Collectivité Territoriale de Guyane

Guyane Amazonie.fr — Naturellement généreuse

musée des cultures guyanaises

Guyane Terre de Saveurs

RÉGION ACADÉMIQUE GUYANE — Liberté Égalité Fraternité

MERCURE HOTELS KOUROU ARIATEL

MERCURE HOTELS — CAYENNE ROYAL AMAZONIA

Restaurant La marinière — Ici c'est la Guyane !

APAJH Guyane

Université de Guyane

#SINNAMARY

Ville de Macouria — Culture & Progrès

Les Toques Guyanaises

L'atelier de Precy — Associations

Intervig — Interprofession élevage & viandes de Guyane

Association Caramazone

Remire Montjoly

Montabo — Grand Hôtel - Cayenne

Association Gastronomique du Bouillon d'Awa

Association Gastronomie Guyanaise

Yana Wassaï

Mélisse

guyane 1

patrimoinesculturels@ctguyane.fr

www.ctguyane.fr | Édition 2023

Le Programme

8e Édition

Journées Goût & Saveurs de Guyane

DU 22 MARS AU 23 AVRIL 2023

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

MERCREDI 22 MARS

Cayenne
OUVERTURE DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS
Lieu : Hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane, Cayenne
18H30-21H : Conférences et stands d'exposition sur le thème « Patrimoine culinaire et innovation ».
Accès libre et gratuit
Contact : patrimoinesculturels@ctguyane.fr

JEUDI 23 MARS

Cayenne
ATELIER « JEUDI GOÛT ET SAVEURS »
Lieu : Université de Guyane, Cafétéria
12H-14H : Ouvert aux étudiants sur le thème « Cuisiner le manioc » avec l'association Toques guyanaises.
Inscriptions : Bureau de la Vie Étudiante.

VENDREDI 24 MARS

Rémire-Montjoly
CONFÉRENCE « PLANTES, SANTÉ ET GASTRONOMIE »
Lieu : Hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane
18H30 : Avec Darius Lony et Marc-Alexandre Tareau, proposée par le Musée des Cultures guyanaises.
Accès libre et gratuit
Contact : mcg87@wanadoo.fr

MARDI 28 MARS

Kourou
ATELIER POUR LES SCOLAIRES
Lieu : Mercure Kourou Ariatel
Lac du Bois-Diable
8H-11H30 : « Cuisiner des cassaves traditionnelles à base de manioc ».
Renseignements : 0594 32 89 00 ; h1592@accor.com

Cayenne
ATELIERS
Lieu : Musée des Cultures guyanaises
54 rue Madame-Payé
8H30-11H :
- « Gastronomie amérindienne et peinture corporelle ».
- « Au cœur des savoir-faire traditionnels »
Pour public scolaire et grand public.
Renseignements et inscriptions : mcg87@wanadoo.fr ; 0594 28 27 69

MERCREDI 29 MARS

Cayenne
ATELIERS
Lieu : Musée des Cultures guyanaises
54 rue Madame-Payé
8H30-11H :
- « Gastronomie amérindienne et peinture corporelle ».
- « Au cœur des savoir-faire traditionnels »
Pour public scolaire et grand public.
Renseignements et inscriptions : mcg87@wanadoo.fr ; 0594 28 27 69

Cayenne
TABLE-RONDE
Lieu : Comité du tourisme de Guyane
12 rue Lallouette
14H-16H : « Valorisation de l'awara en Guyane ».
Sur invitation aux socio-professionnels
Contact : patrimoinesculturels@ctguyane.fr

Cayenne
ATELIER CULINAIRE
Lieu : Hôtel Mercure Cayenne Royal Amazonia
15H-17H : « Les Petits Chefs » de Précy Pitoula pour jeune public : « Tablettes de coco ».
Renseignements et inscriptions : precy.pitoula@yahoo.fr ; 0694 37 98 27 ; https://lespetitschefs.fr

JEUDI 30 MARS

Cayenne
ATELIERS
Lieu : Musée des Cultures guyanaises,
54 rue Madame-Payé
8H30-11H :
- « Gastronomie amérindienne et peinture corporelle ».
- « Au cœur des savoir-faire traditionnels »
Pour public scolaire et grand public.
Renseignements et inscriptions : mcg87@wanadoo.fr ; 0594 28 27 69

Cayenne
ATELIER « JEUDI GOÛT ET SAVEURS »
Lieu : Université de Guyane, Cafétéria
12H-14H : Ouvert aux étudiants sur le thème « Cuisiner local et pas cher » avec l'association Toques guyanaises.
Inscriptions : Bureau de la Vie Étudiante.

