

LES EXPOSANTS

A) Liste des exposants

CATÉGORIES	ENTREPRISES ASSOCIATIONS
Produits transformés à base de fruits, légumes, plantes et arbres de Guyane (confitures, chips, glaces, huiles..)	LA CORBEILLE À CONFITURES
	DÉLICES DE GUYANE
	BIO STRATÈGE GUYANE
Produits transformés par surgelés...	COGUMER
Artisanat : bois, orfèvrerie, textile, traditionnel	ASSOCIATION MÔ
	LE COROSSOL ARTISANAT
	GODWIN BEAUTY
	WILLGOLD
Rhums, liqueurs et spiritueux <i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.</i>	RHUM TOUCAN
Douceurs créoles	ASSOCIATION JUDI K'NELLE
	ASSOCIATION LES AMAZONES
Restauration créole	ENJOY FAMILY
	ASSOCIATION MONTABO SOLEIL
Autres catégories	LA BRIQUE DE GUYANE
	TROPI'DELICES
	ASSOCIATION PATAWA
	MATOURY GARDEN
	YI JAK- VALEURS PARC NATUREL REGIONAL - PNRG

LES EXPOSANTS

B) Présentation des entreprises, associations et leurs produits :

❖ LA CORBEILLE À CONFITURES

Des confitures sont élaborées selon les principes traditionnels du « fait maison », dans le respect des normes et les règles de l'art des confituriers.

Brigitte LE PELLETIER, Maître Artisan Confiturier et plusieurs fois médaillée au Concours Général Agricole, propose des recettes habituelles pour le plaisir gustatif de tous : confitures extra de myrtilles, abricots, mirabelles, framboises, marmelade veloutée avec des oranges, citrons ou pamplemousses bio. Pour les adeptes de saveurs exotiques, il y a des recettes plus originales composées de : confitures d'ananas au curry et raisins secs, de mangues et curcuma, de papayes (médaillée 2019)...



❖ DÉLICÉS DE GUYANE

Délicés de Guyane est une unité de production proposant une suite de produits haut de gamme depuis 2007 : pâtes de piments, condiments, confitures, gelées, sirops, punches à base de fruits locaux. L'entreprise familiale, représentée par Bernard BOULLANGER, se caractérise par son implication dans le développement endogène. En effet, tous les fruits et piments proviennent de l'agriculture guyanaise. Le bonus réside dans la composition des produits totalement végétale, qui convient parfaitement au végétariens et répondent aux normes « VEGAN ».



LES EXPOSANTS

❖ BIO STRATÈGE GUYANE

Fondée par Mariana ROYER, depuis 10 ans *Bio Stratège Guyane* développe en permanence son expertise au profit des Green-entrepreneurs. Elle est spécialisée dans le domaine de l'éco-extraction végétale et le développement d'ingrédients ou de produits naturels éco-responsables de haute qualité. Valorisant les bioressources de Guyane, dans le cosmétique, la nutrition, la santé et le bien-être, l'entreprise s'inscrit à visée locale, nationale et internationale. Les produits proposés se répartissent en plusieurs marques :

Guyane Immunité (des plantes médicinales sous forme de tisanes) ;

Dah Yana Beauty (ligne cosmétique guyanaise de luxe) ;
Nutramazonie (projet en développement de poudres à base d'ingrédients naturels de fruits locaux, dédiés au marché nutraceutique) ;

Ecophyto-Guyane (projet en développement de produits biostimulants, antiparasitaires et insecticides).



❖ COGUMER

Dirigée par Jocelyn MEDAILLE, *Cogumer* met en œuvre une gamme évolutive de produits surgelés, élaborés à base de poissons issus de la pêche guyanaise, sous la marque : *La cuisine de Lucette*.

Issue d'un savoir-faire depuis 2002, la société propose des filets et boulettes de poissons (Machoiran, Acoupa ou Daurade coryphène...). Le tout est rehaussé d'arômes et d'épices exotiques pour explorer de nouvelles saveurs. Précuits, les produits séduisent par leur qualité, leur praticité et rapidité de préparation. De plus, l'entreprise s'attache à ne pas altérer le goût naturel en respectant les normes sans colorant, conservateur, gluten et sans arrêtés. Une autre bonne façon de faire découvrir le poisson local aux plus petits.



