

Découverte du patrimoine culinaire et culturel de la Réunion

11/01/2023
Endemia Formation
NTC 2022-2024



SOMMAIRE

02 INTRODUCTION

03 MAFATE CAFÉ

04 TERRE'API BRAS PANON

05 ANSE DES CASCADES

06 CONCLUSION



INTRODUCTION

« L'apprentissage ne doit pas se limiter à une profession mais doit ouvrir des horizons ».

Pour mieux découvrir notre métier, il est important de découvrir là où nous travaillons.

La Réunion est une terre aux milles couleurs, aux milles saveurs, mais avec un seul patrimoine qui aujourd'hui fait de notre île, une île intense. On peut passer de la mer à la montagne, de 30 à 5 degrés en quelques instants, en changeant de paysage, La Savane, La Plaine des Sables, appelée également la Planète Mars, les plages paradisiaques, qui apportent leur pierre à l'édifice .

Endemia comme son nom l'indique signifie aussi Endémique, notre petit bout de cailloux perdu dans l'Océan Indien qui est né il y a déjà 5 millions d'année, regroupe une diversité culturelle et culinaire. Mais de notre jeune âge nous ne connaissons pas, ou très peu de chose de notre île, c'est pour cela que nous avons mis ce projet en place pour découvrir notre île dans son intensité.

Être commercial c'est aussi avoir la chance de parcourir les routes réunionnaises, pour découvrir notre population, nos paysages, mais aussi découvrir l'histoire de notre île au travers des entreprises qui y sont depuis des années.

Ce projet consiste à faire un tour de l'île de La Réunion sur une journée pour que nous puissions voir ce que notre île nous offre chaque jour.

Dans une première partie nous avons commencé par un bon petit déjeuner typiquement réunionnais du temps d'avant

Dans une deuxième partie, afin de mieux connaître notre flore, nous avons fait une petite escale dans une exploitation des hauts de la Caroline à Bras Panon.

ET pour conclure la découverte de notre île, nous avons fini notre journée à l'Anse des Cascades dans l'est pour déguster un bon petit plat réunionnais.

Vivre sur une île multiculturelle, remplie de différentes cuisines, de différents cultes, rend notre bout de cailloux endémique.



M A F A T

Chaque réunionnais se doit de commencer la journée avec un bon petit déjeuner qu'il soit sucré ou salé.

Pour cela nous nous sommes rendu à Mafate café, un restaurant qui propose des brunchs sous forme de petit déjeuner «lontan». Nous avons la chance d'avoir une multitude de choix en fonction de nos goûts. Un petit déjeuner sucré composé de pancake ou gaufres à base de manioc, avec un jus de tanger, une tisane et un gâteau patate. En ce qui concerne le petit déjeuner salé, nous avons pu déguster du riz avec de la morue frite ou des œufs, des saucisses pêtées au poulet, un jus de tanger, une tisane et un gâteau patate.

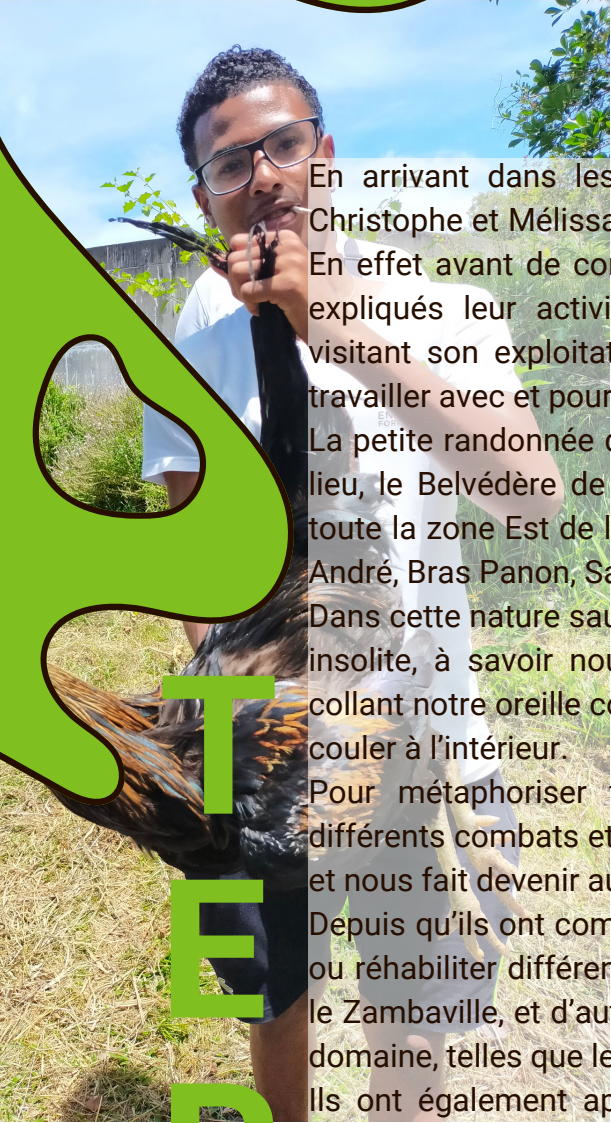
Comme dit nos anciens dans le temps «lontan», les petits déjeuners étaient à la base salés, composés des restes de la veille mélangés avec le riz pour avoir le ventre plein pour commencer la journée de travail de nos aînés. En ce qui concerne la morue frite c'était le seul ou un des seuls poissons qu'on pouvait se permettre d'acheter en période de crise ou de misère.

