

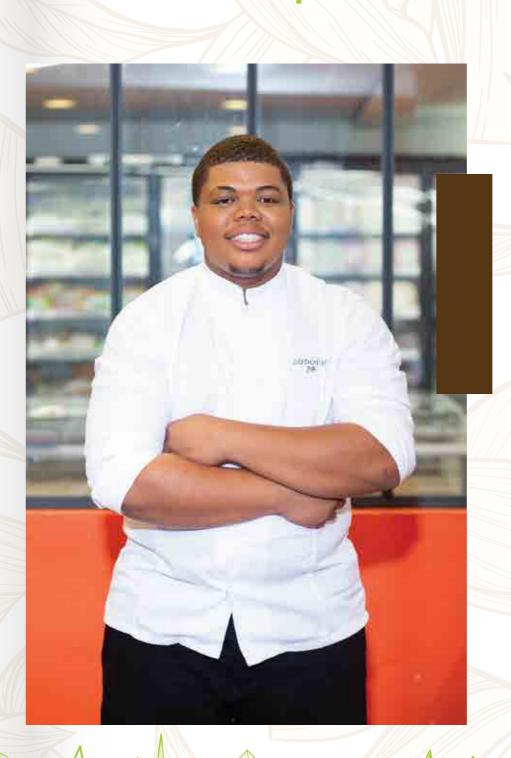
NOS CHEFS SÉBASTIEN BIRBA Chef cuisinier



Le chef Sébastien BIRBA est âgé de 27 ans et originaire de Sainte-Marie en Martinique. Titulaire d'un BAC PRO CUISINE, il a été en 2018 sacré troisième meilleur apprenti de Martinique. Il a fait ses armes en cuisine sous la houlette des chefs Jean-Charles BREDAS, et Marcel RAVIN.

Son objectif : ravir les papilles de ceux qui dégustent ses plats ! Dans ses assiettes, on goûtera ses origines caribéennes saupoudrées d'un subtil mélange de passion et de créativité. Il est actuellement le chef cuisinier du restaurant Paille Coco.

LUDOVIC JEAN-BAPTISTE Chef pâtissier



Le Chef Ludovic JEAN-BAPTISTE, âgé de 23 ans est originaire de Fort-de-France. Titulaire d'un BAC et d'un BTS Hôtellerie restauration, il a intégré à la suite de ses études la brigade du Chef Marcel RAVIN à l'Hôtel Simon.

Ludovic a eu l'opportunité d'approfondir son savoir-faire dans de prestigieux restaurants au Canada, en France, ainsi qu'en Angleterre.

Son objectif : se réinventer chaque jour ! Grâce à son imagination débordante, il sublime parfaitement les saveurs de nos produits locaux afin de créer des desserts d'exception. Il est actuellement Chef pâtissier dans un Hôtel restaurant 5 étoiles de la Martinique.



CARBONARA DE PAPAYE AU SURIMI ET SON HUILE DE

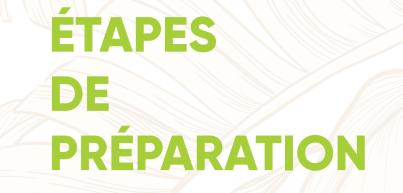
Préparation : 20 MIN

TRUFFE

INGRÉDIENTS (4 pers)

1 pot de surimi mayonnaise Ti'Délice
1 papaye verte de 200 gr
2 cuillères à café d'huile de truffe
10 gr de copeaux de parmesan
2 radis

Condiments : piment végétarien, oignon rouge, ciboulette, persil, sel et poivre



Épluchez et ciselez les condiments.

Épluchez la papaye et coupez-la en julienne.

Incorporez le surimi mayonnaise

Ti'Délice à la julienne de papaye et ajustez l'assaisonnement à votre goût (sel, poivre, piment, etc...).

Versez l'huile de truffe et mélangez l'ensemble.

Avant de servir, à l'aide de la grille fine râpez deux radis sur votre carbonara de papaye et ajoutez les copeaux de parmesan.

