

Le Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe se met aux fourneaux pour l'Année de la Gastronomie

Pointe-à-Pitre, 10 mai 2022 - Doté d'un patrimoine culinaire riche, l'archipel des Îles de Guadeloupe offre une grande diversité de produits locaux, de spécialités culinaires toutes plus alléchantes les unes que les autres et possède un savoir-faire désormais reconnu grâce à la créativité et à la finesse des cuisinières, chefs et Maîtres restaurateurs.

Pour s'inscrire dans cette « Année de la Gastronomie 2022 » et mettre en appétit les futurs visiteurs, le Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe (CTIG) mijote un plan d'actions de promotion innovantes pour partager le goût de ses îles.



3 chefs guadeloupéens présents au salon Taste of Paris

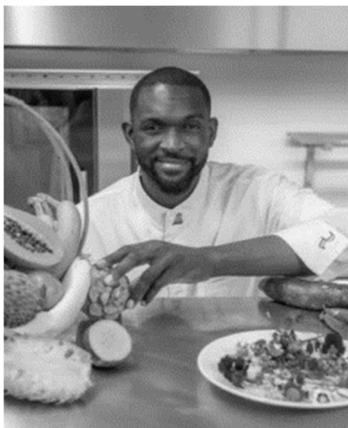
Du 12 au 15 mai 2022, le Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe (CTIG) participe pour la 1^{ère} fois au salon TASTE OF PARIS qui se déroulera au Grand Palais du Champ de Mars dans le 7^{ème} arrondissement de Paris et où pas moins de **32 000 visiteurs sont attendus**.

Durant ces 4 jours de salon, un véritable restaurant éphémère des îles de Guadeloupe de 24 m², permettra aux visiteurs de découvrir et déguster quelques pépites réalisées par :

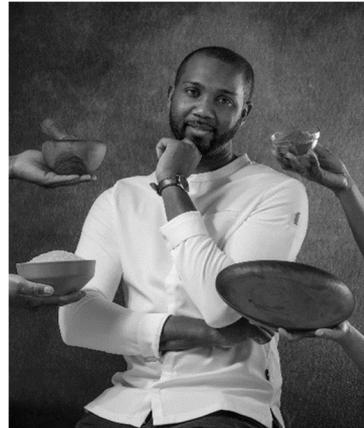
- **Chef Claude STRAZEL** qui vient tout juste de prendre les commandes de la Table Saint Charles, dans l'élégant boutique-hôtel 4 étoiles de Petit-Bourg : l'Habitation Saint-Charles. Il sera aussi, dès la fin du mois, au Yacht Club qui vient de faire peau neuve à Pointe-à-Pitre, où il proposera une nouvelle carte autour des produits de la mer et de nouveaux rendez-vous gourmets. Il fera goûter sa cuisine créole revisitée et généreuse aux visiteurs du salon.
- **Chef Jean-Rony LERICHE** : chef cuisinier et pâtissier, récompensé par la maison Gault & Millau en 2021 sera également présent pour des démonstrations culinaires et dégustations. Chef LE RICHE, pionnier de la gastronomie antillaise à Toulouse, profitera de l'occasion pour dédicacer son 1^{er} livre de recettes « *Ma cuisine antillaise* ».
- **Chef Xavier PISTOL** est à la tête d'un restaurant situé dans un grand palace parisien mais c'est depuis la scène du Théâtre Laurent-Perrier qu'il partagera son identité culinaire, durant une masterclass de 30 minutes, le 15 décembre 2022 à 19h00.



Chef Claude STRAZEL



Chef Jean-Rony LERICHE



Chef Xavier PISTOL

Un Food'Îles de Guadeloupe – Hors-série

Pour la 1^{ère} fois, le CTIG collabore avec le magazine **FOOD'ÎLES** pour la réalisation d'un hors-série de 40 pages vantant les mérites de l'archipel, les spécialités culinaires propres à chaque territoire et les adresses incontournables d'une île à l'autre.

C'est ainsi que seront mis en valeur, sous la plume de Mylène COLMAR et de Jessica BRUDEY et sous la direction artistique de Philippe HURGON, les productions locales et des recettes à base de café, de vanille, de manioc ou encore de cajou, mais aussi des

restaurateurs et des tables incontournables ou plus confidentielles, en **Basse-Terre**, **Grande-Terre**, à la **Désirade**, aux **Saintes** et à **Marie-Galante**.

Un magazine beau et gourmand, disponible également dans sa version augmentée, à **précommander en cliquant [ici](#)** :

Sonia TAILLEPIERRE (Présidente du Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe) précise :
« *La gastronomie est un critère essentiel dans le choix de destination, il était donc important pour le CTIG d'inscrire l'archipel dans cette année de la gastronomie.*

Au-delà de ces opérations concoctées avec goût et qui reflètent d'une part, la richesse de nos productions locales et d'autre part, la diversité des mets proposés par les îles de Guadeloupe, la gastronomie est mis en avant tout au long de l'année.

Que ce soit lors de l'accueil de journalistes du magazine Saveurs, pour la coordination des tournages des équipes de Télématin sur France 2 et de TRACE TV, le CTIG a collaboré avec près de 25 producteurs, restaurateurs, chefs cuisiniers et professionnels du tourisme pour promouvoir nos délicieuses îles. »



Réservez votre prochaine expérience dans un des 282 restaurants référencés par le CTIG :
<https://www.lesilesdeguadeloupe.com/tourisme/fr-fr/restaurants>