



Au coeur des saveurs guyanaises

jeudi 13 octobre 2022, par [Teddy Salin](#)



À l'heure de la transition écologique, il est crucial d'intégrer dans le parcours de formation de nos élèves la connaissance du milieu professionnel qu'ils intégreront.

Le département EDD a voulu, à travers ce projet, répondre à 2 des 17 Objectifs de Développement Durable à savoir :

- ODD n° 3 Bien-être et Bonne Santé
- ODD n° 9 : Infrastructures, Innovations et Industries

En effet, Biostratège est un laboratoire innovant, implanté en Guyane et spécialisé dans l'extraction des ressources naturelles. Il offre désormais aux professionnels de la restauration la possibilité d'avoir accès aux fruits de Guyane hors saison, grâce aux poudres de fruits tout en optimisant leur conservation.

De plus, ces aliments typiquement Guyanais tels que le Wassai, l'awara, cupuaçu, le curcuma, le camp-camu appelés SUPER FRUITS contribuent à la bonne santé du consommateur.

Les élèves de Tle STHR auront comme challenge de proposer des préparations innovantes à partir des différentes poudres à un jury composé notamment de deux chefs membres des Toques Guyanaises.

La recette gagnante sera mise en ligne.

- Souhaitons- leur bonne chance ! À vos chaudrons et marmites !