VELOUTÉ DE GIRAUMON, POULET BOUCANÉ FLAMBÉ AU RHUM, CROÛTONS À L'AIL



Préparation : 25 MIN Cuisson : 5 MIN Vstensiles : CHALUMEAU

INGRÉDIENTS (2 pers)

1 velouté de giraumon Yodi 1 poulet boucané Comia 8 biscotines à l'ail Place Hurrard

1 cuillère à soupe de rhum vieux Clément VO Condiments: persil, piment végétarien, oignon rouge, oignon pays, huile

ÉTAPES PRÉPARATION

Épluchez et ciselez les condiments.

Mettez le velouté de giraumon Yodi à réduire légèrement à feux doux pendant 3 minutes.

Incorporez une partie des condiments préalablement ciselés.

Désossez et émincez 100 gr de poulet boucané Comia.

Placez votre émincé de poulet boucané Comia et le reste des condiments dans une poêle avec une cuillère à café d'huile.

Faites suer à feu vif pendant 2 minutes.

Déglacez votre poulet boucané Comia, assaisonnez avec le rhum vieux Clément VO et faites flamber.

Rajoutez vos biscotines à l'ail Place Hurrard dans le velouté de giraumon Yodi au moment de servir.

PÂTE EN POT DE POULET À L'HUILE DE CURCUMA

Préparation : 30 MIN Cuisson : 10 MIN

INGRÉDIENTS (2 pers)

1 pâté en pot de légumes Yodi 1 pot de souskay de poulet Délices Locales

20 gr de curcuma frais Huile d'olive

Condiments: oignons pays, oignon rouge, persil, sel et poivre



ÉTAPES PRÉPARATION

Huile de Curcuma

Lavez bien le curcuma, épluchez-le puis râpez-le.

Mettez 5 cuillères à soupe d'huile d'olive à chauffer à feux très doux dans une petite casserole.

Incorporez le curcuma râpé, laissez infuser 5 min puis éteignez le feu et réservez.

Épluchez et ciselez les condiments.

Réchauffez le pâté en pot de légumes Yodi.

Faites suer les condiments dans une casserole avec un filet d'huile.

Rajoutez un peu d'eau dans le pâté en pot de légumes Yodi puis incorporez les condiments.

Laissez mijoter à feu moyen pendant 5 min.

Incorporez 1 grosse cuillère à soupe de souskay de poulet Délices Locales et 1 cuillère à café d'huile de curcuma.

Avant de servir complétez avec quelques branches de persil.

Dégustez!

L'ASTUCE DU CHEF

Le curcuma tâche très facilement, enfilez des gants pour le manipuler et veillez à nettoyer rapidement vos ustensiles et votre plan de travail.

MINI BURGER DE SURMI À L'HUILE DE SESAME

Préparation : 40 MIN - Repos : 25 MIN Cuisson : 15 MIN

Ustensiles : BATTEUR, MOULE EN ALUMINIUM Ø 8

INGRÉDIENTS (4 pers)

1 pot de surimi mayonnaise Ti'Délice

2 cuillères à café d'huile de sésame

Laitue

Tomate

125 gr de farine

4 gr de levure boulangère

2 œufs

1 cuillère à café de sucre

1 cuillère à café de sel

50 gr de beurre mou

Condiments: persil, piment végétarien, oignon rouge

ETAPES PRÉPARATION



Mettez dans un grand bol la farine, la levure, les œufs, le sucre

Pétrissez la pâte pendant plusieurs minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte presque homogène puis incorporez le beurre.

Pétrissez la pâte pendant au moins 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et légèrement collante.

Couvrez votre bol avec une serviette et laissez pousser 20 min.

Chemisez les moules avec du papier sulfurisé.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dégazez votre pâte, divisez-la en 4 puis formez des boules.

Placez vos boules dans les moules, laissez reposer 5 min.

Enfournez et laissez cuire pendant 15 min.

Émincez le persil et le piment végétarien.

Dans un bol, mélangez l'huile de sésame avec le surimi mayonnaise Ti'Délice, le persil et le piment végétarien.

Coupez l'oignon et la tomate en rondelles.