❖ ASSOCIATION MÔ

L'association *Mô* créée en 2009 et présidée par Auguste HORTH, a pour objectif d'organiser et de participer à des événements, des défilés de mode publics ou privés, en représentant la Guyane par ses traditions et ses valeurs. Leur spécialité est la présentation de créations vestimentaires originales hautes en couleur, représentatives et intergénérationnelles du territoire. Au programme de la foire se dévoilera : des tenues s'inspirant du folklore guyanais et valorisant des personnages emblématiques du carnaval (notamment le Touloulou et Tololo).



LES EXPOSANTS

❖ LE COROSSOL ARTISANAT

Deux jeunes entrepreneurs, Solène SAIBOU et Jonathan NUDA ont lancé il y a deux ans, le projet d'une boutique atelier. Depuis 1985, forts d'un héritage familial dans le commerce d'artisanat local à Sinnamary, ils proposent des produits artistiques et artisanaux, où se mêlent toutes les composantes ethniques de la Guyane. Cultures, patrimoine, identités, savoir-faire sont les caractéristiques qu'ils s'engagent à vous présenter avec : des objets usuels-décoratifs en bois tournés ou sculptés, des bancs traditionnels saramakas et amérindiens, de la vannerie, poteries, des bijoux, créations en bois et perles de Guyane.



❖ GODWIN BEAUTY

Implantée en Guyane depuis 2019, par Marlyse JACQUES, *Godwin Beauty* fabrique des vêtements et accessoires de modes en tissus et matériaux traditionnels (maré-tête, sacs à main, cravates, bandeaux, foulards, nœuds papillon, boucles d'oreilles en tissus, calebasses et en bois). Les créations aux influences modernes mêlent les traditions guyanaises (madrass, pangui) à l'inspiration afro-caribéenne (wax).

Godwin Beauty

❖ WILLGOLD

Wilfried ANDREWS est un jeune passionné qui a fondé sa bijouterie en 2020. Basé en Guyane, à Cayenne, son activité d'artisan joaillerie se diversifie dans la proposition d'articles et de savoir-faire issus de la production locale : piercings, boucles d'oreilles (femme, hommes, enfants), de chaînes pour hommes de différentes mailles, chaînes pour femmes, des pendentifs (représentations de la carte de la Guyane, pépites, fleurs filigranes), des bagues (bâtée, cayennaise...), chevalières et bracelets.



LES EXPOSANTS



❖ RHUM TOUCAN

Né à Saint-Laurent du Maroni, sublimé en Haute-Garonne, *le Rhum Toucan* fait le lien entre la Guyane et la Métropole. En effet, la culture de la canne à sucre et la distillation se font au sein de la rhumerie familiale Saint-Maurice. La réduction, la macération et l'affinage sont réalisés à Toulouse. Portée par Catherine et Christophe ARNOLD, la gamme Toucan compte plusieurs références : en plus du rhum agricole blanc, un rhum épicé nommé *Boco*, et une version aromatisée grâce à une gousse de vanille, *Vaniliane*. Produits de qualité, forts de luxuriantes saveurs équatoriales, les rhums arrangés *Toucan* reçoivent depuis plusieurs années de multiples distinctions.

❖ ASSOCIATION JUDI K'NELLE

L'association est née d'une passion et d'une admiration pour les grandes tables et la gastronomie. La représentante Judith ESPÉRANCE, et ses membres, se sont lancés le défi de valoriser la culture guyanaise en vous proposant des préparations traditionnelles de qualité pour (re)découvrir des mets et pâtisseries locaux. Pour vos pauses goûter ou repas, le stand ravivera vos papilles avec : *en produits salés* - des marinades et boulettes (morue, crevettes, poissons et légumes), du gratin de poisson, des pâtés (de viandes ou de poissons), des tartelettes de crevettes ou poulet boucané etc. Pour *les douceurs créoles* - Dizé Milé, gâteaux secs comtesses, tartelettes à base de crème et confitures créoles, flan au coco, Mont-Blanc...



La Guyane en
une bouchée

❖ ASSOCIATION LES AMAZONES

Sous la présidence de Marie Véronique HU YEN TACK, l'association vise à pérenniser les coutumes et les valeurs carnavalesques. D'autre part, elle s'attache aussi à promouvoir et faire découvrir la culture guyanaise à travers des dégustations, des objets décoratifs, des costumes et des danses traditionnelles. Pour la foire, leur stand vous proposera essentiellement : des produits gustatifs traditionnels (couac, sispa, bonbons créoles...), du snack salé (kalawang, sandwiches ou quiches...), des condiments (de types sauce saté...).



