



ici & ailleurs le goût du voyage

Journalistes et photographes en reportage pour le magazine se mettent à table. Ricochets gourmands autour du globe.

TEXTES Olivier Joly, François Simon, Léa Outier

Épicez tout !

Spice it up!



Madagascar C'est un arbre des forêts humides, sans grand charme. Mais il suffit de gratter son écorce pour sentir qu'il n'a rien d'ordinaire. C'est au cœur du *Cinnamomum verum* que se niche le parfum à la fois sucré et musqué de la cannelle. Ceux de Madagascar seraient arrivés depuis Ceylan au XV^e siècle. La cannelle récoltée dans la partie orientale de l'île, après la saison des pluies, est l'une des plus recherchées au monde. Son écorce intérieure, une fois détachée du bois et roulée finement, peut conserver ses effluves plusieurs années. Localement, elle est utilisée en infusion, connue pour ses propriétés antiseptiques, ou râpée sur compotes et gâteaux. Les feuilles, elles, servent à la fabrication d'huiles essentielles aux multiples usages médicinaux. OJ

Madagascar This tree might look unexceptional, but deep inside *Cinnamomum verum* nestles the sweet, musky fragrance of cinnamon. Madagascar's cinnamon trees were brought by boat from what was then Ceylon in the 15th century. The cinnamon harvested in the island's eastern regions is one of the most prized in the world. The inner bark, which is removed and rolled finely, can conserve its aromas for several years. Locally, it is known for its antiseptic properties and used in infusions, or else grated over compotes and cakes. The leaves are used to produce essential oils with a variety of medicinal uses. J



Île Maurice La culture de la vanille exige des soins très particuliers, il faut commencer à la main les fleurs, avec une patience d'ange. Voilà pourquoi cette gousse magique ne pousse pas au gré du vent et, sur l'île, rares sont ceux qui s'échinent à la produire. Le Château de Labourdonnais s'y consacre sur 5 ha, venant ainsi parfumer le tartare de daurade du restaurant de La Maison d'Été. Il convient alors de respecter un juste équilibre entre sa douceur, la finesse du poisson et le jeu très mesuré des herbes : coriandre, ciboulette. Ajoutez à cela un peu de baies roses, de la moutarde à l'ancienne et vous hériteriez d'un plat simple à réaliser et allègre dans ses accents. FS

Mauritius Growing vanilla requires special care; the flowers have to be pollinated by hand, a painstaking job. That's why few on the island actually grow it. The Château de Labourdonnais has devoted 5 hectares to the production of vanilla, which is used in flavoring the sea bream tartare at La Maison d'Été restaurant. Just the right balance has to be found between its sweetness, the finesse of the fish and the interplay of coriander and chives. Add a few pink peppercorns and some old-fashioned mustard and you end up with a dish with colorful accents that is easy to make. J

LA MAISON D'ÉTÉ Poste Lafayette.
Tél. +230 410 5039. www.lamaisondete.com



Éthiopie Poudre rouge intense comme un pigment, le *berbère* est l'obligé de la cuisine éthiopienne. Il mêle, avec des variantes, piment séché, ail, gingembre, cardamome, cannelle, cumin noir et baies de rue (cousines africaines du poivre). Pour le goûter, c'est simple, ce bouquet d'épices infuse dans les plats les plus populaires : il donne son piquant au *doro wot*, ragoût de poulet escorté d'œufs durs, son feu au *shiro*, purée de pois chiches, et relève toute une palette de préparations étalées en petits tas sur l'*injera*, l'autre repère de la table locale. Une ronde galette à la farine de *teff* qui se multiplie avec le nombre d'invités car elle sert, dans un même geste, d'assiette, de couverts et de pain. LO

Ethiopia Berbere is the sine qua non of Ethiopian cuisine. This spice mixture blends chili peppers, garlic, ginger, cardamom, cinnamon, black cumin and passion berries (from the plant *Ruta chalepensis*), in varying proportions. It is added to some of the most popular dishes, spicing up *doro wot*, chicken stew served with hard-boiled eggs; adding heat to *shiro*, a chickpea puree; and jazzing up an entire palette of concoctions arranged in small piles on the *injera*, the other local culinary staple. Every guest has their own round flatbread made from *teff* flour, as it serves as a plate, cutlery and bread all at the same time. J