Lavez les feuilles de laitue.

Montage du burger

Coupez chaque brioche en deux.

Disposez dans une assiette la tranche du bas de votre brioche et déposez-y une feuille de laitue, une rondelle d'oignon rouge, 2 cuillères à soupe de votre mélange au surimi mayonnaise Ti'Délice.

Finissez par une rondelle de tomate et l'autre moitié de la brioche.

Déqustez!

L'ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser un pic afin de maintenir votre burger.



PERROQUET RÉDUCTION ATOUMO, TARTARE DE COURGETTE À L'AUBERGINE

INGRÉDIENTS (1 pers)

Préparation : 30 MIN Cuisson : 15 MIN

50 gr de sirop d'atoumo Herboristerie Créole

1 perroquet de 240 gr

1 courgette

1 aubergine

1 radis

Condiments : 50 gr d'huile d'olive, piment végétarien, oignon rouge, persil, bois d'inde, ail, tomate, citron, sel et poivre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Écaillez et videz le perroquet.

Épluchez et ciselez les condiments.

Assaisonnez le perroquet avec le piment végétarien, oignon rouge, le persil, le bois d'inde, l'ail, la tomate et réservez.

Faites réduire le sirop d'atoumo Herboristerie Créole à feu doux.

Enfournez votre perroquet pour 15 min.

Coupez en petits dés les aubergines et les courgettes et réservez.

Assaisonnez votre mélange aubergines courgettes avec les condiments : huile d'olive, jus de citron, sel et poivre.

Quand le poisson est cuit, sortez-le du four et nappez-le avec la réduction atoumo.



SUPRÊME DE POULET BOUCANÉ SAUCE RHUM VIEUX, LÉGUMES **CROQUANTS**

Préparation : 40 MIN Cuisson : 15 MIN



INGRÉDIENTS (2 pers)

2 suprêmes de poulet boucané Comia 4 cuillères à soupe de rhum vieux Clément VO

1 igname

1 banane jaune

1 christophine

Brocolis

2 Radis

Tomate cerise

Condiments: piment végétarien, oignon rouge, persil, huile d'olive, sel et poivre

ETAPES PRÉPARATION

Épluchez et ciselez les condiments.

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Levez les suprêmes de poulet boucané Comia.

Assaisonnez les suprêmes de poulet boucané Comia avec les condiments, deux cuillères de rhum vieux Clément VO, le sel et le poivre.

Faites bouillir de l'eau.

Plongez-y vos légumes préalablement coupés.

Piquez de temps en temps afin de vérifier la cuisson.

Quand les légumes sont cuits mais croquants, plongez-les dans un cul de poule d'eau froide afin d'arrêter la cuisson.

Snackez les suprêmes de poulet boucané Comia 5 min côté chair dans une

Ajustez l'assaisonnement des légumes croquants (huile d'olive, sel, poivre, quelques condiments).

Sauce rhum vieux

Mettez le rhum vieux Clément VO à réduire.

Rajoutez du sel et du poivre.

Faites flamber.

Dans un plat dressez votre poulet et vos légumes croquants.

Complétez votre assiette en y apportant une touche de fraîcheur avec les radis et les tomates cerises, nappez de sauce rhum vieux.

Dégustez!

L'ASTUCE DU CHEF

Veillez à couper vos légumes à la même taille pour une cuisson uniforme.

CROQUANT D'IGNAME À L'AIL

Préparation : 25 MIN Cuisson : 15 MIN

Réfrigération: 10 MIN

Ustensiles : PAPIER ABSORBANT, MIXEUR

INGRÉDIENTS (4 pers)

1 sachet de biscotines à l'ail Place Hurrard 1 igname de 200 gr 200 gr de farine 3 œufs entier 20 gr de crème liquide à 35% 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 litre d'huile Condiments: 30 gr de curry en poudre, piment végétarien, oignons rouges, sel et poivre

ÉTAPES **PRÉPARATION**

Épluchez l'igname et ciselez l'oignon rouge ainsi que le piment végétarien sans les graines.

