

Balades terroirs



OUTREMER Guadeloupe inédite

Pointe-à-Pitre **ARTISAN**

Fabienne Youyoutte

La surdouée du sucré

Fabienne Youyoutte a beau être modeste, son exigence d'excellence la met en pleine lumière. Pour qui les a testées, ses glaces et pâtisseries mettent K.O à l'unanimité. À l'œil, ses sorbets et crèmes glacées, ses alignements martiaux de macarons et de gâteaux sont déjà un régal dans une explosion de couleurs surréalistes (sans pourtant aucun colorant artificiel). Côté papilles, le nom de l'enseigne est à lui seul tout un programme : Désirs du palais ! Non contente de nous bouleverser avec ses parfums déments tels que farine de coco, pomme liane, canne à sucre, chocolat piment, giraumon, patate douce, cette artiste est à la pointe des nouvelles tendances, comme le « sans lactose », qu'elle met en musique gustative avec un éminent Docteur en pharmacie de l'île.



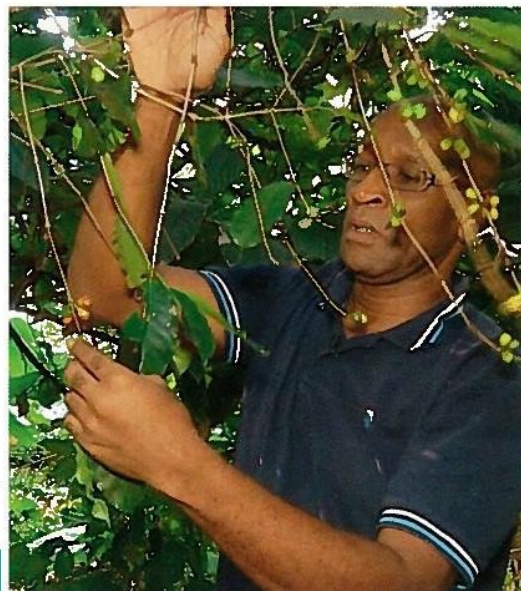
Très belle trajectoire que celle de Fabienne qui depuis 2004 hisse l'art des glacières au sommet.

PRODUCTEUR Vieux-Habitants

Joël Nelson

Couleur café... Mais grand cru !

L'appel de la forêt l'a emporté. En 1992, Joël Nelson a quitté sa vie parisienne de comptable au sein de la chaîne Eurosport pour retrouver les racines de l'exploitation familiale, Vanibel, acquise en 1974 et spécialisée dans la culture de la vanille. L'agriculteur en herbe convainc ses parents de se diversifier avec la culture du café, jadis exploité sur place au début du XX^e siècle. Aujourd'hui, Joël a relancé la filière des caféiers sur près de 10 hectares et sa production est reconnue par les experts comme l'un des meilleurs cafés au monde. Les terres fertiles du célèbre volcan de l'île, la Soufrière, sur lequel il est cultivé, comptent bien sûr pour beaucoup dans son arôme exceptionnel. Chambres d'hôtes au beau milieu de la nature pour (re)vivre l'aventure.



L'osmose retrouvée entre un terroir exceptionnel et des méthodes traditionnelles.



Flashez-moi pour découvrir mon portrait