



Intervention de M. Didier BEREAU avec la classe de 1 BP HR : "Saveurs de Guyane"

mardi 23 janvier 2018, par [Teddy Salin](#)

Enseignant à l'université, chimiste spécialisé dans les produits naturels, M. Bereau a écrit un premier ouvrage sur les rhums. Ce second livre, sorti en juillet 2017, nous fait voyager à travers les saveurs de Guyane.

M. Bereau fait partie de l'association Jaguar qui œuvre à promouvoir les produits de Guyane. Dans un premier temps, il présente aux élèves son ouvrage " Saveurs de Guyane", un inventaire de tout ce qui se mange en Guyane.



Il vise à :

- Favoriser la transmission intergénérationnelle,
- Reconnaître le travail des acteurs (artisans, agriculteurs, professionnels),
- Accroître l'attractivité de ces filières,
- Faire connaître la gastronomie, riche et variée : ressources alimentaires et population cosmopolite,
- Fournir un levier pour vendre la Guyane.

Cet ouvrage se structure en différents chapitres : présentation des ressources, cuisiniers et retour d'expérience des professionnels.



La Guyane est une zone très riche à l'échelle mondiale : il y a au moins 74 légumes et 114 fruits. L'écosystème marin du plateau des Guyanes est classé parmi un des plus productifs à l'échelle de l'ensemble des écosystèmes marins mondiaux.

La gastronomie guyanaise est sans conteste un patrimoine immense, dynamique et encore mystérieux à sauvegarder au plus vite.

Dans un second temps, les élèves participent à une analyse sensorielle de fruits comme lozeil, le maracudja, la graine de wassaï, le Jacques, le corossol.