Impossible de deviner, à sa nonchalance malicieuse, que Guy Ferdinand est l'un des meilleurs chefs de l'île. Fondateur du Babaorum, l'un des restaurants les plus courus de Fort-de-France, il propose au Petibonum, sur la plage du Carbet, une cuisine plus décontractée, mais tout aussi pro.

LA MARTINIQUE A LA NIAQUE

TEXTE **HÉLÈNE PIOT**
PHOTOS **FRANCESCA MANTOVANI**

Chefs créatifs, chocolatiers ou pâtissiers d'exception, bananes bio et rhums tendance : adieu foulards, adieu madras, découvrez la Martinique qui zouke.

La Martinique est le seul producteur de rhum à bénéficier d'une AOC. Variétés de canne, parcelles, distillation, vieillissement, typicité : tout est réglementé. Vade retro, goût de caramel !

Christian Moravie met son moteur en route. Pour les aigrettes, c'est le signal. Soudain, elles cessent de planer et fondent en piqué sur la moissonneuse du chef de culture. Déjà, les cannes à sucre s'entassent dans sa remorque… et les mini-grenouilles et autres insectes s'enfuient aussi vite que possible loin de la machine, faisant les délices des oiseaux. Du champ monte une odeur de fruit mûr, banane ou ananas. Les prémices du rhum…

Bienvenue chez La Mauny, à Rivière-Pilote, dans la plus ancienne distillerie martiniquaise en activité. De janvier à septembre, le site reçoit de 500 à 800 tonnes de canne par jour. Un tiers environ est récolté à la main. Dans les 24 h qui suivent, elles seront coupées, écrasées, broyées pour extraire 96 % de leur sucre. Le jus sucré, ou vesou, sera distillé après une journée de fermentation. C'est l'un des secrets du renouveau du rhum. « *La canne est traitée plus rapidement qu'il y a 20 ans, ce qui donne des arômes beaucoup plus frais* », se réjouit Christian.

PROFESSION : RHUMOLOGUE

Si les œnologues font le vin (*œno,* en grec ancien), comment appeler ceux qui font le rhum : des rhumologues ? Un instant, la question fait sourire Daniel Baudin. Mais le maître de chai de La Mauny (ci-dessus) se reconcentre immédiatement sur la dégustation de la gamme qu'il lance cette année : Acacia, un rhum vieilli en fût du bois ; Ananas, aux arômes naturels d'ananas, de gingembre et de citron vert ; un La Mauny VSOP, joliment complexe ; et Wouj, un rhum blanc aux notes enveloppantes d'agrumes et de miel, produit avec une variété de canne rare, la Zikak. Sans oublier un millésime 2005, plus musclé. Grosse actualité !

Un vieillissement en fût de 3 ans minimum est requis pour l'appellation « rhum vieux », et de 6 ans pour les rhums millésimés.

Ouassous flambés et christophines

Recette du restaurant Pignon Nouvelle Vague aux Trois-Ilets

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN **CUISSON** 45 MIN

ASSEZ FACILE

POUR LES OUASSOUS • 16 ouassous (grosses gambas ou écrevisses) • 2 citrons verts • 3 gousses d'ail • 3 tiges de cive (ou 6 de ciboulette) • 1 bouquet garni • 1 piment oiseau • 3 gousses de vanille • 8 cl de rhum vieux • 6 c. à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre.
POUR LE GRATIN • 2 christophines • 50 g de pain rassis • 10 cl de lait (vache ou coco) • 60 g de fromage râpé • 10 g de beurre • 2 gousses d'ail • 1 oignon • 1 c. à café rase de noix de muscade • Sel, poivre.

