



LE MAGAZINE DU LYCÉE POLYVALENT DU NORD-CARAÏBE

# CHEF EN RÉSIDENCE

N° 1 • NOV 2011



15 ans de l'AOC  
Rhum Agricole Martinique



**EN EXCLUSIVITÉ**

Portraits de  
Jean-Luc Boulay  
et de son  
sommelier  
Jérôme Rioux

Découverte de  
3 jeunes chefs  
audacieux  
martiniquais

**SEMAINE D'ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES ET GASTRONOMIQUES**  
du 28 novembre au 02 décembre 2011

**Vision novatrice**  
**de nos produits régionaux**

Ateliers - Découverte

Dîner de gala - Dîner de prestige

03

Éditorial : Rencontre de Chefs d'ici et d'ailleurs

04

Infos : Lycée de Bellefontaine à l'honneur

06

Programme : Activités au lycée - Visite de nos chefs invités

08

Patrimoine : A.O.C. rhum Agricole Martinique

10

Portraits : Jean-Luc Boulay - Jérôme Rioux - Natanaël Ducteil -  
François-Xavier Gayalin - Pascal Féval -  
Stéphann Asselin de Beauville - Yves Charbonnier

24

Menu de gala : Menu de prestige

26

Rencontre : André Mangatal

28

Manifestation : Bellefontaine à Montmartre

30

Focus : Antoine Heerah

---

Directeur de la publication : François Lambert

Rédaction : Patrice Cardon

Mise en forme graphique : Monique Jean-Noël - CRDP de Martinique

Photos : Arnoud Clijincke, Patrice Cardon

Impression : TONI PRINT Imprimerie

Tirage : 1000 exemplaires

Photo de couverture : ??????

Dépôt légal : ???????



# Rencontre **de Chefs** *d'ici et d'ailleurs*

Si vous lisez ces lignes c'est que vous venez déjà de faire un premier pas dans le monde merveilleux de la gastronomie. Je vous propose d'en faire un second puis un troisième et de vous laissez emporter dans un voyage culinaire entre la Martinique et le Canada.

**P**our ce faire, je vous propose un guide exceptionnel : Jean-Luc Boulay ! Ce français qui a traversé les océans et est parti à la conquête des palais de nos cousins canadiens est un sacré voyageur. Parti du Mans, juste pour vingt quatre heures, il s'est installé au Québec et est devenu en quelques années le chef incontournable du Canada. Il a su exporter avec talent le savoir-faire français qu'il a encore amélioré dans cette outre-mer plus froid que le notre. Il est, aujourd'hui, un maître du foie gras sous vide, produit vedette d'une cuisine à son image, généreuse et goûteuse.

Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, toujours en quête du produit qui sublimerait sa cuisine inventive, il posera ses valises en Martinique le temps d'une semaine qui s'annonce extraordinaire.

Quelle chance pour nos élèves qui vont avoir la chance de côtoyer ce chef, maintes fois primé, qui est resté simple et accessible. Le LPO Nord-Caraïbe est fier d'accueillir un hôte de cette envergure capable de faire passer un message de passion auprès de nos élèves et étudiants.

Nous commencerons la semaine le mercredi 30 novembre en donnant

un coup de fouet à notre cuisine martiniquaise grâce à trois jeunes chefs bien décidés à revisiter des recettes classiques avant de vous surprendre au cours d'un grand dîner qui aura lieu dans notre lycée.

Jean Luc Boulay sera, lui, aux commandes d'un menu d'exception qui vous sera proposé et servi dans notre restaurant L'Envol le vendredi 02 décembre. Un événement à ne manquer sous aucun prétexte !

Un événement en appelant un autre, nous célébrerons, au cours de ce même dîner, les 15 ans de l'Appellation d'Origine Contrôlée, Rhum Agricole de la Martinique. Et Jean-Luc Boulay a pensé à tout car, dans ses bagages il a eu la bonne idée d'emmener Jérôme Rioux, son sommelier. En effet, il fallait bien toute l'expertise de ce spécialiste des vins canadiens et français pour proposer des mariages entre plats d'inspiration canadienne et rhums de notre île.

Alors, à votre tour de partir. Pas besoin de billet, pas besoin de cartes, juste une fourchette, un verre et ne pas oublier de réserver votre table ! Suivez-moi, tournez les pages et entrez dans l'univers d'un chef au service du goût et du ravissement de nos papilles.

**Bon voyage...**

François Lambert  
Proviseur du Lycée Polyvalent Nord-Caraïbe





1



3

# Lycée de **Bellefontaine**

*à l'honneur*

Le Lycée Polyvalent Nord Caraïbe a ouvert en septembre 2005. Il accueille 530 élèves répartis pour 210 d'entre eux en filière générale (baccalauréats L, ES et S) et pour 320 autres en filières technologiques et professionnelles, en spécialité Hôtellerie Restauration. Il dispose d'un internat d'une capacité de 120 places.

Son objectif est de former les jeunes Martiniquais aux métiers de cette filière et de participer ainsi activement à la professionnalisation du secteur du Tourisme, si important pour l'économie martiniquaise.



**E**n tant que seul Lycée Hôtelier de la Martinique, il propose des cycles de formation allant du - CAP au BTS :

- CAP Pâtissier (2 ans)
- CAP Cuisine (2 ans)
- CAP Restaurant (2 ans)
- CAP Service Hôtelier (2 ans)
- Baccalauréat Professionnel (3 ans)
- Baccalauréat Technologique (3 ans)
- Classe de mise à niveau professionnelle (M.A.N)
- Classe préparatoire au B.T.S
- Brevet de Technicien Supérieur (B.T.S) (2 ans) avec options A et B
- F.C.I.L Barman (1 an) spécialisation en alternance.

Le lycée dispose d'ateliers professionnels spécialement étudiés pour une pédagogie

active et efficace : des cuisines et des restaurants d'initiation, un laboratoire de pâtisserie, une salle d'analyse sensorielle, une salle d'accueil-réception...

Afin de familiariser les élèves au contact avec la clientèle, le lycée accueille des convives dans son restaurant d'application baptisé **L'Envol**. Sur réservation au 05 96 55 44 19, les individuels comme les groupes peuvent venir déjeuner les mardi, mercredi, jeudi et vendredi, brunch thématique à 11h00 ou dîner les mardi et jeudi.

**Tarif midi : 15 €** (3 plats, cocktail du jour, 1 verre de vin et eau minérale)

**Tarif soir : 15 €** (3 plats, cocktail du jour et eau minérale)

Il est aussi possible de réserver une des 3 chambres d'application :

**Niveau 3 étoiles :**

Simple 35 € - Double 40 € (prix sans petit-déjeuner)

**Niveau 4 étoiles :**

Simple 40 € - Double 45 € (prix sans petit-déjeuner).

Tourné vers l'avenir, le lycée a de nombreux projets tels que l'ouverture de nouvelles sections : mention complémentaire barman, mention cuisinier en desserts de restaurant, la montée en puissance des classes post-bac mais aussi la labellisation « Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme ».