Cayenne
MENU « GOÛT ET SAVEURS »
Lieu : Lycée Melkior et Garré
Restaurant pédagogique
12H-14H : Menu préparé par les élèves et étudiants ; débat sur le patrimoine culinaire et les enjeux de formation et d'éducation.
Réservation à www.restomelkiorgarre.com ; 0594 29 78 20

VENDREDI 31 MARS

Rémire-Montjoly
DÎNER-DÉBAT
Lieu : Restaurant La Marinière
19H30 : Thème « Souveraineté alimentaire : de la production à la consommation locale, quels enjeux et défis pour la Guyane ? » (intervenant : Patrick Labranche, Intervig).
Invitation et réservation : info@yanalives.com

SAMEDI 1ER AVRIL

Cayenne
ATELIER GRAND PUBLIC
Lieu : Lycée Melkior et Garré
8H-12H : « Fabrication de ravioles de crevettes et fumet de gingembre ».
Inscriptions auprès du lycée : www.restomelkiorgarre.com ; 0594 29 78 20

Sinnamary
MARCHÉ COMMUNAL
Lieu : Bourg
8H-13H : Avec concours gastronomique, proposé par la commune de Sinnamary.

LUNDI 3 AVRIL

Rémire-Montjoly
DÉJEUNER « GOÛT ET SAVEURS »
Lieu : Écoles primaires
Découverte du bouillon d'awara, organisé par la cuisine centrale de la commune.

Cayenne
ATELIER « LUNDI GOÛT ET SAVEURS »
Lieu : Université de Guyane, Cafétéria
12H-14H : Ouvert aux étudiants sur le thème des douceurs de Guyane avec l'association Gastronomie guyanaise et l'association Toques guyanaises.
Inscriptions : Bureau de la Vie Étudiante.

MERCREDI 5 AVRIL

Cayenne
ATELIER CULINAIRE
Lieu : Hôtel Mercure Royal Amazonia
15H-17H : « Les Petits Chefs » de Précy Pitoula pour jeune public sur le thème « Velouté de parépou au lait de coco ».
Renseignements et inscriptions : precy.pitoula@yahoo.fr ; 0694 37 98 27 ; https://lespetitschefs.fr.

JEUDI 6 AVRIL

Rémire-Monjoly
ANIMATIONS ET DÉMONSTRATIONS
Lieu : Marché communal
8H-14H : Avec l'association Toques guyanaises et la cuisine centrale de Rémire-Montjoly.

SAMEDI 8 AVRIL

Macouria
LAFÈT WARA 2023
Lieu : Bourg de Tonate
Proposée par l'association Caramazone
8H : Ouverture du village artisanal et du marché des producteurs.
9H-15H : Concours « Dòkò bouyon wara », du plus beau stand, « Miyò manké ké wara », « Miyò dousin wara ».
17H-20H : Prestations artistiques et remise des récompenses.
20H-5H : Plateau artistique.
Renseignements : 0694 22 20 25 ; caramazone15@gmail.com

MERCREDI 12 AVRIL

Cayenne
ATELIER CULINAIRE
Lieu : Hôtel Mercure Royal Amazonia
15H-17H : « Les Petits Chefs » de Précy Pitoula pour jeune public sur le thème « Crêpes de tapioca au jambon et fromage ».
Renseignements et inscriptions : precy.pitoula@yahoo.fr ; 0694 37 98 27 ; https://lespetitschefs.fr.

VENDREDI 14 AVRIL

Matoury
DÎNER-DÉBAT
Lieu : Restaurant Fish Style
11 rue de la Boulangère, Balata-Ouest
19H30 : Thème « Valorisation des produits de la mer, quels enjeux et défis ? » (intervenants CRMP, WWF et Ifremer.)
Invitation et réservation : info@yanalives.com

SAMEDI 15 AVRIL

Cayenne
ATELIER
Lieu : Marché
8H30-10H30 : « Marché des Petits Chefs » animé par Précy Pitoula pour jeune public : À la découverte d'un marché à Cayenne.
Renseignements et inscriptions : precy.pitoula@yahoo.fr ; 0694 37 98 27 ; https://lespetitschefs.fr.

JEUDI 20 AVRIL

Montsinéry-Tonnégrande
VISITE GUIDÉE
Lieu : Hôtel de la Collectivité Territoriale de Guyane
9H-11H : Usine Yana Wassaï et Jardin Bois de Rose
Inscription à : info@yanalives.com

Cayenne
ATELIER « JEUDI GOÛT ET SAVEURS »
Lieu : Université de Guyane, Restaurant universitaire
12H-14H : Ouvert aux étudiants sur le thème « Bouillon d'awara » avec association Gastronomie guyanaise.
Inscriptions : Bureau de la Vie Étudiante.

VENDREDI 21 AVRIL

Rémire-Montjoly
FORUM DU PATRIMOINE CULINAIRE
Lieu : Maison des Cultures et Mémoires de Guyane
18H-20H30 : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es : patrimoine culinaire et identité culturelle ».
Accès libre et gratuit
Contact : patrimoinesculturels@ctguyane.fr

SAMEDI 22 AVRIL

Cayenne
BATTLE DES PERSONNALITÉS
Lieu : Grand hôtel Montabo
8H-12H : En partenariat avec le Lycée Melkior-Garré et Guyane la Première.
Contact : patrimoinesculturels@ctguyane.fr.

DIMANCHE 23 AVRIL

Iracoubo
CLÔTURE DES JOURNÉES GOÛT ET SAVEURS
Lieu : Crique Morpio
15H-17H : Pique-nique populaire.
Contact : patrimoinesculturels@ctguyane.fr.

Programme sous réserve de modifications et de l'évolution des conditions sanitaires