le tout. Faire chauffer l'huile dans une poêle, préparez les petites boulettes avec le poisson, puis et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Le tarpon, appelé *Palika* en Guyane française, où les adultes sont très répandus aux abords des îles (notamment les îles du Salut, est très recherché pour le côté sportif de sa pêche. Lorsqu'il sent l'hameçon, il se propulse hors de l'eau et se lance dans une lutte qui se termine bien souvent en sa faveur. Il est notamment recherché pour la pêche à la mouche.

Le **Tarpon** est un poisson des mers chaudes, vivant principalement dans les lagunes d'Afrique de l'Ouest et de la côte atlantique d'Amérique latine et pesant adulte de 70 à 180 kg pour une taille maximale de 2,5m. Il pourrait vivre une cinquantaine d'année (source : Ifremer).

Il possède un grand corps argenté muni de grosses écailles, de grands yeux et d'une bouche à la mâchoire inférieure proéminente. La nageoire dorsale possède un long rayon filamenteux ou fouet.

Ce poisson est un prédateur vorace se nourrissant de poissons et de crustacés qu'il chasse aux abords des îles côtières où on peut le voir nager en surface ou sauter hors de l'eau. Les larves se développent dans les marais côtiers ou les estuaires. Ces poissons ont la capacité de respirer à la surface grâce à leur vessie gazeuse reliée à l'œsophage. L'oxygène peut être échangé par le circuit sanguin.

En Martinique et en Guadeloupe, il est appelé "grand écaille" ou "gran tékay", à cause de la taille importante de ses écailles.

Sa chair est peu recherchée en raison de la présence de beaucoup d'arêtes.

Spécialités



Préparations culinaires

« Le blaff »

Court-bouillon qui tire sa saveur des oignons, de l'ail, de la branche de céleri et du basilic qui le composent

« La pimentade »

Sorte de court-bouillon à la sauce tomate.

« Le rôti cougnade »

Poisson grillé

Les eaux poissonneuses de Guyane offrent également une grande variété de poissons et de crevettes accommodés de multiples façons. De la petite "sea-bob", proche des bouquets bretons à la géante « shrimp » que l'on confondrait presque avec une langoustine, les produits seront présentés de nombreuses façons : marinades (beignets), brochettes... un vrai régal !

Le bouillon d'awara

L'awara est un palmier dont la pulpe du fruit entre dans la composition d'un ragoût agrémenté de poulet et de poissons boucanés...

Ce plat se déguste à l'occasion des fêtes de Pâques et de Pentecôte. C'est un signe de bienvenue pour le visiteur de marque. Voir la recette
Vous pourrez aussi apprécier, en Guyane, les cuisines : brésilienne, chinoise, javanaise...

Quelques citations

“ Le créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et le récompense par le plaisir ”

(Jean Anthelme)

On commence un repas avec une assiette vide. On finit pareil.

(devise du gourmand)

Quelques termes de cuisine

B A I N - M A R I E

Consiste à plonger un récipient dans un autre qui contient de l'eau pour faire cuire ou réchauffer une préparation.

B L A N C H I R

Consiste à précuire des légumes ou une viande en la plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante en vue de la cuisiner.

B R A I S E R

Cuire une viande dans son jus à feu doux dans une cocotte.

C I S E L E R

couper en lamelles très fines un aliment, exemples des herbes persil ou basilic.

M O U I L L E R

Ajouter du liquide dans une sauce ou un plat.

Bouillon d'Awara

L'awara est un palmier dont la pulpe du fruit entre dans la composition d'un ragoût agrémenté de poulet et de poissons boucanés.

Faire détrempier la veille toutes les salaisons (sans le lard) et changer l'eau le matin . Laisser encore 2 heures dans l'eau claire

Délayer la pâte d'awara dans l'eau chaude

Mettre les salaisons dans le jus et laisser cuire 2 heures à feu doux

Blanchir les choux, puis les incorporer au bouillon avec les autres légumes coupés en morceaux, sauf les épinards qui viendront en fin de cuisson

La cuisson dure 6 voire 7 heures au total. On obtient un très épais et réduit.

Ajouter les crustacés et le poisson boucané au dernier moment.

Le bouillon d'awara est une spécialité de la cuisine Guyanaise.

Dessalage : la veille

Cuisson : 7 heures

Francine VANZEL

*est originaire de la Guadeloupe,
elle est née il y a 46 ans.*

*Au début de sa vie active, elle
travaillait sur une exploitation agricole
produisant des bananes, des produits
maraichers et des fleurs tropicales
pendant plus de dix ans .*

*En s'installant en région
parisienne C'est tout naturellement
qu'elle transforme sa passion
des fleurs en métier.*

*Elle décide de suivre une formation
de CAP fleuriste qu'elle obtiendra
avec succès.*

*Diplôme en main, elle investit
toutes ces économies pour créer sa
société. Elle ouvre sa boutique
en Avril 2007*

Art'Cueille... Fleuriste Ultra-Marine



Quelques Fleurs

- Anthurium ou Arome
- Balisier
- Rose de Porcelaine
- Hibiscus rouge
- Orchidée
- Flamboyant
- Fleur de l'ananas
- Rose de Porcelaine