Dans de l'eau froide au départ, mettez à cuire l'igname

Faites suer les condiments dans une casserole avec l'huile d'olive puis réserver-les.

Déglacez votre casserole à la crème liquide en frottant bien le fond de la casserole.

Incorporez le curry en poudre.

Laissez réduire et ajustez l'assaisonnement.

Réservez l'igname cuit au congélateur le temps qu'il refroidisse.

Une fois l'igname refroidi écrasez-le et incorporez les condiments, salez et poivrez à votre goût.

Formez des boules et laissez reposer au congélateur pendant 5 min.

Mixez les biscotines à l'ail Place Hurrard afin de former une chapelure.

Enrobez vos boules de jaune d'œuf, de farine et de chapelure.

Faites frire vos croquants.

Une fois bien dorés, réservez vos croquants sur un papier absorbant.

Servez et dégustez avec des crudités et la réduction curry.

MAGRET DE CANARD SAUCE CHOCOLAT

Repos: 45 MIN

Préparation : 10 MIN Ustensiles : CHALUMEAU, GRILLE

Cuisson: Pour un magret rosé: 15 minutes côté peau à 180°C au four; POUR UN MAGRET À POINT : APRÈS LES 15 MINUTES AU FOUR CÔTÉ PEAU, TERMINEZ LA CUISSON DANS UNE POÊLE 5-6 MINUTES CÔTÉ CHAIR POUR UN MAGRET BIEN CUIT : APRÈS LES 15 MINUTES AU FOUR CÔTÉ PEAU, TERMINEZ LA CUISSON DANS UNE POÊLE 8-10 MINUTES CÔTÉ CHAIR.

INGRÉDIENTS (2 pers)

1 tablette de chocolat Noukao Lauzéa

20 gr de gingembre 2 cuillères à soupe de vignaigre de cidre 3 cuillères à soupe de miel 10 gr de beurre doux Chou romanesco 2 Radis Condiments: persil, oignons rouges, piment végétarien, oignon pays, sel et poivre



Faites cuire quelques fleurettes de chou romanesco dans une casserole d'eau bouillante salée.

Épluchez et ciselez les condiments : oignons rouges, piment végétarien, oignons pays.

Parez votre magret, passez au chalumeau pour enlever les restes de poils.

Préparez la saumure du magret : dans un mixeur mettre le gingembre, le vinaigre de cidre et le miel.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une consistance plutôt liquide.

Faites baigner le magret dans la saumure, ajustez le sel et le poivre et laissez reposer environ 45 min.

Pour la cuisson, snackez votre magret sur une plancha ou une poêle et terminez la cuisson au four à 180°C pendant 15 min pour une cuisson rosée.

Après cuisson réservez votre magret sur une grille pendant 5 min.

Sauce chocolat

Mettez le chocolat Noukao Lauzéa à fondre avec le beurre à feu doux.

Mélangez à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'un mélange liquide épais.

Salez et poivrez à la fin.

Dressez votre assiette avec le magret, le radis, les fleurettes de chou romanesco et nappez de sauce.



DESSERIS

CŒUR COULANT CHOCOLAT, GLACE VANILLE

Préparation : 15 MIN Cuisson : 8 MIN

Ustensiles : MOULE ALUMINIUM ROND Ø 8

INGRÉDIENTS (4 pers)

300 gr de chocolat Noukao Lauzéa 70 gr farine



Préchauffez votre four à 200°C.

Faites fondre le chocolat Noukao Lauzéa et le beurre au micro-ondes.

À l'aide d'un fouet, mélangez les œufs, le sucre et la farine.

Mélangez les deux appareils.

Beurrez et farinez les moules.

Disposez l'appareil dans les moules individuels.

Faites cuire 8 minutes à 200°C.

Dégustez tiède avec une boule de glace vanille!

L'ASTUCE DU CHEF

Complétez le dressage de votre plat avec une chrysalide pistacho Lauzéa.