1. Lycée Polyvalent Nord-Caraïbe
2. Restaurant d'application « L'Envol »
3. Éléves lors d'une prestation
4. Cuillère gourmande : coque/salicorne
5. Éléves de FCIL Barman
6. Dressage lors d'un dîner de gala

# Activités **au lycée**

*à ne pas manquer ...*

## LUNDI 28 NOVEMBRE

10h00 Conférence animé par Jean-Luc Boulay et Jérôme Rioux.

## MARDI 29 NOVEMBRE

10h00 Échange culinaire avec les professionnels de Martinique  
Atelier pédagogique restaurant : “ Découverte des vins Canadiens”.

14h00 Atelier pédagogique cuisine : “le foie gras et le sous vide”.

\* 14h00 **Atelier restaurant ouvert au public : “ L’art de la dégustation des vins”.**

17h00 Rencontre avec quelques professionnels de glacerie chocolaterie.

## MERCREDI 30 NOVEMBRE

08h00 Atelier pédagogique cuisine : “créativité autour du thon rouge”.

Atelier pédagogique bar : “Rhum et produits du Québec”.

10h30 Atelier pédagogique cuisine : “cuisine moléculaire”.

\* 14h30 **Atelier cuisine ouvert au public : “Préparer son foie gras pour les fêtes”.**

14h00 Atelier pédagogique restaurant : “Les accords mets et vins”.

16h00 Inauguration du projet “Lasoté”.

\* 19h30 **Dîner de gala orchestré par 3 chefs de Martinique : Nathanael Duceil, François-Xavier Gayalin et Pascal Féval).**

## JEUDI 01 DÉCEMBRE

Préparatifs du dîner de prestige.

## VENDREDI 02 DÉCEMBRE

08h00 Atelier pédagogique : “Design floral” animé par Maël Ferjule.

\* 19h30 **Dîner de prestige orchestré par Jean-Luc Boulay et Jérôme Rioux.**



2



3

### \* RÉSERVATION

**Ateliers :** “L’art de la dégustation des vins” - 29 nov.

“Préparer son foie gras pour les fêtes” - 30 nov.

**Dîner de gala :** 30 nov.

**Dîner de prestige :** 2 déc.

**05 96 55 44 19 ou 05 96 55 44 18**



# Visite avec nos **chefs invités**

*tour de l'île : découverte de notre gastronomie*

.....

## **LUNDI 28 NOVEMBRE**

07h00      Marché de Fort de France.

15h00      Grande dégustation de rhum organisé par le CODEROM.

## **MARDI 29 NOVEMBRE**

08h00      Rencontre avec Monsieur Mangatal, astaciculteur et apiculteur.

## **SAMEDI 03 DÉCEMBRE**

Découverte des îlets du Robert et d'une ferme aquacole.

1. Légine australe, lentilles corail (Antoine Heerah) - 2. Vin de Vouvray - 3. Médailon de foie gras de canard, graines germées  
4. Vue de la Montagne pelée - 5. Retour de pêche à Bellefontaine - 6. Tonneaux de run de Martinique

# A.O.C Rhum agricole Martinique

## *Le combat de l'A.O.C. martinique*

Il aura fallu plus de deux décennies pour que soit reconnue l'originalité du rhum agricole, très spécifique par son arôme, sa saveur et ses procédés de fabrication. Le premier pas fut accompli lors de l'obtention en 1973 d'un « label rouge » - label de qualité regroupant les producteurs et exportateurs des rhums de la Martinique (A.P.E.R.A.M.).

**M**ais seule l'attribution de l'A.O.C. pouvait conférer au rhum agricole de Martinique la reconnaissance de son authenticité. La première demande d'A.O.C. date de 1974. Mais le décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Martinique » n'a finalement été publié que le 5 novembre 1996.

Depuis le mois de mars 1997, toutes les distilleries ayant obtenu l'agrément de leur stock peuvent donc se lancer sur un marché porteur d'espoirs, mais semé d'embûches : en effet, le décontingement des rhums A.C.P. fait peser une grave menace sur les rhums martiniquais. Gageons cependant que la Martinique saura affronter cette concurrence grâce à la production de qualité dans laquelle elle s'est engagée avec l'A.O.C.

### *La qualité et l'authenticité certifiées*

La mention A.O.C. identifie un produit typique et spécifique dont le caractère est lié à son origine géographique. Les produits reconnus en Appellation d'Origine Contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, mis en œuvre et perpétué par des hommes doués de savoir-faire.

Les rhums qui revendiquent une A.O.C. Martinique ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine des vins et eaux-de-vie (I.N.A.O.) qui effectue un contrôle de production

et des examens très stricts. Son champ d'action se définit à travers trois commissions qui s'assurent que les cannes livrées à la distillerie correspondent aux variétés autorisées ; veillent aux bonnes conditions d'extraction et de fermentation des jus de canne ; contrôlent la distillation des vins et le stockage des rhums ; se chargent du prélèvement anonyme des échantillons pour leur examen analytique ainsi que de la mise en place d'un jury de dégustation ; et vérifient que la distillation s'effectue bien dans les colonnes traditionnellement en usage à la Martinique.

Ainsi, tout est conçu pour garantir l'authenticité du rhum agricole de la Martinique, le seul rhum au monde aujourd'hui à avoir obtenu une telle reconnaissance.

### *Le rôle du CODERUM à la Martinique La nécessaire défense du rhum*

À partir de 1945, la surproduction mondiale entraîne une restructuration de l'économie sucrière en métropole, ainsi qu'une grave crise sucrière et rhumière à la Martinique, due à l'évolution des conditions économiques et sociales. Cette mutation de la culture de la canne à sucre durera une vingtaine d'années et provoquera la fermeture de toutes les sucreries - hormis celle du Galion qui reste aussi la dernière à produire du rhum de sucrerie. Les distilleries agricoles assureront le maintien de l'activité rhumière, mais en 1955, un décret destiné à réorganiser la production provoquera en fait leur

quasi-disparition. Si en 1934, on dénombrait encore quatre-vingt-six distilleries, il n'en reste plus que neuf aujourd'hui... Toutefois, la production rhumière reste la première ressource agro-industrielle de l'île. La consommation locale représente 30 % des ventes ; l'exportation vers la métropole, 65 % et vers les autres destinations, 5 %.

Ainsi, les nécessités de la commercialisation ont engendré des concentrations et des restructurations. Ces problèmes, auxquels s'ajoutent les fluctuations économiques et politiques mondiales, ont poussé les producteurs à se rassembler pour défendre leurs intérêts et accéder mieux -et plus rapidement- à l'information.

### *L'action dans un plus vaste ensemble*

Cette organisation s'est constituée progressivement, à plusieurs niveaux. Ainsi, à l'échelon local, le Comité martiniquais d'organisation et de défense du marché du rhum (Coderum) a été créé en 1960. Regroupant

tous les distillateurs de rhum (agricole et de sucrerie), son objectif est d'organiser l'écoulement des produits, de favoriser la régularisation du marché, de défendre les intérêts des producteurs et d'élaborer une communication collective afin de promouvoir l'image de marque des rhums martiniquais.

Né en 1992, le Syndicat de défense de l'Appellation d'Origine rhum agricole Martinique représente les planteurs de canne livrant en distilleries agricoles ainsi que les distillateurs ; il gère et contrôle le rhum A.O.C. Martinique.