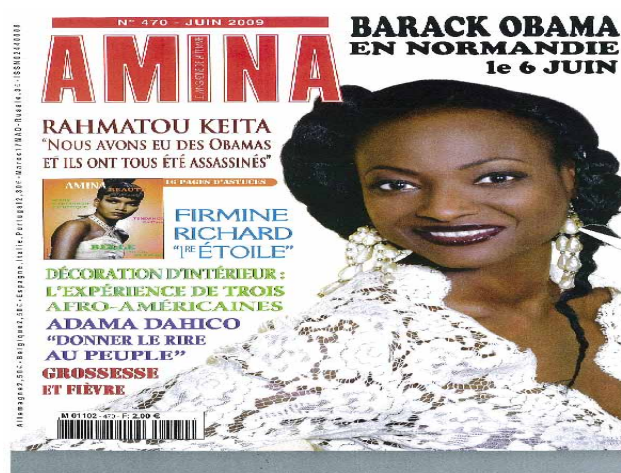


Partenaires 2009



AIR CARAÏBES

ESPACE
FM 98.8



Spiridom
d'une île à l'autre



Spiridom est une société de distribution de spiritueux créée en 2005.

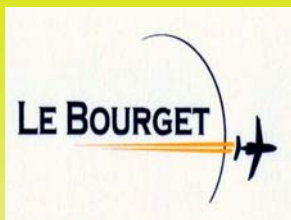
Cette entreprise appartient à deux Groupes familiaux qui partagent la même philosophie de développement de leurs Marques.

Les Rhums Damoiseau, leader sur le marché Guadeloupéen et les Rhums Clément, marque emblématique de la Martinique se sont associés pour créer une structure commune dans l'hexagone. Baptisée Spiridom, cette société a pour objectif d'assurer la distribution et l'animation de ses marques de rhum en France mais aussi d'en augmenter le rayonnement international.

Cette nouvelle entité dont la direction générale est assurée par Nicolas Legendre et Grégoire Gueden ambitionne de devenir un acteur important du marché français et exporte ses produits dans plus de 30 pays.



Partenaires 2009



Maire du Bourget

**M. Vincent
CAPO-CANELLAS**

**Président de la
Communauté
D'agglomération de
l'aéroport du
Bourget**



**Député/ Maire
de Drancy
Depuis 2001**

**M. Jean-Christophe
LAGARDE**



**Conseil Général,
De la
Guadeloupe**

**Président
M. J. GILLOT**

Le Bourget est une ville de Seine-Saint-Denis située à 7 km du nord de Paris, qui compte plus de 12 780 habitants au dernier recensement et qui appartient à la Communauté de Communes de l'Aéroport du Bourget.

Ses habitants sont les Bourgetins et les Bourgetines, et le Maire du Bourget est:

Vincent Capo-Canellas.

Le nom du Bourget provient du mot latin Burgellum, qui désignait un petit bourg. Et pour cause : la ville du Bourget s'étend sur une superficie de 2,08 km². Mais c'est aussi ce qui fait son charme : tout y est accessible en moins de 15 minutes !

Son aéroport international, ouvert en 1919, fut le premier aéroport civil de Paris et resta le seul jusqu'à la construction d'Orly, Il est aujourd'hui le 1er aéroport européen d'affaires, a écrit certaines des plus belles pages de l'aviation, et à joué un rôle crucial lors des grands rendez-vous de l'Histoire.

Le Bourget est donc une ville de renommée mondiale, dont l'histoire est fortement liée à celle de l'aéronautique. Le Musée de l'Air de l'Espace apporte encore aujourd'hui un témoignage de ce passé riche qui permet à la ville du Bourget de rayonner sur la scène internationale. La ville accueille d'ailleurs tous les deux ans le Salon International de l'Aéronautique et de l'Espace.

Drancy est une ville de Seine Saint-Denis, se situe à dix kilomètres au nord-est du centre de Paris, ou à six kilomètres du nord de Paris et dans le sud de la plaine de France, aujourd'hui fortement urbanisée depuis le début du XX^e siècle dans sa moitié méridionale. En 1793 la ville comptait 399 habitants en 1800 seulement 196 habitants, dernier chiffre connu la population de la ville était de 66.063 habitants au dernier recensement. Elle appartient à la communauté de Communes de l'Aéroport du Bourget.

Ses habitants sont les Drancéens et les Drancéenes et le Maire de Drancy est:

Jean-Christophe LAGARDE.

Le nom de la ville provient de terentiacum domaine de terentius, propriétaire gallo-romain, nom qui se transforme par la suite en derentiacum, puis Drancy.

Aux abords du stade nautique une statue, œuvre de Jean et Christian Moisa, à présent commune aux habitants de Drancy et de Gorée, érigée ici comme là-bas en mémoire des victimes de l'esclavage, a été inaugurée le 23 mai. Elle représente deux esclaves s'enlaçant, des restes de chaînes fraîchement brisées entravant encore les fragiles poignets de l'homme, les mains levées vers le ciel. Cette œuvre au cœur de Drancy est aujourd'hui un des lieux en mémoire des victimes de l'esclavage.

