

SAVEURS ET ÉPICES



C'EST TOUTE
LA RÉUNION
QUI BAT
EN NOUS

Oti
sud

Team
Tranche
Papaye

LA VANILLE

De la fleur à l'épice



© Clément Suzanne

Orchidée tropicale du Mexique sous forme de liane souple qui produit des gousses de près de 15 cm. Sa fécondation par l'homme a été découverte en 1841 par un esclave, Edmond Albius (au Mexique, c'est une abeille endémique qui fait le travail). La fermentation de ses gousses les charge en arôme, utilisée dans les rhums, les gâteaux, le café, les boissons au cacao, les plats,...

À visiter :

- Le Jardin des Parfums et des Épices, à Saint-Philippe 0262 37 06 36
- L'Escale Bleue (vanille bleue), au Tremblet 0262 37 03 99
- La Kaban' à Vanille (vanille givrée), au Baril 0262 37 12 45
- Ti Planterre (vanille givrée), à Basse-Vallée 0262 37 08 84

Astuce Créole: Mettre une gousse dans le pot de sucre pour le parfumer !

Conseil d'Expert :

Pour l'achat de la vanille, privilégiez les producteurs locaux ou les marchés, mais attention aux arnaques ! Certaines vanilles viennent de Madagascar.



LE VACOA

Pié d'pinpin



Plante du genre des pandanus en forme de parasol avec des racines aériennes. Son fruit s'appelle le pinpin et ressemble à une grosse boule taillée avec des pointes. On le trouve essentiellement en bordure de mer. Très utilisé dans la cuisine comme en artisanat, on le retrouve en salade, en achars, en beignets... et ses feuilles sont tressées pour en faire des sacs traditionnels, vannerie, etc

Où en trouver :

Sur les marchés forains (à ne pas confondre avec la fibre de choça ou de coco), dans nos boutiques de l'Entre-Deux et Saint-Joseph et chez nos artisans.

À visiter :

- La fête du Vacoa, à Saint-Philippe au mois d'août.
- La Maison de la Tresse 0262 73 45 19



LE CHOCA

Tout est bon dans le choca



Plante de la famille des agaves en forme de rosette de grande taille, avec de longues feuilles dentelées plutôt rigides, se terminant en aiguille.

Son inflorescence est une hampe florale nommée mât de choca, pouvant atteindre 10m de haut et portant une panicule atteignant 3m, de fleurs pendantes de teinte blanche verdâtre. La plante est monocarpique : une seule floraison dans sa vie !

Considérée comme envahissante, on la trouve plutôt sur les falaises sèches, en bord de rivière ou de mer. Les feuilles sont tressées pour l'artisanat ! cordages, vannerie, savates, chapeaux... Et le cœur se mange, pour cette utilisation culinaire le choca bleu est préféré.

Où en trouver :

Artisanat : Sur les marchés forains (à ne pas confondre avec la fibre de coco ou le vacoa) et chez les artisans du village de l'Entre-Deux

Repas : Spécialité à découvrir dans certains restaurants du village de l'Entre-Deux.

À visiter :

- La fête du Choca, à l'Entre-Deux, au mois de juillet.

- Ateliers de tressages à l'espace artisanale des petits métiers
0693 92 81 23



LE CURCUMA

Safran Péi ou "Poudre d'or"



Plante vivace herbacée rhizomateuse originaire d'Inde, qui dans sa forme peut faire penser au gingembre. Le curcuma se cultive dans des sols fertiles et très ensoleillés, ses tiges souterraines (racines), sont rendues en poudre et l'épice homonyme en est extraite.

À ne pas confondre avec le safran, appelé "or rouge" provenant de Crète.

On l'utilise dans les caris, les sirops, en colorant, en cosmétique ou encore en médecine ayurvédique, chinoise, etc.

Le curcuma-mère est un curcuma de luxe, extrait de la partie centrale de la racine, car c'est là que l'on retrouve le plus de senteurs (couleur orangée très foncée).

La Plaine des Grègues, à 800m d'altitude, est la capitale de la production locale de la poudre d'or !

Où en trouver :

Les marchés forains, les maraîchers, les producteurs de curcuma et dans nos boutiques de l'Entre-Deux et Saint-Joseph.

À visiter à la Plaine des Grègues :

- La Maison du Curcuma : 0262 37 54 66
"chez Mémé Rivière"
7j/7 - 9h-12h / 13h30-17h
- Chez Guibert Hoareau : 0692 66 59 48
- France-May Lebreton : 0692 87 09 80



NOS BUREAUX D'ACCUEIL

Saint-Philippe : 0262 97 75 84

Le Tampon : 0262 27 40 00

Entre-Deux : 0262 39 69 80

Saint-Joseph : 0262 37 37 11

Besoin d'idées pour un week-end
ou un séjour dans le sud,
la **TEAM TRANCHE PAPAYE**
toujours là pour vous accompagner !



Météo et cyclones : www.meteofrance.re

Sentiers fermés : www.onf.fr

Volcan : www.fournaise.info

www.sudreuniontourisme.fr

Oti
sud

