

Les désirs du palais

La passion comme moteur, la perfection comme exigence

Le moins que l'on puisse dire c'est que tous les désirs gourmands deviennent réalité dans cette petite boutique située au 53 chemin des Petites Abymes, aux Abymes, juste après avoir traversé la rue Vatable de Pointe-à-Pitre. Un paradis pour les amateurs d'audace, de glace et de douceurs en tout genre.

Elodie Wiltord.

« Je n'aurais pas pu y arriver sans mon mari Fidel et sans le soutien de mes clients qui me poussent chaque jour à continuer ». Voilà comment Fabienne Youyoutte gérante de la glacerie-pâtisserie « Désirs du Palais » résume son aventure. Jaune et bleue, la devanture



« Talents gourmands 2013 », remise il y a quelques jours. « Ça a été une vraie surprise de savoir que j'étais parmi les 72 meilleurs artisans de France », confie-t-elle. Tout en parlant Fabienne Youyoutte ne peut s'empêcher de jeter un coup d'œil à ses clients et de répondre aux plus hésitants pour les conseiller sur les parfums et les mariages les plus astucieux entre glaces. L'expression d'un souci de faire plaisir et de répondre aux attentes des clients.

Saveurs d'antan

Quatre épices, dlo doubout', aphroditite, patate douce, corossol-giromon, tatiana, le traditionnel rhum raisin revisité, farine coco et même pwoi rouj, bondamanjak, nutella, ériche... Voilà quelques parfums-parmi la centaine et plus-proposés par Fabienne. « En fait je ne m'explique pas les mariages que je fais, mais si je dois avouer quelque chose c'est que j'ai une mémoire gustative, une fois que j'ai goûté quelque chose, c'est gravé dans ma mémoire et je n'ai de cesse d'essayer de reproduire ce goût ou de le sublimer pour le transformer en glace tout en gardant sa particularité », détaille-t-elle encore. Une banque de données qui lui a permis par exemple après cinq ans de travail de retrouver et reproduire à



l'identique le goût du sorbet coco de Monsieur Lafage, glacier bien connu de tous. « J'essaie de valoriser nos produits locaux, les fruits et légumes ; de faire les gens se souvenir des saveurs qui ont bercé notre enfance. Notre île n'a besoin de rien qui viennement d'ailleurs en matière de produits, et il faudrait vraiment que les gens en soit conscients, c'est pour cela que je m'élite », reprend-elle. Une ligne de conduite qui lui donne l'excuse de l'excellence envers les produits locaux et une passion qui se ressent dans chaque bouchée, chaque cuillère, pour le plus grand plaisir des papilles. ■