

www.airfrancemagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Épicez tout !

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

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 XVe 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



Île Maurice La culture de la vanille exige des soins très particuliers, il faut ensemercer 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.

www.airfrancemagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Ajoutez à cela un peu de baies roses, de la moutarde à l'ancienne et vous hériterez d'un plat simple à réaliser et allègre dans ses accents. FS

www.airfrancemagazine.com
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



www.airfrancemagazine.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

La Maison d'Été

Poste Lafayette. Tél. +230 410 5039.

www.lamaisondete.com

Éthiopie Poudre rouge intense comme un pigment, le berbéré 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