6 œufs 150 gr beurre doux 90 gr sucre blanc

CREME BRÛLÉE AU CHOCOLAT

Préparation : 15 MIN Cuisson : 1 H

Réfrigération : 3 H

Ustensiles : RAMEQUIN À CRÈME BRÛLÉE, CHALUMEAU

INGRÉDIENTS (4 pers)

100 gr chocolat Elot 50 gr grand arôme le Galion 500 gr crème liquide à 35% 70 gr sucre de canne 10 jaunes d'œufs 30 gr rhum Zeste de citron vert 1 cuillère à café de cannelle moulue 1 cuillère à soupe de vanille liquide 1 pincée de sel



Préchauffez votre four à 100°C.

Chauffez la crème puis versez-la sur le chocolat Elot Mélangez au fouet les jaunes et le sucre.

Incorporez à l'appareil obtenu le mélange crème chocolat Elot.

Ajoutez le rhum, le zeste du citron vert, la cannelle, la vanille et le grand arôme le Galion.

Coulez l'appareil dans les ramequins.

Cuire 1 heure à 100°C.

Réservez 3 heures au frais.

Au moment de servir, saupoudrez chaque ramequin de sucre de canne.

Caramélisez à l'aide d'un chalumeau.

PANNA COTTA ATOUMO

Préparation : 15 MIN Réfrigération : 3 H

Ustensiles : VERRINES

INGRÉDIENTS (6 pers)

150 gr de sirop d'atoumo Herboristerie Créole 450 gr de crème liquide à 35% 3 feuilles de gélatine Zeste de citron vert



ÉTAPES DE PRÉPARATION

Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.

Faites bouillir 200 gr de crème avec 100 gr de sirop d'atoumo Herboristerie Créole.

À ébullition, éteignez le feu et ajoutez la gélatine égouttée et les zestes.

Mélangez au fouet.

Incorporez le reste de la crème.

Versez le mélange dans des verrines.

Réservez 3 heures au frais.

Avant de servir, nappez de sirop d'atoumo Herboristerie Créole.

Dégustez!

L'ASTUCE DU CHEFLes panna cottas peuvent être préparées la veille.

SAMOUSSAS FLAMBÉS COCO, BANANES FLAMBÉES, SAUCE

Préparation : 20 MIN Sustensiles : CHALUMEAU

1 Tablette coco Doux Caprices

8 feuilles de brick

20 gr de beurre doux

3 bananes dessert

250 gr lait

ÉTAPES PRÉPARATION

Sauce Chocolat Mettez le lait à bouillir.

Concassez le chocolat Elot.

Dans un bol, versez le lait bouillant sur le chocolat Elot.

Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Réservez.

Taillez les bananes en dés.

Dans une poêle chaude déposez le beurre et faites-le fondre jusqu'à crépitement.

Ajoutez les bananes et faites-les revenir pendant 2 min

Ajoutez 25 gr de grand arôme le Galion puis flambez vos bananes.

Coupez votre feuille de brick en 2.

Répartissez les bananes sur la feuille de brick.

Ajoutez les zestes de citron.

Concassez la tablette coco Doux Caprices et répartissez-la sur les bananes.

Pour confectionner les samoussas : pliez les feuilles en triangle et collez le dernier revers avec un jaune d'œuf.

Faites dorer vos samoussas à la poêle avec une noix de beurre 2 min de chaque côté.

Ajoutez 25 gr de grand arôme le Galion puis flambez

Déposez les samoussas sur du papier absorbant.

Dégustez avec la sauce chocolat!

INGRÉDIENTS (6 pers)

CHOCOLAT

200 gr de chocolat Elot

50 gr de grand arôme le Galion

Zeste de citron



TEXTURE CITRON CACAHUÈTE, GLACE VANILLE

Préparation : 15 MIN Réfrigération : 30 MIN
Ustensiles : VERRINES, BATTEUR ÉLECTRIQUE

INGRÉDIENTS (4 pers)

Biscuits au citron vert Place Hurrard 1 Nougat péyi Doux Caprices

200 gr de crème liquide à 35%
140 gr de sucre blanc
200 gr de jus de citron
Zeste de citron
4 œufs
1 cuillère à soupe de fécule de maïs

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Chanti

Mélangez 40 gr de sucre avec la crème froide.