Au plan national, le Conseil interprofessionnel du rhum traditionnel des départements d'outre-mer réunit depuis 1995 les producteurs de matières premières, les distillateurs et les négociants. Enfin, Eurodom, qui a été créé en 1990 avec d'autres organismes socioprofessionnels des D.O.M., dispose d'un bureau permanent à Bruxelles.



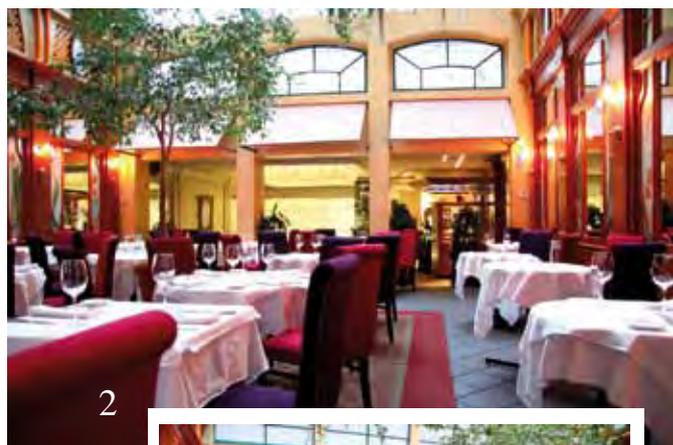
Carte des distilleries. Source : <http://www.rhumaocmartinique.com/>

# Jean-Luc Boulay

Chef-Propriétaire du restaurant «Saint-Amour» à Québec



Originaire de France, Jean-Luc Boulay y a acquis une solide formation de cuisinier et de pâtisserie. En 1976, il poursuit sa carrière à Québec. Quelques années plus tard, il crée, avec son associé Jacques Fortier, le restaurant Le Saint-Amour dans le vieux Québec, qui deviendra au fil des années une des grandes tables gastronomiques du Québec, maintes fois honorées, spécialisée dans les produits régionaux tel le foie gras.



**P**endant son cheminement professionnel, Jean-Luc Boulay a participé à une cinquantaine de stages de perfectionnement en Europe, tels que l'école Le Nôtre et Bellouet Conseil à Paris. Il a eu le privilège de représenter l'art culinaire québécois en Belgique, au Japon, en Malaisie, à Singapour, en Italie ainsi qu'aux jeux olympiques d'hiver 2010 à Vancouver.

Il a participé à la création de nombreux ouvrages sur la cuisine au cours des dernières années. «L'univers gourmand de Jean-Luc Boulay» est son premier livre à titre personnel à paraître en novembre 2011.

Il se passionne également pour la formation de la relève, donnant différents séminaires en cuisson sous vide, en charcuterie et en foie gras, tout en supervisant le rigoureux entraînement des apprentis comme des professionnels qui souhaitent participer à différentes compétitions, au Québec et à l'étranger. Le bénévolat fait partie de son quotidien et il appuie de nombreuses causes caritatives.

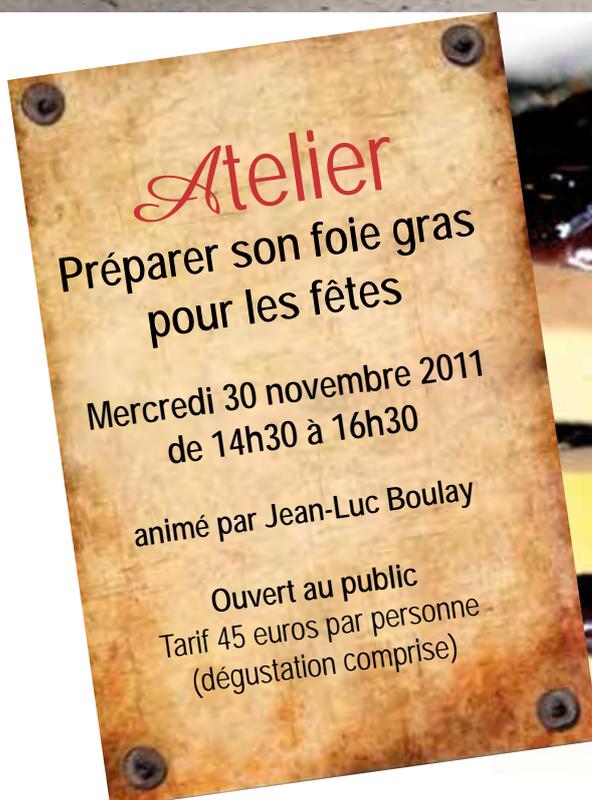


De nombreux prix sont venus récompenser ces efforts dans cette voie de la recherche de l'excellence.

- > Juge permanent pour l'émission « Les Chefs ! » produite par la Presse télé diffusée à Radio Canada en 2010 et en 2011.
- > Membre de l'Académie culinaire de France. Nommé restaurant de l'année 2011 au Québec par le Guide Debeur.
- > Récipiendaire du prix des arts de la table du gouverneur général du Canada en juin 2010.
- > Élu Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole de France en mai 2010.
- > Membre des Disciples d'Escoffier, membre de Fédération culinaire canadienne et de la société des chefs cuisiniers et pâtissier du Québec.
- > Nommé chef national de l'année en 2003.
- > Il a participé à la création de nombreux ouvrages sur la cuisine au cours des dernières années.



4



1. Jean-Luc Boulay
2. et 3. Restaurant « Saint-Amour »
4. Jean-Luc Boulay et Jacques Fortier devant le restaurant « Saint-Amour »

# Jérôme Rioux

Sommelier du restaurant «Saint-Amour» à Québec

Je me passionne pour le monde de la restauration en général. Pendant plusieurs années, j'ai fait mes classes dans le monde du service rapide pour des entreprises comme Mc Donald et Subway. Ils m'ont littéralement donner la piquêre.



Bien-sûr, une formation complète sur le monde du vin était un outil obligatoire si je voulais grandir dans cette sphère d'activités. Plusieurs années à m'y spécialiser m'ont permis de voir et de cumuler plusieurs fonctions différentes dans de grands établissements de la ville de Québec comme le Laurie-Raphaël et le Cercle de la Garnison. Cependant, mon arrêt au Saint-Amour donna un tournant complètement différent à ma carrière. Travailler avec des gens comme Jean-Luc Boulay change complètement une vie. Par sa générosité et son partage des connaissances, il donne vraiment l'envie de se dépasser et de redonner également dans cet univers qui est le travail des aliments et des boissons. J'adore la sommellerie, mais, avec le temps, je me suis rendu compte que la vie de restauration comportait plusieurs domaines palpitants. J'y investi énormément de temps encore aujourd'hui, cependant, les ressources humaines et le développement me passionnent plus particulièrement. Dans la recherche de nouvelles pratiques de gestions et d'organisations, je retrouve de nouveaux défis qui sont quotidiens. L'ouverture d'établissements de restauration ou la mise en place d'équipes de travail sont passionnantes.