- Mixez le pain rassis. Plongez-le dans le lait avec la noix de muscade, 30 g de fromage, sel et poivre.
- Fendez les christophines en deux. Faites-les bouillir 20 min à l'eau salée. Égouttez-les et évidez-les à la petite cuillère. Écrasez la pulpe. Faites revenir l'ail et l'oignon ciselés dans 10 g de beurre. Ajoutez la pulpe de christophine, la préparation au lait et mélangez. Continuez la cuisson 10 min. Répartissez le tout dans les peaux de christophine. Parsemez de fromage râpé et passez 5 min sous le gril.
- Fendez les ouassous en deux. Faites-les revenir 3 min à feu vif, côté carapace, dans 3 c. à soupe d'huile d'olive avec le piment ciselé, l'ail et la cive. Hors du feu, salez, poivrez et flambez avec 8 cl de rhum. Réservez les ouassous au chaud. Faites revenir le reste des ingrédients 5 min en remuant. Ajoutez les ouassous, réchauffez-les 1 min côté chair. Dressez sur les assiettes et parsemez de cive et d'oignon ciselé ■

UNE FEMME À LA BARRE

Présidente depuis 2012 de BBS, le groupe qui possède les rhums La Mauny, Trois Rivières et Duquesne, Nathalie Guillier-Tual (ci-dessous) arrive en pleine mutation de l'appellation. La montée en gamme de toutes les marques de l'AOC (La Mauny est la deuxième plus importante après Saint-James), l'arrêt total de l'utilisation des herbicides en 2018, l'introduction de sept nouvelles variétés de canne plus robustes et plus sucrées pour pallier cette interruption… Des chantiers essentiels pour la Martinique, qui ne produit que 1 % des rhums mondiaux, mais 80 % des rhums français.

TOUT EST BON DANS LA BANANE

Cindy et Samantha, les filles de Michel Blondel La Rougery, sont très impliquées dans l'entreprise. Cindy (à gauche) prépare les compositions bio qui serviront d'engrais ou de fongicide naturel. Samantha est responsable des champs et de la qualité des bananes. Quand elles ont deux minutes, elles cuisinent volontiers les fleurs de bananes, aussi connues sous le nom de "popotes" ou "baba-figues" : *« épluchées, coupées en tranches très fines et plongées une nuit dans l'eau vinaigrée pour éliminer toute amertume, c'est un délice revenu dans le beurre avec du lard et du curry. »*

L'impact du bio sur les salariés de la bananeraie ? La réponse fuse de la bouche de Micheline, qui travaille ici depuis 22 ans : *« Beaucoup moins de sinusites et beaucoup plus de motivation ! »*

L'EXCEPTION BIO

Il aura fallu 11 ans. Onze années passées à se battre, se décourager, relever la tête et repartir au combat. Michel Blondel La Rougery, agriculteur martiniquais, y croyait : une banane bio, sur une terre rendue tristement célèbre par la pollution au chlordécone, ce pesticide qui a détruit l'environnement et la vie de ceux qui l'utilisaient, c'était possible. L'année 2015 lui a donné raison. Certifiée bio, sa ferme du Morne Capot, au nord-est de l'île, a enfin pu expédier ses premières bananes bio à Rungis. La récompense d'un constat posé en 2004 : comment la première culture de l'île, avant même la canne, pouvait-elle continuer à ignorer les problèmes de santé des 12 000 salariés du secteur. Et comment lui, producteur, pouvait-il ne pas se soucier de dépenser 80 % de ses investissements dans les intrants, pesticides et fertilisants industriels ? Il y aura eu des frayeurs et des coups durs – 288 tonnes de fruits perdus en trois semaines début 2015 – mais le résultat est là et l'objectif posé : 1 200 tonnes de bananes bio produites chaque année.

La ferme du Morne Capot est le seul producteur de bananes bio de l'Union européenne. Moutons et champignons y remplacent désherbants et pesticides.

PETIBONUM, GRAND RESTAURANT

Le plancher prend feu. On le signale. Très placidement, Guy Ferdinand éteint le début d'incendie. Au-dessus, dans une marmite géante et noircie posée sur un barbecue antique et de guingois, un agneau de pré-salé élevé sur la plage des Salines mijote dans une pâte de colombo avec des branches de céleri et trois piments. Le chef du Petibonum, au Carbet, s'amuse. Le côté boui-boui de son restaurant de plage cache un redoutable professionnalisme. Pour preuve, la "vraie" cuisine high-tech de 200 m² à quelques mètres de là, capable d'envoyer 200 couverts par jour avec 95 % de produits locaux. Comme si cela ne lui suffisait pas, Guy propose depuis cet été, en partenariat avec les meilleurs éleveurs de l'île, un barbecue où chaque client vient choisir ses brochettes. À accompagner par l'un des 45 rhums de la carte.