LES EXPOSANTS



❖ LA BRIQUE DE GUYANE

L'entreprise fondée par Stéphane LAMBERT et relancée en 2014, exerce dans le domaine de la construction et l'aménagement de l'habitat, à visée éco-responsable face aux méthodes de constructions traditionnelles. La fabrication est à base de latérite de Guyane, un choix de matériaux qui a un impact très faible sur l'environnement et favorisant l'économie d'énergie. En 2015, le produit a reçu le label « Produit de Guyane ». Vous pourrez apprécier la qualité et l'esthétisme naturel de la brique de Guyane, déployée en décoration à divers endroits du village Guyane.

❖ TROPIDÉLICES

Tropi'Délices présidée par Roy-Anne PHILLIPS, valorise les produits culinaires guyanais. Dans le cadre de la foire, il vous sera proposé de découvrir un mini marché de fruits, légumes issus de la production locale. En bonus, le stand sera achalandé de produits boucanés (poulet, porc, bœuf et poisson).



LES EXPOSANTS



❖ ASSOCIATION PATAWA

Depuis des années, *l'association Patawa* œuvre pour la préservation du patrimoine de la musique guyanaise. Denis DUVIGNEAU, son président, s'attache à sauvegarder les mélodies des années 60 à nos jours. Il déniché des pépites locales tombées dans l'oubli ou introuvables en vinyle et, propose leur réédition en CD « Kolekt'or » ou clés USB. A l'occasion de la foire de Paris, il est temps pour les nostalgiques ou les passionnés de redécouvrir les musiques d'antan qui ont marqué et qui caractérisent encore, la richesse de la culture guyanaise.

❖ MATOURY GARDEN

Fort de son expérience depuis vingt ans, Joseph TÉTRA, dirigeant de *Matoury Garden*, est un horticulteur guyanais qui propose des fleurs tropicales et compositions florales. Basé en Guyane, il a commencé son activité en vendant sur les marchés. Aujourd'hui, il possède une exploitation à Macouria et une boutique dans la ville de Cayenne.



❖ YI JAK

Amoureux du jacquier, M. YA YI a décidé de transformer ce fruit et de le décliner en plusieurs préparations (confiture, compote, galette, jus, gâteaux etc.) pour le faire découvrir au plus grand nombre. Dans son exploitation située à Iracoubo, en plus de ce fruit, il y cultive des mangues et des bananes. Sa participation à la foire, lui permet de partager son engagement pour la préservation de l'environnement et la valorisation de la production locale. Il bénéficie du label « Agriculture Biologique » (AB). Il se distingue aussi localement par le label « Valeurs Parc Naturel Régional ». Tous les adhérents de la marque, s'engagent au côté du *Parc Naturel Régional de Guyane* (PNRG), sur la base de leurs valeurs essentielles : ancrage territorial, dimension humaine et préservation des patrimoines.



LES RESTAURATEURS

❖ ENJOY FAMILY

Créée en 2016, *Enjoy Family* est une entreprise familiale portée par Joëlle ELIBOX, passionnée de cuisine guyanaise et avec plus de 40 ans d'expériences dans la restauration. Distinguée par un concours local « l'awara d'or » en 2014, elle a cœur de transmettre son savoir culinaire à ses enfants qui assurent la relève à ses côtés. La foire de Paris sera l'occasion de ravir les palets avec ses spécialités culinaires proposées sur place où à emporter, en dehors des frontières de la Guyane.



❖ ASSOCIATION MONTABO SOLEIL

Créée en 2003, par Sylène et Thierry SERAPHIN, initialement *l'Association Montabo Soleil* avait pour objectif de promouvoir et honorer la Guyane dans divers domaines (culinaire, culturel avec le carnaval ou sportif). Au fil des années, son activité s'est recentrée sur la restauration, notamment avec sa participation à des événements tels que la foire de Paris (2018-2019). Dans le but de valoriser des préparations typiquement guyanaises, à leurs tables il sera proposé : du colombo de porc ou de poulet, du poisson frit, des plats à base de poulets boucanés, du calou, du bami, du nassi, du bouillon d'awara ou encore le byala... Plusieurs prix ont été décernés à l'association. Par ailleurs, ses représentants fondateurs, se sont lancés le défi en 2019, d'ouvrir un restaurant à Massy dans l'Essone : *Au Régat des 3 Saveurs*, consacré plus largement à la cuisine créole et caribéenne.