Me retrouver avec vous pour une célébration comme vous vivez présentement est tout simplement unique. Le système d'A.O.C. redéfinissa les standards de qualité pour le monde des aliments, des boissons et plus particulièrement celui du vin. Une légifération sur des produits de Terroirs uniques ne peu que demander et exiger l'excellence de ses producteurs.

1



Elle est nécessaire pour l'évaluation qualitative ainsi que pour l'identité si unique d'une région. Le plus gros défi une fois l'outil de contrôle en place est de conserver la signature qui fût toujours propre à chacun, et ce, dans une unité de partage des objectifs de développement d'un territoire, de ses produits et de leurs mise en marché.

Je rêve d'un jour, pas si lointain je l'espère, ou nous aurons la force (parce que ça en prend) d'identifier les produits locaux du Canada et du

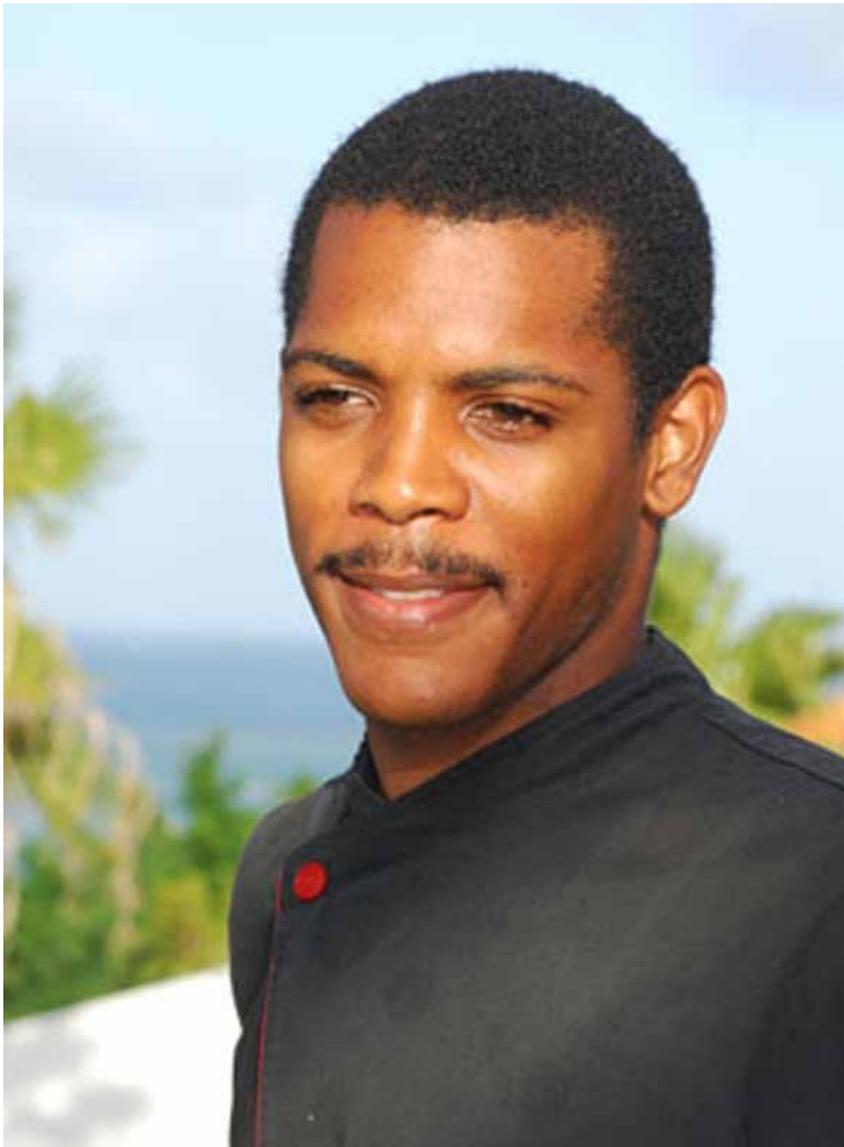
Québec qui mérite la "plus value" qu'un système de labelling ou d'A.O.C. peu apporter. Que je pense au sirop d'érable, au lait, au phoque, aux petits fruits, à certaines algues pourquoi pas, à une panoplie de vins et d'alcool du Québec et j'en passe. Bien-sûr, un travail acharné auprès des producteurs serais à prévoir mais sa mise en place aurais un avantage unique pour l'uniformisation de la qualité de nos fiertés locales. La mise en place d'un tel système ne peu que donner goût à un peuple à développer sont plein potentiel agro-alimentaire et à découvrir de nouveaux produits de la nature qui sont ou seront exportable après leurs transformations.

Le monde est tourné vers vous, il est dans le creux de votre main. Profitez de cette célébration pour crier haut et fort vos couleurs et présenter à la planète votre identité en tant que peuple que cette A.O.C. vous aide à partager !

Avec respect et enthousiasme.

1. Jérôme Rioux
2. et 3. Cave du restaurant « Saint-Amour »
4. Dégustation de vin





Hôtel Plein Soleil - Pointe Thalémont  
 97240 Le François, Martinique  
 Tél. 0596 38 07 77 - Fax. 0596 65 58 13  
 Mail : info@hotelpleinsoleil.fr  
 site : www.hotelpleinsoleil.fr

# Natanaël Ducteil

Chef de l'hôtel « Plein soleil » au François

Dans le village du François, en Martinique, un garçon au demeurant discret remplit tous les jours le restaurant du chic hôtel Le Plein Soleil. Un hôtel qui ne correspond pas à l'habituelle carte postale touristique et à la cuisine traditionnelle qui peine à évoluer. Nathanaël Ducteil est pourtant bien jeune, à 24 ans, pour avoir un tel talent. Ce jeune Martiniquais rêvait de connaître les grands de la métropole, ce qu'il a fait avec Ducasse lors d'un stage en France.

**C**e perfectionniste passe environ 15 heures par jour dans sa cuisine à concocter des produits locaux, et à les rendre intéressants d'un point de vue gastronomique.

Tous les jours, ce chef propose une carte nouvelle, courte dans les choix mais qui ne laisse personne indifférent. Tout est fait à la minute. En fermant les yeux, on se croirait chez un étoilé de renom.

Situé sur la commune du François, à égale distance des plages du sud et des montagnes sauvages du nord, loin des circuits touristiques, perdues entre les bananiers et les flamboyants, les 16 chambres de l'Hôtel Plein Soleil sont réparties en 5 adorables petites villas qui bénéficient d'une situation privilégiée avec une vue imprenable sur la baie de Thalémont.

Dans trois de ces villas, vous retrouverez à l'étage les chambres « Guest », avec vue sur la baie, elles sont agréablement ventilées mais sont aussi climatisées. Au rez-de-chaussée, les chambres Master et Master pool ont une grande chambre ainsi qu'une terrasse et sont équipées d'une kitchenette extérieure. Les Master pool possèdent dans le prolongement de la terrasse, un deck et une piscine privative.

Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bain, d'un grand lit 160-190 cm et de la climatisation. Le mobilier en bois et le sol en terre cuite assurent à chacune des chambres une très agréable fraîcheur.

