

Guadeloupe - N°10 - mai 2017

C'SMART

CULTURE & PLAISIR

Dossier corsé
le Café



Tuto le Maré tèt **Mode** Showtime
Rencontre avec deux réalisateurs de pointe

Culture - Portrait - Mode - Bien-Être - Gourmandise - Lifestyle



FABIENNE YOUYOUTTE

Liyannaj des saveurs
guadeloupéennes

Elles s'apparentent à des enfilades de saveurs, des perles de sucre glacées, des traces de fruits concentrées dans le gel. Les glaces et les sorbets de Fabienne Youyoutte sont l'agrégat exquis des délicieux parfums de nos îles. Le miracle gourmand s'apparente à une croisée fabuleuse entre deux mondes antinomiques.

Le pari audacieux de réchauffer vos sens, le plaisir onctueux de rafraîchir vos palais.

Des gourmandises évidentes, véritables bouquets de tendresse offerts par cette cheffe pâtisnière guadeloupéenne, qui a su, en l'espace de quelques années, revêtir la titre très prestigieuse de « surdocteur du sucré ». Une référence consolidée par la rédaction du *Bonnie Gourmand*, célèbre magazine gastronomique français, qui décrivait déjà en 2013, l'expérience émue « à l'œil, ses douceurs ultravitaminées sont déjà un régal dans une explosion de couleurs surréalistes ».

Avec pareils compliments et ce chapelet de reconnaissances venus des plus grands gastronomes français, Fabienne Youyoutte s'accroche à sa passion, continue d'enthousiasmer les curieux du goût, les amateurs de savoureuses découvertes. Avec un sens du partage inégalé, une maîtrise parfaite, Fabienne Youyoutte ironise son savoir-faire, délire pièce

après pièce, son palais des désirs. Constatant à la recherche de nouvelles compositions, cette créatrice du sourire propose continuellement d'inédites équations sucrées. Patate douce, pomme-liane, farine de manioc, l'indétrônable coco-lavande et le petit nouveau de la saison « le sorbet pomme-malaka ». Mais aussi, carosol, cerise péji, ou encore la très appréciée tamarie.

Avec le souhait de puiser dans nos forêts tropicales, nos vallées verdoyantes, nos plantations agricoles, l'essence de sa vitrine, l'artiste culinaire travaille avec des producteurs engagés dans la valorisation des productions. Car si Fabienne Youyoutte n'est tombée que tardivement dans la fabrication artisanale, elle voit dans ce concours heureux de circonstances, l'ultime possibilité de sublimer, ce que la Guadeloupe a de plus beau à offrir. Parce que nous n'avons rien à envier aux autres régions du monde. Puisque les fragrances de l'enfance n'ont qu'un seul souhait : vous réveiller en mémoire. Présidente du Jury de l'édition 2014-2015 du concours Talents Gourmands organisé par le Crédit Agricole, Fabienne Youyoutte s'est positionnée en ambassadrice du goût de notre archipel. Exigeante envers elle-même, elle suit les tendances et prend en compte les besoins de l'ensemble de ses clients. Avec des propositions sans lactose, il n'y a plus qu'à apprécier l'expérience nominative « Fabienne Youyoutte ».



LA GLACE KAFÉ

Délice prodigieux néé à partir de la graine de café arabe. Subtil parfum obtenu après plusieurs heures de travail. Une recette soignée bien gardée par l'équipe très professionnelle de la pâtisserie. Une glace savoureuse, parfaite pour accompagner vos desserts fruités.

Plus qu'un nom, l'enseigne Fabienne Youyoutte s'inscrit désormais dans notre patrimoine. L'enseigne où il faut s'arrêter si vous faites escale sur les ailes de notre bien aimée Guadeloupe. ✦

Départ de l'île 1 rue Bastard
97102 Saint-John
53 Charles des Portes - 1^{er} étage
97118 Pointe-à-Pitre