Tartare de thon au lait de coco, taboulé de kwak

Recette du restaurant Petibonum, au Carbet

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 MIN **CUISSON** 3 MIN **REPOS** 35 MIN

FACILE

250 g de thon • 200 g de kwak (semoule de manioc) • Le jus d'un citron • 40 g de wakamé • 12 cl de lait de coco • 8 tiges d'oignon-pays (ou de cive) • 2 c. à café de piment végétarien • Sel.

- Versez 15 cl d'eau bouillante salée en plusieurs fois sur le kwak. Mélangez bien à chaque fois pour hydrater les grains, qui absorbent moins l'eau que la semoule. Arrêtez quand les grains sont encore un peu croustillants, comme un crumble.
- Taillez l'oignon-pays (ou la cive) en tout petits morceaux.
- Mélangez-en la moitié avec le kwak et 1 c. à café de piment végétarien. Réservez au frais 30 min.
- Coupez le thon au couteau.
- Mélangez le reste de l'oignon-pays avec le jus de citron, le wakamé, le lait de coco et une pincée de piment végétarien.
- Faites mariner le thon 5 min au frais dans ce mélange.
- Servez aussitôt avec le taboulé de kwak ■

AU BONHEUR DES TOURISTES

Si vous avez un jour visité le marché couvert de Fort-de-France, regardez vos photos : vous y trouverez certainement la silhouette de Mathias et Jocelyne Porro. Parmi tous les étals situés à l'entrée du marché, le chapeau de l'un et la chevelure flamboyante de l'autre ont longtemps constitué un repère. Le couple vient de prendre sa retraite, mais la halle résonne encore de leur invitation à découvrir christophines, fruits à pain ou piment antillais (ci-dessous).

Une fois repus de bananes, de mangues et d'ananas, lancez-vous à la découverte de fruits vraiment exotiques : caïmites, jacques, courbarils, icaques…

LA PROMESSE DE L'AUBE

Vacances ou pas, c'est à 6 h du matin qu'il faudrait découvrir le marché de Fort-de-France. À l'ouverture, quand seuls les cuisiniers et les ménagères les plus matinales vont remplir leurs paniers. Le brouhaha qui règne alors est très différent de celui de 10 h, quand les touristes prennent possession des lieux. Et pour cause : les premiers chalands connaissent parfaitement les produits et ne se livrent qu'au marchandage. Les seconds ont tout à découvrir, même à leur troisième visite. Ils connaissent les mangues, mais pas le mango bassignac, variété sauvage à la peau tigrée et au parfum envoûtant dans sa jeunesse, qui évoque le rhum en gagnant en maturité. Bonne nouvelle : c'est la pleine saison en ce moment. Surprise aussi avec les icaques, ou « prunes de coton », astringentes, visuellement semblables à des abricots pas mûrs ou à des prunes rouges, selon les variétés ; les courbarils, énormes gousses plates de couleur brune à l'odeur puissante mais au goût suave, ou les jacques, qui rappellent l'ananas. La liste est encore longue… Faites simple : allez-y.

Fricassée de chatrou et bananes plantain

Recette du restaurant Chez Carole, au marché de Fort-de-France

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN **CUISSON** 1 H 30
FACILE

2 kg de tentacules de chatrou (poulpe) • 3 tomates concassées • 6 bananes plantain fermes et jaune foncé • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 3 tiges de cive • 2 piments végétariens • 1 citron • 2 feuilles de bois d'Inde • 1 clou de girofle • 1 c. à soupe de 4 épices • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet garni • 4 branches de coriandre (ou de persil) • Sel.