Montez au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Réservez au frais.

emon curd

Dans un saladier, mélangez au fouet le reste de sucre, la fécule de maïs, les œufs puis le jus de citron.

Versez le contenu du saladier dans une casserole.

Faites cuire à feu doux en mélangeant à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement.

Réservez au frais.

Dans une verrine, mettez une couche de lemon curd.

Rajoutez une couche de biscuits au citron vert Place Hurrard que vous aurez préalablement concassé.

Complétez avec une autre couche de lemon curd.

Terminez avec la chantilly.

Saupoudrez de zeste de citron

Décorez avec des brisures de nougat péyi Doux Caprices.



CRUMBLE BANANE

CHOCOLAT CITRONNELLE

Préparation : 15 MIN Cuisson : 10 MIN

Ustensiles : RAMEQUIN

INGRÉDIENTS (4 pers)

100 gr de chocolat Elot

120 gr beurre doux



Préchauffez le four à 200°C

Découpez vos bananes en rondelles.

Dans un saladier verser le grand arôme le Galion, les rondelles et une cuillère à soupe de sucre.

Répartissez la préparation dans les ramequins.

Dans un saladier réunissez la farine, le sucre, le beurre froid coupé en petits dés et le contenu des dosettes d'infusion citronnelle bio Herboristerie Créole.

Travaillez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

Ajoutez le chocolat Elot concassé.

Faites de grosses miettes.

Recouvrez les bananes de pâte à crumble.

Enfournez 10 minutes à 200°C.

Dégustez!

L'ASTUCE DU CHEF

Râpez un bâton de chocolat sur votre crumble pour une petite touche gourmande.



2 dosettes d'infusion bio citronnelle Herboristerie Créole

20 gr de grand arôme le Galion 4 bananes dessert 200 gr farine 200 gr sucre de canne

CRÈME COCO AU RHUM ET CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Préparation : 20 MIN Réfrigération : 2 H

Ustensiles : VERRINES, BATTEUR ÉLECTRIQUE

INGRÉDIENTS (4 pers)

1 tablette caramel coco Doux Caprices 200 gr de chocolat Noukao Lauzéa Rhum vieux Clément VO

40 gr de sucre blanc 500 gr de crème liquide à 35% 400 gr de Lait de coco 3 Feuilles de gélatine Zeste de citron Cannelle



ÉTAPES DE PRÉPARATION

Chantill

Mélangez 40 gr de sucre avec la crème froide.

Montez au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Réservez au frais.

Crémeux coco au rhum

Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.

Portez la moitié du lait de coco à ébullition, feu éteint ajoutez-y la gélatine égouttée.

Mélangez au fouet et incorporez le reste du lait de coco.

Ajoutez la cannelle, le zeste de citron et le rhum vieux Clément VO.

Coulez votre crème dans les verrines.

Laissez prendre 1 heure au frais.

rémeux chocolat

Chauffez la crème puis versez-là sur le chocolat Noukao Lauzéa concassé.

Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Coulez votre crémeux dans la verrine sur la crème coco au rhum.

Réservez 1 heure au frais.

Agrémentez d'une boule de chantilly et parsemez de brisures de caramel coco Doux Caprices.

OÙ TROUVER LES PRODUITS DE NOS MEMBRES POUR CONFECTIONNER LES RECETTES

RHUM VIEUX CLÉMENT VO

- Boutique habitation Clément
- Boutiques touristiques
- Grandes surfaces
- Boutiques en ligne

POULET BOUCANÉ COMIA

Grandes surfaces

SOUSKAY DE POULET DÉLICES LOCALES & SURIMI MAYONNAISE TI'DÉLICE

- Grandes surfaces
- Boutique en ligne de la marque

CARAMEL COCO, NOUGAT PÉYI & TABLETTE COCO DOUX CAPRICES

- Grandes surfaces
- Épiceries fines
- Boutiques touristiques
- Boutique en ligne de la marque

