

Saint-Claude, le 20 janvier 2024

Le Pavillon Guadeloupe brillera au SAGASDOM 2024 avec la CMA Région Guadeloupe !

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Guadeloupe, en délégation de service pour la Région Guadeloupe, annonce fièrement sa participation significative au SAGASDOM 2024, le salon incontournable de la gastronomie des Outre-mer et des cuisines du monde.

Cette 9ème édition, qui se tiendra du 26 au 28 janvier 2024 à Paris, marque un moment privilégié pour promouvoir les savoir-faire et les traditions culinaires uniques de la Guadeloupe.

Sous la houlette de la CMA Région Guadeloupe, le Pavillon Guadeloupe s'étendra sur une surface de 80 m², dédiée à la commercialisation des produits artisanaux et aux démonstrations culinaires. Une délégation diversifiée, comprenant des artisans, des chefs renommés, des apprentis et des représentants institutionnels, mettra en lumière la richesse et la diversité guadeloupéennes.

Les artisans guadeloupéens présenteront une gamme variée de produits locaux, tandis que les chefs et apprentis du CFA de l'URMA démontreront leur talent à travers des préparations culinaires et des dégustations. Ce rendez-vous sera également une occasion pour la Guadeloupe de renforcer son image de destination touristique et culturelle.

La CMA Région Guadeloupe invite le public à découvrir les saveurs et le savoir-faire de la Guadeloupe au SAGASDOM 2024.

La délégation de la Guadeloupe au Salon de la Gastronomie des Outre-Mer 2024 comprend des artisans, chefs, enseignants et apprentis.

Parmi eux, les artisans exposants incluent

- Franck Jezequel de KARUKERA Vanilline,
- Justilien Lambeau de COCO Douceurs,
- Eddy William de Maison William, et
- Jean-Yves Amoussouga de Naturel Tropical Biotechnologies.

Les chefs participants sont Xavier Pistol, Jonathan Durimel, et les enseignants du CFA de l'URMA, Sébastien Soulier et Tania Garime.

Les apprentis du CFA de l'URMA, Francky Herchet, Prisca Bonte, Mathilde Durizot, Anaelie Marillat, et Naïma Dubia, démontreront également leurs talents culinaires.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Julianny DONINEAU au 0690 35 66 19