Deux autres villas regroupent les Suites. Les Suites Jardin sont de plain-pied. Elles comportent une grande chambre avec possibilité d'installer un lit enfant, une spacieuse salle de bain donnant sur la terrasse et sa piscine privée. Les suites Duplex se trouvent dans la seconde villa. Un espace salon vous attend à l'entrée à l'étage, avec possibilité de couchage pour 2 enfants ; en descendant au rez-de-chaussée, la chambre avec sa spacieuse salle de bain, et une grande terrasse avec sa piscine privée.



Les hôtes peuvent aussi se détendre autour de la ravissante piscine avec vue sur mer ou bien choisir de se prélasser dans la magnifique villa principale au son d'une douce musique où ils pourront discuter de leur séjour avec le maître des lieux qui se fera un plaisir de leur donner les secrets d'un séjour réussi en Martinique.

Le restaurant de l'hôtel vous attend dans le cadre enchanteur de la maison principale et de sa terrasse agrandie et ornée de bassins où les invités pourront savourer les mille et une saveurs élaborées par notre chef, en profitant de l'alizé et de la vue imprenable sur la pointe de Thalémont et les magnifiques îlets du François.

L'hôtel organise, entre autres, pour ses hôtes, des excursions sur des yoles, embarcations traditionnelles des pêcheurs, vers les envoûtants « fonds blancs », ces îlets incontournables de sable blanc au milieu des eaux turquoises de l'Atlantique.



Page de gauche, la cuisine de Natanaël Ducteil.  
Page de droite, hôtel «Plein Soleil»



# François-Xavier Gayalin

Chef du Village Pierre & Vacances de Sainte-Luce

Membre actif de Madin'ANC, François-Xavier Gayalin, jeune chef audacieux n'est pas à son premier essai. Il exerça durant plusieurs années, auprès de grandes tables de restaurants étoilés Michélins et aux commandes de la Belle époque où la clientèle de connaisseurs se bousculait pour déguster les produits d'exception de la Martinique et du monde.



**I**l est actuellement chef exécutif de la résidence hôtelière "Pierre & Vacances" de Sainte-Luce. Un nouveau challenge pour cette force vive de la cuisine Martiniquaise.

Un village "pied dans l'eau" construit sur un domaine verdoyant et agrémenté de jardins tropicaux. - Des appartements hôteliers regroupés en maisons exotiques autour d'une allée centrale avec fontaine et jardins.

Un espace aquatique de 650m<sup>2</sup>, avec une vaste plage piscine aménagée, en bordure du restaurant.



Page de gauche, François-Xavier Gayalin et le Village Pierre & Vacances de Sainte-Luce  
Page de droite, Village Pierre & Vacances de Sainte-Luce



Restaurants du village Pierre & vacances :

- « L'Habitation Philippeau » propose une grande variété de buffets, avec spécialités créoles, des grillades...
- « La Case de Mahi-Mahi » en bordure de plage propose : grillades de viandes ou de poissons et langoustes.
- « Le Ti-Case » au cœur du village propose Pizzas, paninis, snacks et boissons.

*Bar le «Philippeau» bar à cocktails et le «Récif» (snack bar) installé dans la piscine.*

François-Xavier Gayalin

- 1995 Bac L - Lycée Schœlcher
- 1997 BEP-CAP - Lycée du François
- 1998 Commis au Hilton Roissy Charles de Gaulle
- 1999 Commis à *La Cressionière* chez Jean-Pièrre Toulejbiez (M.O.F)
- 2000 Diplômé de L'ESCF- Ferrandi (École Supérieure de Cuisine Française) Promo XXVI
- 2000 1er Commis chez Alain Dutournier 2\* au guide michelin
- 2001 Demi chef de partie *Au Bourdonnais* 1\* au guide michelin
- 2002 Second de Cuisine au *Parc aux Cerfs* (Brasserie-Gastro Paris 14<sup>e</sup>)
- 2003 Chef «Hôtel Plein Soleil»
- 2004 Chef au Restaurant *La Belle Époque*
- 2009 Chef au Restaurant *Le Club 120*
- 2010 Chef Hôtel Pierre&Vacances, *Village Sainte-Luce*





## Pascal Féval

Glacier-pâtissier, « Excellence glaces » au Lamentin

Pascal Féval est un artisan glacier. Quant il se lance, il y a onze ans, c'est l'ANPE qui finance sa première formation de glacier chez Jean-Claude DAVID Maître Glacier et Meilleur Ouvrier de France.

**D**epuis il a suivi de nombreuses formations et a été contaminé par la passion du métier. Pour lui, le bon glacier sait adapter l'aspect technologique du métier à son terroir. Aussi, il n'hésite pas à concevoir des glaces hors du commun (telle la Flamme ou la Métisse.). Il travaille avec la précision du mathématicien car rien n'est aléatoire. Pascal Féval tend vers l'excellence.

Le Pâtissier d'Excellence Glaces, est situé au 12 rue des Écoles au Lamentin et est une belle entreprise qui a nécessité 200 000 € d'investissement et qui produit environ près de 8000 litres par an.

La liste de ses compositions est une hymne à la gourmandise ; ses Glaces sont produites avec plus de 45 % de fruits et du lait frais issu de la production laitière locale ! Pascal propose une multitude de parfums qui invite à la dégustation : coco menthe, cannelle, chocolat aux croustillants, Fleurs d'oranger, Mangue July, Rhum vieux Banane, Datte, Figue, Anis étoilé, Vanille aux éclats de Caramel.

Pour le plus grand plaisir de vos papilles vous découvrirez de nouveau parfums originaux de sorbets comme : mandarine, citron jaune, orange sanguine Cannelle, Bassignac, soit 16 références proposées. (Produits avec tous les fruits locaux disponibles selon les saisons).



Pascal Féval travaille avec la précision du mathématicien car rien n'est aléatoire. Il tend vers l'excellence.



# Stéphann Asselin de Beauville

Professeur de cuisine au lycée de Bellefontaine

À 42 ans, le parcours de Stéphane Asselin de Beauville est impressionnant. Martiniquais d'origine, il commence sa formation dans l'île soeur et obtient sans difficulté son BEP et son CAP : option salle.



**M**ais la cuisine lui fait pousser des ailes, il part pour la prestigieuse école hôtelière de Nice en 1989 et entre par la grande porte dans le monde de la restauration. Il commence sa carrière à l'hôtel de Paris à Monaco et effectue quelques stages sur la côte Niçoise. L'ambiance et l'effervescence des grandes maisons l'emmènent à poursuivre son aventure professionnelle vers la Capitale : les restaurants "*La Tournelle*", "*La guirlande de Julie*", "*La Tour d'Argent*" ou encore "*La Table Richelieu*" (Groupe Claude Téral) seront les étapes de son aventure Parisienne, occupant pour chacun la fonction de second de cuisine.

Le retour au pays natal s'opérera en 1996 et occupera le poste de sous chef de cuisine aux restaurants "*Le Citron vert*" et "*La Plantation*" à l'apogée de son succès.

