

Combeaux Taveres Mendes Nelson et Marley

La Guyane, terre de haute gastronomie : un rêve inaccessible ?

Avec sa biodiversité incroyable , la Guyane a tout les atouts pour s'imposer comme une destination de rêve . Pourtant, derrière les petites cuisines , la réalité est autre : entre manque d'infrastructures, isolement et difficultés à former des talents, la route vers l'excellence est loin d'être facile.

Nous avons pu interroger le Directeur du restaurant Partagas située en ville de Cayenne qui pourra répondre à quelques questions

Moi : Bonjour Monsieur, merci de nous accorder un moment. Pour commencer rencontrez-vous des difficultés particulières liées à votre activité gastronomique en Guyane ?

Gérant : Bonjour. Oui, comme beaucoup d'établissements ici, nous faisons face à plusieurs obstacles. Le premier concerne clairement l'approvisionnement. Certains produits mettent du temps à arriver, et les livraisons ne sont pas toujours régulières.

Moi : Y a-t-il d'autres difficultés auxquelles vous faites face ?

Gérant : Le coût de la vie en Guyane fait aussi partie du problème. Entre les charges, les frais d'énergie et le matériel qui coûte plus cher qu'ailleurs, c'est compliqué de garder des prix raisonnables pour la clientèle tout en restant rentable.

Moi : Qu'est-ce qui vous motive à continuer ?

Gérant : La passion. La gastronomie fait partie de l'identité de la Guyane, et nous avons une richesse culinaire exceptionnelle. C'est ce qui nous pousse à nous adapter et à continuer malgré les obstacles.

La quête du produit parfait

Le premier défi se pose bien avant d'allumer les feux. Pour un chef exigeant, chaque ingrédient a son importance. Si la forêt et le littoral regorgent de trésors – entre animaux et fruits d'exception –, il n'existe pas de réseau suffisamment fiable pour garantir une livraison régulière, avec la même fraîcheur et le même calibre, jour après jour.

Les restaurateurs doivent jongler entre plusieurs petits fournisseurs, se rendre eux-mêmes au marché ou au port, sans jamais être sûrs de ce qu'ils vont dénicher. Sans parler du coût du transport aérien. Pour proposer un plateau de fromages affinés ou une viande d'exception, les prix peuvent facilement doubler, voire tripler ou voir ne pas exister du tout du au manque de matériel , par rapport à la métropole. De quoi fragiliser l'équilibre financier des établissements.

Transmettre, un défi de taille

Le deuxième obstacle est humain. La haute gastronomie ne repose pas sur un seul chef, mais sur toute une équipe – une brigade. Malheureusement, la Guyane manque cruellement de formations d'excellence. Beaucoup de jeunes passionnés n'ont d'autre choix que de partir à des milliers de kilomètres pour apprendre les codes de la gastronomie étoilée et sa rigueur exigeante.

Ce départ, souvent négatif pour le Département, entraîne une véritable fuite des talents. Une fois formés dans les grandes cuisines de Paris ou de Lyon, peu reviennent s'installer ici, par manque de projets à la hauteur de leurs ambitions. Résultat : les chefs sur place peinent à recruter des serveurs capables de parler d'un vin avec aisance, ou des cuisiniers maîtrisant des techniques pointues comme la cuisson basse température ou les émulsions délicates.

Faire adopter l'exception

Enfin, reste la barrière culturelle et économique. La gastronomie, c'est aussi vendre du rêve et de la rareté. Mais dans un territoire où la vie est déjà chère, convaincre les clients locaux de s'offrir un menu dégustation à prix élevé relève du pari. Les traditions culinaires guyanaises privilégient la générosité, le partage en famille, loin des assiettes minutieuses et des portions raffinées.

Pourtant, l'espoir est bien présent. Le potentiel est immense : des épices uniques, du bois de rose, des piments uniques des techniques de fumage ancestrales... Le vrai défi des années à venir sera de structurer ces filières et de valoriser nos métiers, pour que la Guyane ne soit plus seulement une terre de ressources, mais bien un pilier de la gastronomie amazonienne.

En somme le vrai défi n'est principalement pas les produits mais tout ce qui englobe (livraisons, apprentissage et développement de l'univers culinaires dans ce territoire qui ne manque pourtant de rien)