

La Martinique, ses rhums et ses saveurs invités du Savim

À l'affiche du salon des vignerons et de la gastronomie qui pose ses valises du 14 au 18 novembre au parc Chanot, les plaisirs gustatifs de ce DOM

Par Geneviève Vanlede



Ici, la distillerie Depaz. A droite, les chocolats des frères Lauzea. A découvrir lors de ce Savim d'automne.

Non, le Salon des vignerons et de la gastronomie (Savim Automne) qui s'installe du 14 au 18 novembre dans les halls 1 et 2 du parc Chanot de Marseille, n'a pas perdu son ADN. Bien au contraire, il enrichit sa palette de saveurs, avec pour la première fois, la venue de 19 producteurs martiniquais dont les 11 distilleries de rhum agricole AOC. *"Cette année, la Martinique, c'est le grand événement, se réjouit Philippe Colonna, l'organisateur. Les exposants participent habituellement au salon de l'agriculture, à Paris, et c'est tout. Ils souhaitent venir dans un gros salon gastronomique, loin du folklore habituel. C'est pour eux un gros défi, pour nous aussi. Vous savez, le rhum AOC martiniquais est parmi les*

meilleurs du monde. Mais on pourra découvrir bien d'autres surprises gustatives et olfactives."

Aux côtés des 450 exposants traditionnels, il faudra compter avec ses nouveaux venus qui afficheront la couleur avec un stand design et attractif qui sera difficile de ne pas remarquer. Mais la Martinique ce n'est pas que le rhum. Janine Salomon, artisan chocolatier de Lamentin à l'énergie débordante, a créé la marque Coeur des Îles, une collection de confiseries et de chocolats aux saveurs locales.

À découvrir le chocolat en poudre et la gelée de citron vert des Antilles aux extraits naturels de vanille. Fondée en 2004 par Thierry et Jimmy Lauzea, la chocolaterie éponyme de Lamentin produit une gamme de 35 chocolats et 17 pâtes de fruits. Les deux frères s'appliquent à créer une saveur unique. Les ganaches sont un mélange de fruits tropicaux (goyave, corossol, noix de coco...) et d'épices du jardin (basilic, piment menthe).