- Coupez le chatrou nettoyé en tronçons de 3 cm environ. Citronnez-les. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée avec le bouquet garni et le bois d'Inde : 1 heure s'ils sont frais, 40 min s'ils sont surgelés. Égouttez-les, réservez l'eau de cuisson.
- Ciselez l'ail, les oignons et la cive. Faites-les dorer à la poêle dans l'huile d'olive. Incorporez les tomates et faites cuire 5 min.
- Ajoutez le chatrou avec piments, clou de girofle, 4-épices, une pincée de sel et un peu d'eau de cuisson. Laissez mijoter 20 min en ajoutant régulièrement un peu d'eau de cuisson.
- Ajoutez la coriandre (ou le persil) et prolongez la cuisson 10 min. Versez un filet de citron avant de servir (facultatif).
- Coupez les bananes plantain en deux dans le sens de la largeur. Taillez les extrémités. Faites-les bouillir 5 min dans l'eau salée. Épluchez-les tenues au bout d'une fourchette. Servez avec le chatrou ■

DANS LES CASSEROLES DE CAROLE

Ils sont en diagonale, aux deux extrémités de la halle : d'un côté, le restaurant de Carole, de l'autre le stand de Fred et d'Aurélie Marc. Ce sont peut-être les deux haltes les plus sympas du marché. Tout d'abord, le père et la fille (ci-dessous) : intarissables sur les recettes du chou de Chine, ils peuvent aussi bien détailler toute la réalisation des accras de légumes pour Pâques ou du gratin de fruits à pain. Une mine de conseils ! Le restaurant Chez Carole, ensuite, pour finir la visite en beauté… et en gourmandise. La chef fait son marché ici chaque matin avant de mitonner une quarantaine de repas dans une cuisine de 10 m². Classiques et parfaitement réalisés, ses fricassées de lambi (mollusque) ou de chatrou (poulpe) font le bonheur des habitués.

PÂQUES AUX CRABES, Y' AURA PAS DE RAB

En Martinique, les agneaux peuvent gambader tranquilles : la mode n'est pas au gigot pascal. Les crabes, en revanche, ont du souci à se faire. Le matoutou est LA recette du festin familial de saison. Et le matoutou, c'est un délicieux colombo de crabes de terre. Leur fin est cependant assez douce : après leur capture, ils sont nourris pendant plusieurs semaines avec des noix de coco, des fruits et des piments pour que leur chair soit plus goûteuse. Puis, ils sont vendus lors d'une grande fête au Vauclin, dans le sud-est de l'île, le week-end avant Pâques. Il y a foule. Un vrai panier de crabes.

Accras de morue « à la Monique »

Recette du restaurant Le Point de Vue à Sainte-Marie

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN **CUISSON** 5 À 10 MIN
REPOS 24 H
ASSEZ FACILE

500 g de morue sèche • 250 g de farine • ½ botte de cive (ou de ciboulette) • 1 oignon • 2 piments végétariens (piments doux) • 1 c. à soupe de bicarbonate de soude • Piment (facultatif) • Huile de friture • Sel, poivre.

- **La veille,** déposez la morue dans de l'eau froide pendant 24 heures (en changeant l'eau 2 ou 3 fois).
- **Le jour même,** faites-la bouillir dans une grande casserole d'eau jusqu'à ce qu'elle soit dessalée. Enlevez ensuite la peau et les arêtes de façon à obtenir des morceaux de chair uniquement.
- Mélangez l'oignon, la cive et les piments doux préalablement mixés (ou râpés) avec la farine. Ajoutez de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis amalgamez la morue émiettée. Assaisonnez et, au dernier moment, ajoutez le bicarbonate de soude dilué dans un peu d'eau, puis mélangez. Il est possible, selon les goûts, d'ajouter des carottes ou du giraumon râpés, ou encore du lait de coco.
- Mettez l'huile à chauffer et incorporez-y de grosses cuillerées de la pâte obtenue (comme des beignets). Faites frire jusqu'à ce que les accras aient une couleur dorée (4 ou 5 min environ). Égouttez sur du papier absorbant et servez immédiatement ■

Si le sud et l'ouest de l'île sont très fréquentés, un conseil : mettez le cap à l'Est. Rien ne vaut le Vauclin pour les crabes et Sainte-Marie pour les accras.

