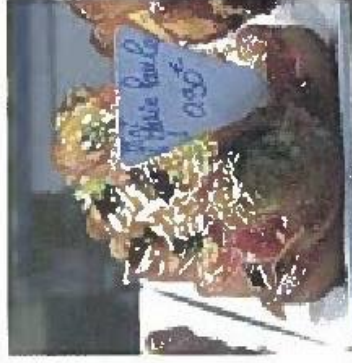


Fabienne et la glacierie

A lors qu'elle était responsable d'exploitation dans une grande surface, Fabienne Youyoutte s'est lancée en 2000 dans le projet d'une formation de pâtisserie. Par manque de place, elle a dû se réorienter vers la glacierie. Par la suite en 2002, elle a poursuivi son parcours avec une formation en pâtisserie achevée en 2002 et en 2004 c'est le début de la grande aventure. Ou presque. Une fois ses formations achevées, la jeune femme a acheté son local. « *J'ai mis la charrue avant les bœufs, parce qu'après ça je n'avais plus de quoi acheté les machines pour commencer mon activité* », dit-elle en riant. Un détail qui lui a servi de leçon. « *Ça m'a permis de participer à des concours et faire connaître mes talents. J'ai remporté entre autres le concours Fann d'arabou et un prix de la Région qui m'ont apporté les financements pour me lancer* ». Un an et demi après, la voilà de nouveau prête au combat pour ouvrir son magasin. Ce dernier prix de Talents gourmands représente le début de la consécration, pour elle mais aussi pour les produits de la Guadeloupe. « *Beaucoup de gens s'intéressent à mon savoir-faire, la dernière personne qui m'a contacté venait d'Afrique ! C'est vous dire* », fait-elle remarqué, toujours sous le coup de l'étonnement. Un parcours qu'elle désire pourtant garder à taille humaine. « *La qualité pour moi rime avec petite échelle, donc m'agrandir n'est pas dans mes projets, je privilégie, le contact avec mes clients et le travail de mes produits* ». ■



J'ai testé pour vous

Impossible de présenter Fabienne Youyoutte et ses Désirs du Palais sans évoquer le plaisir pour les papilles durant une dégustation. Que l'on soit sucré ou pas, là n'est pas la question. La curiosité aura vite eu raison des réticences des plus sages car après tout « on ne vit qu'une fois » dit l'adage. J'ai donc testé un cornet -fait maison s'il vous plaît !- de trois boules : patate douce, quatre épices et dlo doubout' (canne à sucre). Et le verdict ? Désirs assouvés ! Bien dosé, fondant, crémeux, agréable, grandieux, parfumé, soyeux, équilibré... En somme, du plaisir pour la bouche, pour les papilles, et on veut bien refuser de monter pendant quelques jours sur la balance le temps de faire deux ou trois jogging. On peut aussi se dire qu'avec autant de soin dans la préparation, et des produits frais en provenance directe de l'agriculteur, on ne risque rien. N'est-ce pas ? ■

Droit de réponse

Madame Vilus nous a fait parvenir un texte suite à l'article d'Elodie Wiltord concernant le FEMI, paru dans le numéro 62 du Courrier de Guadeloupe du 14 au 20 février 2014. Nous le publions.

« *Voici les propos que je vous ai tenus. Ils sont très loin de vos écrits qui ne sont que de pures interprétations. C'est le 4^{ème} prix que VIVRE remporte : deux nous ont été attribués par un jury et les autres deux par le public. C'est preuve que le film touche un large public. Je suis heureuse de remporter le "FEMI dans les murs" et de savoir que le message de VIVRE a touché le public des détenus au plus profond. Il est important que nous ayons un grand festival aux Antilles et je pense que le FEMI ne pourra que se bonifier avec le temps.* » Je regrette que le FEMI n'ai pas une identité plus marquée, il aurait été intéressant d'avoir un festival plus caribéen, plus jeune.

NDLR. Il n'y a ni interprétation, ni contre vérité, ni mise en cause et encore moins diffamation dans l'article signé par Elodie Wiltord. Nous avons fait pourtant le choix de passer ce texte alors que rien ne nous l'imposait. D'où vient alors le courroux de Madame Vilus ? C'est vrai, notre journaliste n'a pas précisé dans son article que le film de Nina Vilus était à son 4^{ème} prix et qu'il avait touché un large public et tutti quanti. Je rappelle toutefois qu'il s'agissait d'un article sur le FEMI et pas sur la carrière de Nina Vilus. Mais cela viendra peut-être un jour. Qui sait ? ■