Devenant chef du restaurant "*3 brasseurs*", il terminera sa carrière de professionnel de la restauration en 2001 pour commencer celle de professeur en techniques

culinaires à l'AMEP. Un beau tremplin qui le mènera jusqu'à l'obtention du concours de professeur de lycée professionnel. Il part de nouveau sur Paris afin de suivre sa formation à l'IUFM, il décrochera une licence de biotechnologie et de bio industrie spécialités techniques de production en restauration tout en travaillant à «La coupole» et auprès de Yannick Alléno au nt "*Meurice*". Il réintègrera définitivement l'académie de Martinique en 2005.

Membre des toques blanche de Martinique, ce professeur au grand coeur exerce au lycée Nord Caraïbe. Apprécié pour son enthousiasme et son impétuosité auprès des élèves, Stéphane Asselin de Beauville se dévoue corps et âme pour l'amour du beau et du bon... Il vous livre ici une de ses inspirations culinaires du moment : recette à base de notre Z'habitant local, une recette à la vision novatrice du terroir Martiniquais.

# Queues de Ouassous juste marinées en salade folle, crème prise de crustacés, compression végétale et moëlle de légumes

## Ouassous Marinés

- 16 ouassous • 10 cl d'huile d'olive
- 15 g d'oeufs de saumon
- 40 g de germes de poireaux
- 1 citron vert • Fleur de sel
- Poivre du moulin

Décortiquer puis couper en deux les ouassous. Réserver les carapaces, pinces et pattes pour la sauce américaine. Assaisonner. Verser l'huile d'olive, la moitié du zeste de citron et la moitié des oeufs de saumon. Réserver au frais.

## Crème prise de crustacés

- 250 g de carotte • 250 g d'oignon
- 1 bouquet garni • 3 gousses d'ail
- 2 tomates • 25 g de concentré de tomates • 10 cl de Cognac
- 1,5 litre de fumet de poisson • 20 cl de vin blanc sec • 300 g d'étrilles (facultatif) • 3 feuilles de gélatine
- 2 feuilles de Nori • 25 cl de crème liquide

Éplucher, laver tous les légumes. Tailler les carottes et les oignons en brunoise. Dégermer l'ail.

Couper les tomates en 4 quartiers. Réaliser une sauce américaine. Passer au chinois étamine.

Réduire jusqu'à obtenir environ 25 cl de sauce.

Rectifier l'assaisonnement et la liaison. Coller à la gélatine. Incorporer la crème montée.

## Chantilly de fenouil

- 1 fenouil • 1/2 botte d'aneth
- 15 g de beurre doux
- 5 cl de Pastis
- 40 cl de crème liquide
- 1 étoile de badiane

Laver, émincer finement le fenouil. Équeuter l'aneth. Suer le fenouil au beurre. Flamber au Pastis. Mouiller à la crème. Porter à ébullition. Ajouter l'aneth, la badiane. Laisser infuser 15 min. Passer au chinois. Refroidir. Mettre cette préparation dans le siphon à Chantilly. Charger 2 cartouches de gaz.

## Moëlle de légumes

- 2 poivrons rouges
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune • 1 concombre
- 1 betterave • 6 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel • Poivre du moulin

Éplucher épépiner le concombre. Tailler des disques de 1cm de diamètre sur 2 mm d'épaisseur dans tous les légumes.

Mariner séparément les légumes avec l'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin.



## Compression végétale

- 250 g d'eau
- 3 bottes de persil plat
- 20 cl de bouillon de crustacés clarifié
- 7,5 g d'agar-agar

Blanchir le persil. Mixer au blender avec l'eau. Passer à l'étamine. Diluer l'agar-agar dans le bouillon de crustacés juste réchauffé. Ajouter le jus de persil et mettre au point. Dresser en empreinte carrée. Faire prendre au froid.

## Salade folle

- 1/2 baguette • 125 g de beurre clarifié
- 4 pousses de roquette • 1/4 tête de trévisse • 1/4 tête de feuille de chêne • 8 cl d'huile d'olive • 2 cl de vinaigre balsamique • 1 carotte • 1 courgette • 1/2 fenouil • Poudre de cumin • Fleur de sel
- Poivre du moulin

Éplucher la carotte. Laver, trier les salades. Tailler finement dans la longueur des tranches de courgette, de fenouil et de carotte. Disposer ces tranches sur du papier sulfurisé. Badigeonner l'huile d'olive. Saupoudrer de cumin. Assaisonner. Poser une feuille de papier sulfurisé. Sécher au four 90° C - 3h. Tailler à la machine 4 tranches de baguette sur toute sa longueur. Badigeonner de beurre clarifié. Enrouler sur l'extérieur des emportes-pièces. Sécher au four 100° C - 1h.



**Montage :** Tailler 8 rectangles 10 x 3 cm de feuilles de Nori. Chemiser les moules de film alimentaire. Maintenir avec un élastique. Remplir à mi-hauteur de crème prise de crustacés. Poser un rectangle de Nori. Remplir le reste du cadre de chantilly de fenouil. Faire prendre au froid. Disposer harmonieusement les palets de moëlle de légumes.

**Dressage :** Sur les assiettes froides. Décercler et poser la crème prise de crustacés. Décercler et poser la compression végétale. Disposer dessus les demi-ouassous marinés. Répartir le reste des oeufs de saumon et saupoudrer du restant de zeste de citron. Ajouter quelques germes de poireaux. Poser le cylindre de pain croustillant. Garnir harmonieusement avec les salades assaisonnées et les légumes séchés.

# Yves Charbonnier

Professeur de bar au lycée de Bellefontaine



Après une solide formation à l'école hôtelière de Saint-Nazaire en Région Pays de Loire (Loire Atlantique), Yves Charbonnier quitte ses parents pour vivre ses premières aventures professionnelles en Angleterre, puis en France métropolitaine. Mais la passion de transmettre et de partager le pousse tout naturellement à épouser le métier d'enseignant.

**C**e technicien du restaurant fait ses premières armes de "Prof" en 1990 dans différents établissements de l'académie d'Orléans-Tours.

En 1998, après avoir obtenu le concours de professeur en lycée professionnel avec succès (major de promotion 1998, 2<sup>e</sup> national), il se spécialise dans le domaine du bar. Ses savants mélanges, hauts en couleurs et en émotions l'emmène de l'autre côté de la planète, en Polynésie Française.

Pendant quatre formidables années, il transvase les tropiques dans de précieux flacons au lycée hôtelier de Tahiti. Il restera nostalgique de ces îles.

Mais toujours animé par cet amour du juste dosage, le voici en Martinique, menant de main de maître la mention complémentaire Barman. Yves Charbonnier exerce au Lycée Nord Caraïbe depuis 2 ans déjà. Son caractère un temps t'y naït râleur n'enlève en rien à ce personnage attachant et plein de sensibilité.

Quand décoration  
rime avec émotion !

