

# Festival de cuisine créole-5/8 octobre-La Créole Montparnasse Special

mardi, 06 octobre 2015 12:00 | Taille de police  | Imprimer | E-mail | Soyez le premier à commenter!

Publié dans Agenda Hexagone |



Soyez le premier de vos amis à indiquer que vous aimez ça.

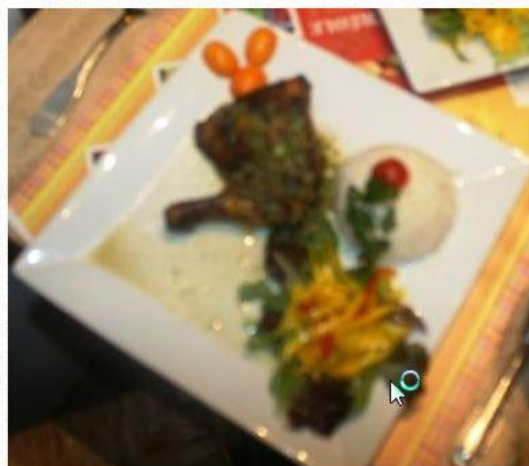


Depuis **lundi 5 octobre jusqu'au jeudi 8 octobre**,Le restaurant « **La Créole** » organise le **Festival de la Cuisine Créole**.Article et photos de la soirée Guyanaise de ce lundi.

Cet évènement met à l'honneur la gastronomie française d'Outre-mer. Chaque jour midi et soir un département ultramarin sera représenté, et les soirées seront animées par le ballet de danses traditionnelles D'lys des Îles...[www.la-creole.fr](http://www.la-creole.fr)



lundi 5 octobre :menu "La belle guyanaise "



Réussite complète pour la première soirée consacrée à la Guyane. La première partie sous forme de cocktail dinatoire vip, nous permet de déguster et apprécier 4 **bières guyanaises jeune Gueule (3 blondes dont une "féminine" et une brune)**.[www.jeunegueule.com](http://www.jeunegueule.com). Quelques amuse-bouche accompagnent cette dégustation, en salle ou au bar. Après l'arrivée de la troupe martiniquaise de danses **D'lys des Îles**, le festival culinaire commence avec les recettes concoctées par **Gabin, le chef** du restaurant, qui nous surprend par la qualité des plats, la finesse des recettes et les saveurs sublimes par les justes dosages des épices et des sauces, accompagnant les bouchées de crevettes Galibis et le poulet fermier boucané parfumé aux 5 épices. Le dessert est de la même veine avec un vrai pudding d'antan, façon créole, au parfum de vanille et sa crème anglaise. Surprenant pour un chef qui ne m'avait jamais enthousiasmé. Entre les plats, place à la danse, en groupe, puis avec le public qui fait connaissance, guidé par les danseurs et danseuses, dont des touloulous, du Piké Djouk, de la Mazurka et de la Biguine. Cerise sur le gâteau, le guitariste martiniquais **Guy** partage ses talents avec la grande chanteuse guyanaise **Sylviane Cédia**. Félicitation au boss **Suresh**, au maestro **Jimmy Blanche**, au directeur de la Créole, **Patrick Davin**, à la jeune et efficace chargée de com, **Cilane Gallois** et au présentateur **d'Espace fm, Franck Zamé, accompagné d'Alfred Joacksan, à la caméra.**

<http://www.topoutremer.com/index.php/agenda-4/item/7254-festival-de-cuisine-creole-5-8-octobre-la-creole-montparnasse>



**mardi 6 octobre menu réunionnais: menu "la métisse des Mascareignes"**-17h3 cocktail dinatoire avec présentation et dégustation de la bière Dodo-19 heure ouverture du restaurant-diner réunionnais ou à la carte-représentations danses réunionnaises (Séga,Maloya).

**mercredi 7 octobre: menu" Madinina l'île aux fleurs"**- 17h30 cocktail dinatoire avec les rhums Clément et JM-19 heure ouverture du restaurant-diner martiniquais ou à la carte-représentations danses martiniquaises (Mazurka,Biguine).

**jeudi 8 octobre: menu" karukera l'île émeraude"**-17h30 cocktail dinatoire avec présentation et dégustation des rhums Longueteau-19 heure:ouverture du restaurant-diner guadeloupéen ou à la carte-représentation danses guadeloupéennes (Mazurka,Biguine et Bélé)- en live musiques caribéennes.

\*1 entrée +1 plat +1 dessert 24.50 euros/ pass 4 jours 80 euros (1 repas par jour, déjeuner ou diner , menu festival uniquement)

\*Quizz Outre-mer avec lots à gagner.

[www.la-creole.fr](http://www.la-creole.fr)

[info@la-creole.fr](mailto:info@la-creole.fr)

01 43 20 62 12

Lu 21 fois

Dernière modification le mardi, 06 octobre 2015 12:01