C A F E



- Brunch Mafate**
- ✓ Une tisane du jour (mélange : citronnelle, ch...
- + Un riz chauffé avec : morue OU œuf f...
- + Des boulettes de morue à la patate
Supplément saucisses pêtées
- + un pancake à base de manioc OU une gaufre
avec accompagnement au choix : saucisses
OU caramel beurre salée de 3€
- + un gâteau (SANS GLUTEN) Patate douce pépée
OU Fondant de patate douce
- + Un smoothie au choix : Détox (banane, mangue)
OU Pinhappy (Pitaya ananas)

- Brunch Pépée**
- Jusqu'à 11h30 en semaine / 14h le samedi
- ✓ Une tisane du jour (mélange : citronnelle, ch...
- OU un café coulé BIO OU un expresso
- + un riz chauffé avec morue OU œuf f...
- Supplément saucisses pêtées : 4,50€ / œuf f...
- + un gâteau SANS GLUTEN Patate douce pépée
OU Patate douce "pistache" (caramel)
OU Fondant de patate douce classique
OU Patate douce tradition (avec saucisses)
- + Un jus du jour : Tangor (20€)
- Supplément : Smoothie à la patate douce



En arrivant dans les hauts de La Caroline, nous avons été accueillis par Christophe et Mélissa. Ils nous ont fait découvrir la biodiversité de La Réunion. En effet avant de commencer notre visite dans leur exploitation ils nous ont expliqués leur activité c'est-à-dire la permaculture et l'agriculture bio. En visitant son exploitation ils nous ont fait comprendre que leur but était de travailler avec et pour la nature sans perturber l'écosystème.

La petite randonnée que nous avons faite nous a permis de visiter un premier lieu, le Belvédère de l'Eden, nous avons pu admirer une vue imprenable sur toute la zone Est de l'île, de Saint Suzanne à Sainte Anne en passant par Saint André, Bras Panon, Saint Benoit.

Dans cette nature sauvage nous nous sommes émerveillés par une expérience insolite, à savoir nous avons enlacé un eucalyptus les yeux fermés, et en collant notre oreille contre le tronc, nous avons eu la chance d'entendre la sève couler à l'intérieur.

Pour métaphoriser tout ceci, comme l'expliquait Christophe, malgré les différents combats et les difficultés que nous rencontrons tous, la vie continue et nous fait devenir aussi grand que cet Eucalyptus.

Depuis qu'ils ont commencé ce parcours de vie, Il y a déjà 3 ans, ils ont planté ou réhabiliter différentes plantes endémiques, telles la Vanille, le Bois Maigre, le Zambaville, et d'autres espèces continuent à pousser naturellement sur leur domaine, telles que le Zambrozat.

Ils ont également apporté des animaux d'élevage, tels que le coq sauvage appelé également « coq l'espèce », et ils ont préservé les différents espèces d'oiseaux tels que le Tec Tec, le Papangue, le « Tit zoiseau la Vierge » qu'on pouvait entendre chanter dans son exploitation.

La famille Dalleau travaille également en partenariat avec le Parc National afin de continuer à protéger notre faune et notre flore, redonner à notre belle nature sa biodiversité, sans l'intervention de l'Homme.

Pour eux il est important de prendre soin de notre Réunion, car elle est précieuse et il faut continuer de la protéger pour les futures générations.

T

E

R

R

E'API



BRAS PANON



ANSE DES CASCADES

ADES

NCAS

SCAD

EES

Comme bon réunionnais qui fait un tour de l'île, un « bon ti carry » pour déjeuner et remplir son ventre se mérite.

Pour finir notre journée nous sommes partis déjeuner à l'Anse des Cascades, lieu digne d'un film avec des cascades qui s'écoulent vers la mer. Pour la petite histoire cet endroit a été le théâtre d'une grande bataille contre les Anglais en 1810. Pour autant elle reste une jolie baie située à Piton Sainte Rose dans l'Est de l'île, baignée par l'Océan Indien.

A l'image du déjeuner « lontan », le pique-nique réunionnais fait partie de notre patrimoine, en effet tout bon réunionnais se doit de faire un arrêt dans un de nos paysages pour déguster un met et apprécier ce moment unique.

A savoir, que La Réunion est l'unique endroit où le pique-nique est classé dans le Patrimoine culturel. Nous avons choisi pour l'occasion l'Anse des cascades où il fait bon de pique-niquer, au milieu d'une immense cocoteraie et entourés de vacoas.

Pour la partie spot si vous longez l'allée de cocotiers vous arriverez sur un petit port à sec où nos pêcheurs réunionnais y laissent leur « canot », ce spot rajoute un côté « lontan » au paysage. En effet c'était avec ce type d'embarcation que les pêcheurs d'antan ramenaient du poisson frais, ou encore la morue avec laquelle était concoctée le fameux met du matin « de riz, la morue frit ».



CONCLUSION

Explorer les quatre coins de l'île nous a permis d'approfondir nos connaissances de notre patrimoine et nous a également permis de mieux nous connaître les uns les autres.

Effectivement au-delà d'avoir partagé un petit déjeuner, une randonnée sensitive ou encore un « gazon mangé », nous avons partagé un moment de vie collective, des rires, d'anecdotes et surtout des souvenirs.

Ce moment de partage a créé une cohésion d'équipe dans la team NTC et l'équipe pédagogique, c'est pour cela que ce type de sortie est un indispensable dans notre apprentissage car celui-ci ne se limite pas qu'à une salle, une chaise et une table, l'apprentissage est tout autour de nous et là où on veut bien le voir et l'explorer.

N

O

T

E

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

