

HORS SÉRIE
Karumag

LES ILES DE GUADELOUPE ROUTE DU RHUM 2018 Aou koutan vwè zòl



by
EWAG





FABIENNE YOOYOUUTTE
POINTE-À-PITRE

*Ambassadrice
des plaisirs
sucrés*

CHEFFE PÂTISSIÈRE-GLACIÈRE DE BELLE RENOMMÉE, FABIENNE YOOYOUUTTE DISTILLE, À SA MANIÈRE SOUVERAINE ET INSPIRÉE, TRINITÉ D'HUMILITÉ, SES CRÉATIONS GOURMANDES À LA CONVOITISE D'UNE CLIENTÈLE FIDÈLE DE GOURMANDS-GOURMETS PASSIONNÉS.

Par David Noddi

De sa première boutique du chemin des Petites Abysses à Pointe-à-Pitre (en 2004) au lancement (en décembre 2018) de son enseigne de bord de plage à Sainte-Anne, et jusqu'à son plus récent défi entrepreneurial, un triporteur-présentoir de ses glaces de saison pour fibres et oléomines de proximité, véritable boutique éphémère ambulante aux design et code couleurs laudés et dorés raffinés, toutes ses entreprises bâties pour durer sont siglées avec fierté "Fabienne Youyouutte". Au fil de ses années de labeur passionné, de ses rencontres initiatiques de départ, de long et patient apprentissage de sa passion de toujours au cœur, parfois, de modestes effusions locales, notre "Artisan du goût" n'a guère ménagé son talent ni son ardeur au travail, tout en jalonant son parcours de créations gourmandes inspirées, toujours renouvelées.

Éclats de saveurs péyi

Les satisfécits enflammés dont l'abandonnement aujourd'hui, au fil de ses rencontres de voyage, des pains de renom comme Bernard Chauvin de la Maison Berthelin ("La référence des glaces d'Île-de-France"), Oline Heitzler (cheffe de la création sucrée à la Maison Luchantel), Christophe Michalak (du "Club des Sucrés" qui rassemble les Grands Mâtres de la nouvelle pâtisserie française) ou encore Jacques Génin (le célèbre Chef chocolatier et caramélisateur parisien), Fabienne ne fait pas "tout un pain", à sa manière humble et pétrine d'authenticité, sans fanfani ni modeste de façade, elle l'évoque simplement.

Conquise, quant à elle, de longue mémoire par ses éclats de saveurs à multiples autres parcelles, sa fidèle clientèle ne voit pas d'écloques en forme de célébrations festives, pour toutes les "saveurs péyi" qu'elle revisite avec grâce, conviction de longue



Fabienne Youyouutte

Culture Antiquaire pour Quadrivert La Doha



date qu'on maîtrise de gastronomie sacrée, « nous n'avons rien à envier aux autres régions du monde ». En recherche constante d'inédites compositions de parfums gourmands, notre "Ambassadrice des plaisirs sacrés" trouve, dans la valorisation qualitative des produits locaux de saison recueillis auprès de petits producteurs aussi engagés qu'elle, ses sources nouvelles d'inspiration.

De fait, entre mignardises gélifiées, friandises parfumées aux fruits des tropiques (coco, mangue, fruit de la passion, pomme malak, cerise péji, tamarin ou agrumes divers...), bars grand-mère savoureux et autres fondants irrésistibles de chocolat-coco et à tomber !!, ses douceurs gâtées de la langue et du regard composent, pour les gourmands agglutinés en rang serré devant ses vitrines, d'étourdissantes propositions sacrées aux saveurs d'enfance. Quant à ses glaces et sorbets "maison" aux dénominations malicieuses (Coco la reine, Dio Douhout, L&D, la Pluie, M. le Maire...), leur réputation n'est plus à vanter, comme l'a attesté (en 2013) le Bottin Gourmand.

La célèbre revue gastronomique française l'a intronisée « Sur-douée du Sacré », allée jusqu'à vanter, avant même le plaisir en bouche, l'émotion de l'œil procurée par « ses douceurs ultra-vitaminées (qui) sont déjà un régal dans une explosion de couleurs sensées ».

Autant de savoureuses raisons de célébrer, en famille ou entre amis, le goût de nos saveurs péji de référence, venues du fond des lîges, que restera Fabienne en partage, à qualité obligeamment comprise, à qui sont bien vus ses clients récurrents en réunions gourmandes d'été.

53 Chemin des Petites Aigues 11 Rue Bastiaud
97110 Pointe-à-Pitre 97100 Sainte-Anne
0590 88 54 40 0590 48 57 33

Propositions Prestations Transport, via mail sur :
boutiques.fabienne-youyoutte@gmail.com



FABIENNE
YOUYOUTTE
PARFUMS
GOURMANDS

Notre "Ambassadrice
des plaisirs sacrés"
trouve, dans la
valorisation qualitative
des produits locaux
de saison, ses
sources nouvelles
d'inspiration.