CHOCOLAT ELOT

- Grandes surfaces
- Boutiques touristiques
- Boutiques en ligne

GRAND ARÔME LE GALION

- Boutique du Galion
- Boutiques en ligne
- Grandes surfaces

SIROP D'ATOUMO & INFUSION BIO CITRONNELLE HERBORISTERIE CRÉOLE

- Épiceries fines
- Magasins diététiques
- Magasins bio
- Boutiques en ligne

BISCOTINES À L'AIL & BISCUITS AU CITRON VERT PLACE HURRARD

- Boutique en ligne de la marque
- Épiceries fines
- Boutiques touristiques

CHOCOLAT NOUKAO LAUZÉA

- Boutiques physiques et en ligne Lauzéa
- Boutiques touristiques

VELOUTÉ DE GIRAUMON & PÂTÉ EN POT DE LÉGUMES YODI

- Grandes surfaces
- Promocash
- Méga stock
- Tico frais
- Stations-services Total et Vito
- Boutiques en ligne

INDEX DES RECETTES

21

23

25

27

31

33

35

37

39

ENTRÉES

Carbonara de papaye au surimi et son huile de truffe

Velouté de giraumon, poulet boucané flambé au rhum, croûtons à l'ail

Pâté en pot de poulet à l'huile de curcuma

Mini burger de surimi à l'huile de sésam

PLATS

Perroquet, réduction atoumo, tartare de courgette à l'aubergine

Suprême de poulet boucané, sauce rhum vieux, légumes croquants

Croquant d'igname à l'ail

Magret de canard, sauce chocolat

DESSERTS

Cœur coulant chocolat, glace vanille

Crème brûlée au chocolat

Panna cotta atoumo

Samoussas flambés, coco, bananes flambées, sauce chocolat

Texture citron, cacahuète, glace vanille

Crumble banane, chocolat, citronnelle

Crème coco au rhum et crémeux au chocolat

INOVAGRO

La liste est gourmande : vin d'atoumo, chocolats fins artisanaux, confiseries aux saveurs locales, rhum vieux d'exception, sirop d'atoumo, boudins à tartiner...

Toutes ces saveurs ont un point commun: l'innovation!

Véritable vivier d'originalités et de diversités, la Grappe d'entreprises INOVAGRO réunit une vingtaine d'unités de production leaders du secteur de l'agro-transformation en Martinique, qui ont choisi de relever ensemble les ambitieux paris de la compétitivité et de l'innovation. La stratégie est collaborative, elle puise toutes ses potentialités dans la coopération interentreprises et la mise en réseau d'acteurs. INOVAGRO mène ainsi différentes actions collectives afin de soutenir l'innovation, améliorer les performances des unités de production et renforcer la visibilité des membres sur les circuits de distribution.

Inspirés de la richesse de notre culture créole et aidés par une nature généreuse, les créateurs de saveurs d'INOVAGRO élaborent à partir de nos ressources locales des produits toujours plus innovants, aux notes tropicales authentiques et aux qualités exceptionnelles. Autant d'atouts et de savoir-faire qui viennent enrichir au gré des goûts et des tendances, notre patrimoine culinaire.

INOVAGRO a ainsi sélectionné pour vous des produits d'exception et des recettes audacieuses où le savoureux mélange de tradition et de créativité vous surprendra et nous en sommes certains, vous séduira.

Ces nouvelles saveurs sont l'expression de notre culture riche, chaleureuse et épicée, portée par le vent de l'innovation, ici et bien au-delà de nos frontières.



Coordonnées

Site Internet: www.grappeinovagro.com
Facebook: www.facebook.com/inovagromartinique,

LA MARTINIQUE A DU GOÛT!

«La Martinique a du goût !» vous propose des plats délicieux confectionnés à partir d'ingrédients originaux, fruits du travail d'entreprises leader du secteur de l'agro-transformation en Martinique.

Inovagro vous invite à découvrir ou redécouvrir les productions de ses membres, inspirées de la richesse de notre culture créole.

De l'entrée au dessert, vous serez comblés pas la variété des recettes proposées et ne saurez résister, nous en sommes sûrs, à l'envie de les concocter pour votre famille et vos amis.

Bon appétit!