Le Conseil Général est une institution ancienne puisque les premiers textes remontent à l'ordonnance de 1827 alors que la Guadeloupe est à cette époque une colonie. Avec la loi du 19 mars 1946 dite loi d'assimilation, la Guadeloupe est érigée en département français. Cependant la mise œuvre de cette réforme prendra plusieurs années. Les décrets 47-1018 et 47-1019 du 7 juin 1947 mettent en place l'Administration préfectorale; le décret 47-2252 du 1er novembre 1947 formalise l'extension au DOM de la loi du 10 août. Désormais cette loi s'applique de plein droit. Les biens de l'ancienne colonie sont alors répartis entre l'État, et le nouveau département et les communes. Le Préfet est le représentant de l'État et l'exécutif du département. La décentralisation initiée par la loi du 2 mars 1982 va induire dans les Départements d'Outre-mer deux effets contradictoires. Elle va conférer aux Élus de la Collectivité départementale des espaces de liberté dans la gestion administrative. Ainsi donc le Conseil Général se voit attribuer de nouvelles compétences et le Président du Conseil Général devient l'organe exécutif du Département. Elle va supprimer par ailleurs ce qui faisait la particularité des Conseils Généraux d'Outre-mer en transférant leurs compétences spécifiques principalement financières et fiscales à la Collectivité Régionale.

Partenaires 2009



La Chambre de Commerce de Pointe-à-Pitre créée par arrêté du Contre-amiral Gouverneur R.ARNOUS en du 31 juillet 1832. L'Archipel était alors marqué par le système du pacte colonial qui était une des bases fondamentales de l'économie qui reposait essentiellement sur la canne à sucre, le rhum ainsi que sur le café, le cacao et le tabac. Les CCI ont contribué à mettre en place la liberté du commerce. Au 19ème siècle, le Directeur Général de la colonie est Président de la Chambre de Commerce et d'industrie de Pointe-à-Pitre. Le 29 octobre 1961, le Gouverneur FREBAULT, décide que les CCI procéderont désormais à l'élection de leur Président. Les membres sont des négociants de la ville souvent membres du conseil municipal et adjoignent une fonction administrative à leur fonction de commerçant.

Suite à l'abolition de l'esclavage (décret du 27 avril 1848), de nouveaux arrêtés réglementent le fonctionnement des CCI. Dès 1861, la CCI joue un rôle répondérant dans l'économie guadeloupéenne. Elle donne son avis sur les moyens d'accroître la prospérité de l'industrie et du commerce, sur les améliorations à introduire dans toutes les branches de la législation commerciale.



Chambre
de la Commerce et
d'industrie
de Pointe-à-Pitre

Présidente
Colette KOURY

ALIZES, une relation qui s'enrichit au fil du temps !!!, à vos cotés depuis 57 ans pour une autre vision des Antillais-Guyanais.

Revue trimestrielle fondée en 1951 à Paris, par un groupe d'étudiants originaires des Antilles et de la Guyane de l'Aumônerie Antilles Guyane, elle est éditée par l'Association Pour l'Expression et la Formation des Antillais et Guyanais (**APEFAG**)

C'est une revue engagée dans son temps. elle s'attache à illustrer une approche de sujets qui traversent la vie des Antillais et Guyanais au cœur de la société. Soucieuse de l'intérêt général, elle se consacre à démêler les mutations de la politique, de la société et de la culture.

Sous titrée " revue d'inspiration chrétienne" depuis sa fondation il y a 57 ans, **ALIZES** en lien avec l'Aumônerie Antilles-Guyane s'est toujours efforcée d'avoir un regard qui prend en compte la personne dans tout ce qui fait sa vie. Elle s'est toujours intéressée à ce qui se passe en France métropolitaine, mais aussi aux Antilles-Guyane.

Ainsi a-t-elle tissée de nombreux liens avec des experts, intellectuels et témoin de divers disciplines.

Chaque numéro présente un dossier sur un sujet qui fait débat. La rubrique « culture » présente une personnalité qui fait l'actualité et quelques idées de livres à lire dans froissement de parution récente « Souffle de Vie » présente avec l'Aumônerie Antilles-Guyane une réflexion ouverte à tous.

ALIZES, proche des associations s'attache dans sa rubrique « Sa ki ni dewo », à proposer les activités de celles-ci à ses lecteurs.

ALIZES, une revue pour promouvoir le débat pluraliste dans notre société.

Abonnement: 16€

Directrice de la Publication Marie-Claire Valère,
Chef de rédaction Hermann Molongo
Alizés: 5 rue de Belzunce 75010 Paris
Port: 06 07 71 17 85 - Tél: 01 42 80 09 00 : Fax: 01 40 82 97 07



Directrice de la
Publication:
Marie-Claire Valère,

Chef de rédaction:
Hermann Molongo

une Culture ! un Art !
une Fête !



Cuisiner Créole !



Manger Créole !