2M DESIGN

caribbean floral design  
www.2mdesign.fr

2m-design@live.fr  
0696 34 65 34 // 0696 31 42 53

photo : H. Salomon / design graphic : Multicreatarts.com



Élève de FCIL barman lors d'une manifestation organisée au lycée de Bellefontaine

**Réception 2000**

LOCATION DE MATERIEL

- MARIAGES
- COCKTAILS
- SÉMINAIRES

0596 63 52 44

www.reception2000martinique.fr  
recept.2000@orange.fr

90 BD. DE TSF - BP 121  
97202 - FORT-DE-FRANCE CEDEX  
FAX : 0596 63 81 67

*Mercredi 30 novembre 2011*  
*60 € - boissons comprises*



## Dîner de **gala**

Nos trois jeunes chefs martiniquais ont préparé ce menu de gala sur la thématique «vision novatrice de nos produits régionaux» qui associe les produits du terroir Martiniquais dans une version contemporaine, innovante et haute en couleurs - (Mise en bouche et poisson : Nathanael Ducteil - Entrée et viande : François-Xavier Gayalin - Trou et dessert : Pascal Féval). Mariage avec notre rhum A.O.C.

- *Mousse de morue au lait de piment, fraîcheur d'avocat, manioc épicée*
- *Terrine d'oursin au shrubb*
- *Petites Carengues de Pointe Hyacinthe... autour de la châtaigne*
- *Sorbet lime-thé vert et rhum vieux*
- *Cuissot de lapin braisé aux essences de tamarin, gnocchis d'igname aux herbes, polenta de carotte au curry*
- *Flamme glacée (biscuit rhum, sorbet coco-passion, meringue)*

Pour accompagner  
ces mets :  
vins fins  
et rhums choisis

*Cocktail PIN'nGEER* - Yves Charbonnier

- 0.5 cl de jus de citron • 0.5 cl de jus de citron
  - 1 cl de sirop Monin fraise bonbon • 3 cl de liqueur PINK de chez Clément
- Préparation. Mélanger et compléter de 5 cl de Ginger Beer.



**RÉSERVATION**

**05 96 55 44 19 ou 05 96 55 44 18**



*Vendredi 02 décembre 2011*  
*80 € - boissons comprises*

## Dîner de **prestige**

Pour ce menu de prestige, nos amis Canadiens ont travaillé sur la même thématique que nos chefs martiniquais. Tout naturellement, ce menu s'intitule «Nord-Sud» et allie les produits du terroir Martiniquais comme base auquel sera introduit des produits «clin d'oeil» du Québec. Une nouvelle interprétation du patrimoine culinaire pleine de relief et d'associations nouvelles justement dosées. Mariage avec notre rhum A.O.C.

- *Mises en bouche selon l'inspiration du marché de Fort-de-France*
- *Marinade de thon rouge des îles aux saveurs de la forêt boréale du Québec*
- *Lait d'écrevisses d'ici pimenté et lait de petit pois en contraste, sabayon au Rhum blanc*
- *Suprêmes de pintade fermière farcie entre chair et peau, chutney de fruits exotiques, jus parfumé au thym et au Rhum, riz sauvage aux maïs biologiques et chayottes confites*
- *Cromesqui de fromage de Charlevoix, petite salade du marché au basilic pays, vinaigrette à l'hydromel*
- *Consommé au chocolat et Kako aromatisé au Rhum extra vieux*
- *Tataki d'ananas chauds en croûte de noix, caramel vanillé épicé, sandwich glacé à la noix de coco, transparence de baba au Rhum et pulpe de goyave*
- *Mignardises chocolats aux flocons d'érable*



### *Cocktail aux bleuets sauvages et rhum agricole - Martinique* - Jérôme Rioux

- Flocons d'Érable • ½ Citron Vert • Bleuets • ½ oz Jus de Bleuets
- 1/3 oz Sirop d'Érable réduit • 1 ½ oz de Rhum Local

Préparation. Givrer le verre avec des flocons d'érable. Presser le citron vert et les bleuets dans le verre.

Remplir le verre de glace concassée. Ajouter sirop d'érable, jus de bleuet et le rhum. Bien remuer.

Compléter avec glace concassée et paille. Décorer avec 3 bleuets



# André Mangatal

Astaciculteur et apiculteur

**É**tonnant André Mangatal, intellectuel jusqu'au tréfonds de lui-même et agriculteur jusqu'au bout des ongles ! Cet escogriffe placide allie les contraires, joue du ying et du yang, présume l'harmonie d'un peuple réconcilié avec lui-même.

« Il y a une telle peur et un tel mépris pour le secteur primaire en Martinique, explique-t-il, que j'ai voulu prouver que l'on pouvait travailler la terre et créer des emplois. Même quand je poursuivais mes études de philosophie, à Paris, je savais que je deviendrais agriculteur. » Mais « il faut bien vivre ». Alors, lorsqu'il rentre au pays, au milieu des années 1970, il devient prof. Petit à petit, il économise, achète 1,5 hectare au Morne-Vert et investit dans ses premières ruches. Puis, un jour, c'est le grand saut : il démissionne. « Ce qui a surtout choqué les gens, c'est que je quitte un boulot sûr et propre pour un boulot sale et aléatoire ».

C'était il y a vingt-cinq ans. Vingt-cinq ans sans vacances, vingt-cinq ans d'« obsession », au terme desquels il est devenu n° 1 de l'apiculture et l'un des plus importants de l'aquaculture. Il a tout appris dans les livres. Comme il a construit lui-même sa maison

et ses établis en lisant des ouvrages techniques, il a tiré sa science des abeilles puis des crustacés en dévorant toute la littérature afférente « J'en redemande toujours ».

Et en observant la nature. Seul. De nuit comme de jour. Une observation qui permettra peut-être à cet éleveur de *Macrobrachium rosenbergii* (crevette d'eau douce) de reproduire les fameux « zabitants », ces écrevisses sauvages noctambules tant prisées des Martiniquais. En attendant ce jour faste, sa miellerie et son écloserie - qui emploient six ouvriers, tous permanents et polyvalents - tournent à cent pour cent.

A 53 ans, André Mangatal aimerait bien commencer à lever le pied. « Sinon, avec ma femme, on va mourir en plein effort. Or on aime aussi les lettres, la musique, écrire... » Mais, en bon philosophe, André Mangatal sait patienter. Et il a encore devant lui de longues journées à rester, plié en deux, devant ses chères ruches. Le miel de sa vie, somme toute.

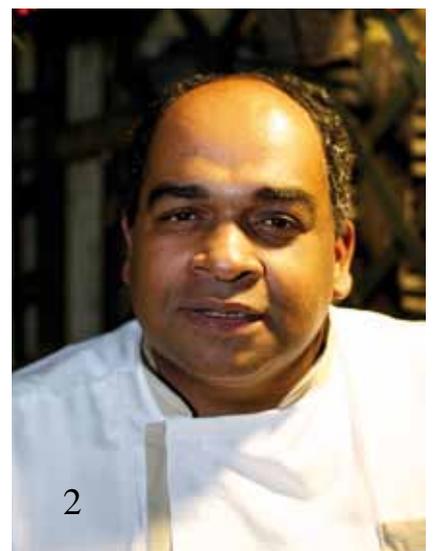
*Portrait réalisé par Isabelle Utudjan  
et sa classe de Terminale Bac Pro Restauration*



1. André Mangatal
2. *Macrobrachium rosenbergii* (crevette d'eau douce)
3. Propriété d'André Mangatal au Vert-Pré
4. ???
5. ???