À L'EST, PLEIN DE NOUVEAU

« Un reportage ? Sur moi ? Pourquoi faire ? » Mimi semble stupéfaite. Visiblement, elle ne se rend pas compte de son talent. La chef du restaurant Kay Mimi, situé sur la plantation La Mauny, concocte pourtant des menus qui justifient d'avoir envie de l'accompagner chez ses fournisseurs : les meilleurs crabes farcis de tout notre séjour, par exemple. Rendez-vous pris, c'est au marché de gros de Dillon qu'elle achète le plus souvent les fruits et les légumes qui constitueront la base de ses menus. Mais c'est généralement sur le port du Vauclin qu'elle examine d'un regard impitoyable ce que les pêcheurs ont à lui vendre. Gare à celui qui oserait lui soumettre un poisson aux yeux mornes ou à la chair un peu flasque : l'esclandre est proche.

On imagine assez bien que Monique, la chef du Point de Vue, au nord-est de l'île, agit de la même façon. C'est, avec le talent, la seule explication plausible de ses accras à damner un saint. À savourer face à l'un des plus beaux points de vue martiniquais, comme le nom du restaurant l'indique.

COMME UN POISSON DANS L'EAU

Balaous effilés, vivaneaux rouge orangé, marlins à la chair dense comme le thon, poissons-lions aux épines redoutables mais au goût de rascasse si subtil… Impossible de faire l'impasse sur le poisson dans une île. Chiquetaille (chair cuite émiettée avec piment, herbes et citron vert), papillote, blaff (court-bouillon), friture : chaque vendeur a sa recette. Parmi nos marchés préférés, pour la qualité et le paysage de carte postale : Le Vauclin, Les Anses-d'Arlet, Sainte-Anne et Bellefontaine. Ci-dessous, là où Mimi passe, les langoustes trépassent.

Robinson

Recette de la pâtisserie Surena (Fort-de-France et Rivière-Salée)

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN **CUISSON** 25 MIN

FACILE

1 pâte brisée (voir p. 111) • 200 g de farine • 200 g de beurre fondu froid • 120 g de sucre de canne • 3 œufs • 100 g de confiture de coco • 100 g de confiture de banane • 1 sachet de levure • 1 sachet de sucre vanillé • ½ c à café de cannelle • ½ c. à café de noix de muscade râpée • Les zestes d'un citron vert.

- Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- Dans un bol, fouettez énergiquement pendant 5 min le sucre, le sucre vanillé et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu. Incorporez ensuite la farine tamisée et la levure. Ajoutez la cannelle, la muscade et les zestes de citron. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- Garnissez votre moule beurré et fariné avec la pâte brisée étalée finement au rouleau. Tartinez le fond de confiture de coco, puis de confiture de banane. Versez la pâte du gâteau par-dessus.
- Enfournez 25 min ■

Mi-tarte, mi-gâteau, le robinson est le best-seller de la maison Surena, la madeleine de Proust de tous les Martiniquais depuis 1906.

POUR FINIR EN DOUCEUR…

Avez-vous déjà goûté une ganache au bois d'Inde, au colombo, au corossol ou au shrubb (liqueur de rhum à l'orange) ? Dans leurs boutiques de Fort-de-France, du Lamentin ou de l'aéroport, les frères Lauzéa osent tout… et tout est excellent ! Mais si les Martiniquais apprécient ce vent de folie, c'est chez Surena, à Fort-de-France, ou à Rivière-Salée qu'ils retrouvent leur enfance. Max Crespin (ci-dessous) y concocte, comme toute sa famille avant lui, les pâtisseries les plus traditionnelles de l'île : cornets à la crème, petits pâtés à la goyave, ou encore le tout nouveau "1906", à la noix de coco fraîche et à la patate douce. Bonne nouvelle pour les métropolitains, il est question d'un point de vente l'an prochain à Paris. Et pour les addicts qui ne pourraient pas attendre, les gâteaux sont livrables sur tout le territoire en 24 à 48 h.