Manifestation



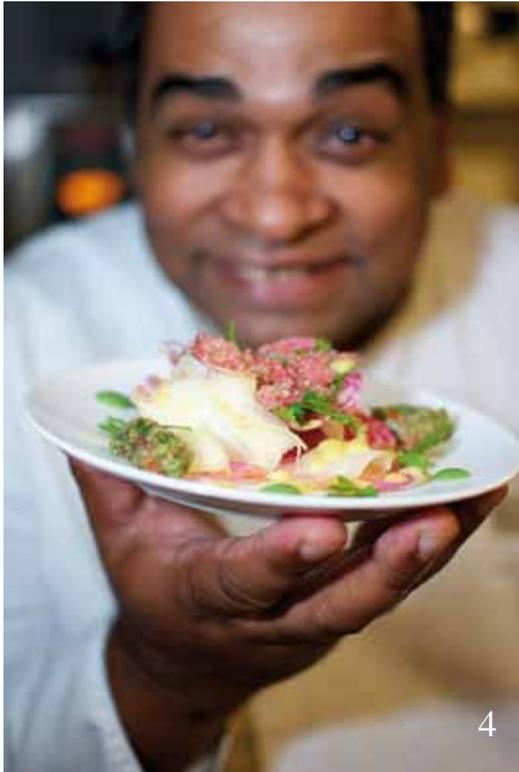
# Bellefontaine à Montmartre...

Du 05 au 07 octobre dernier, à l'occasion de l'année de l'Outre-mer et des vendanges de Montmartre, Antoine Heerah, chef-propiétaire des restaurants: "Le Chamarré", du "Moulin de la Galette" et du "Clocher de Montmartre" à invité le lycée Nord-Caraïbe représenter dignement la gastronomie de notre île. A ce titre, Claudio Fardini, élève de BTS Hôtellerie-Restauration, accompagné de son Professeur Patrice Cardon se sont rendus durant une semaine participer aux festivités.





*Aux côtés de ce chef généreux et authentique, nos deux invités ont pu s'intéresser à "l'idée d'une cuisine métissée sublimant les produits venus d'ailleurs, tout en révélant une gastronomie française sous d'autres regards, d'autres émotions".*



1. De gauche à droite, Patrice Cardon, Michel Roth, Éric Augustine, Adrien Palombit, Claudio Fardini.
2. et 4. Antoine Heerah.
3. Éric Augustine, Christophe Roussel, Antoine Heerah.
5. Antoine Heerah et Christophe Roussel.
6. Avant dessert «Autour de l'ananas» de Christophe Roussel.

**L**e Chamarré fut le théâtre d'une grande fête des saveurs d'ici et d'ailleurs, des cuisines métissées, de rencontres des produits des îles et de la métropole.

Le matin était consacré aux ateliers-découverte des saveurs auprès des enfants, l'après midi sous forme de workshop, les convives dégustaient mises en bouche créatifs et rhums du monde. La fin d'après midi un apéro zouk animé par des artistes ultramarins offrait snacking et cocktails de fruits exotiques. Enfin, chaque soir, un dîner de gala thématique était présenté à 70 invités. Successivement, la Guadeloupe, La Martinique, la Réunion et la Polynésie Française ont brillés par leurs saveurs acidulés et "chamarrés"

De belles histoires se sont racontées

dans les assiettes entre le chef Antoine Heerah et ses amis chefs : Michel Roth (Directeur des cuisines du Ritz Paris), Arnaud Larher (MOF Pâtisserie 2007), Christophe Roussel (créateur de gourmandises dans ses 4 boutiques), Patrice Cardon (professeur de cuisine au LPO Nord Caraïbe) et quelques chefs de la SERVAIR dont Éric Augustine et Constant Cratère, tous deux Martiniquais.

Claudio Fardini s'est également prêté au jeu des caméras et des interviews, car ce déplacement fut aussi l'occasion de présenter le livre "Éko'cuisine" rédigé par les élèves du lycée. Une belle opération de communication sur le savoir faire de la jeunesse Martiniquaise.

Un grand merci à Antoine Heerah...



Arrivé en France à l'âge de 8 ans, ce Mauricien détenteur d'une étoile au Michelin, épice la gastronomie hexagonale. Après avoir été sous les ordres de personnes qui, quand elles n'étaient pas racistes, étaient carriéristes », il décide de devenir son propre patron.



1



2



3

**A**ujourd'hui Antoine Heerah est à la tête de 3 restaurants qui rayonne sur la butte Montmartre. Le premier, «Le Chamarré» est ouvert depuis 2002, obtient une étoile michelin et 16/20 au Gault et Millau.

Bosseur, il est exigeant avec lui-même et les autres, mais son don de soi est sans égal lorsqu'il s'agit d'échanger avec ses amis.

Ce chef exprime à travers ses assiettes toute la passion qu'ils portent pour les 850 variétés d'agrumes que lui fait parvenir un fournisseur de Perpignan. Sa cuisine : acidulée, océanique, minérale et volcanique.



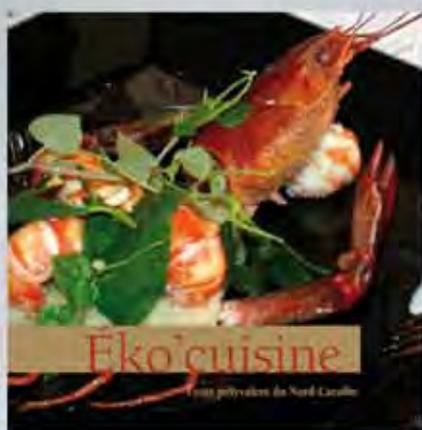
4

1.???

2. Antoine Herrah au travers de l'immense baie vitrée qui s'ouvre sur le restaurant «Le Chamarré». 3. et 4. quelques recettes emblématiques : assiette de crustacés à la lime Caraïbe et citron caviar (langouste, homard, écrevisses) et Savarin punché au rhum arrangé, glace au riz au lait Basmati, sucre muscovado.

# Partenaires





En vente exclusivement  
au Lycée polyvalent du Nord-Caraïbe  
Tél : 05 96 55 44 19

Les élèves du lycée Nord-Caraïbe vous présentent « Éko'cuisine » fruit du travail passionné de toute une année.

Dans ce livre, illustré de nombreuses photos, deux produits d'exception sont cuisinés : l'écrevisse et le miel.

Au fil des pages, vous découvrirez non seulement que ces produits font l'objet d'études scientifiques et culinaires, mais aussi que leur association avec les légumes bio, les fruits, les épices et les herbes fraîches les révèlent de façon parfois inattendue et souvent gourmande.

Les quelques présentations scientifiques vous aideront à mieux connaître l'écrevisse locale, le miel d'André Mangatal, les piments de Léon Tisgra et l'emblématique « Z'habitant ».

Cet ouvrage souhaite participer avec modestie à la valorisation du patrimoine culinaire Martiniquais, et tout particulièrement à celui du terroir du bassin Nord-Caraïbe.

Un livre dans l'air du temps où se mêlent Cuisine et Science.



Manuelle Hortis lors de la manifestation  
«Fêtes en vendanges et de l'Outre-mer à Montmartre

