LE PARADIS DU FRUIT

LA BANANE
DE GUADELOUPE & MARTINIQUE
S'INVITE AU PARADIS !

Banane DE GUADELOUPE & MARTINIQUE

ORIGINE QUALITÉ

ORIGINE QUALITÉ

LE BON GOÛT DE NOS RÉGIONS

www.bananeguadeloupemartinique.com

DOSSIER DE PRESSE

UCPBAN - LE PARADIS DU FRUIT

Contact Presse

Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique (UCPBAN)
Agence COMÉCLA / Marie-Christine DUVAL
Tel : 01 74 52 01 74
Portable : 06 61 50 98 09
Mail : mcduval@comecla.fr

Le Paradis du Fruit

Agence 14 SEPTEMBRE /
Karine Diop & Marc El Menshawi
Tel : 01 55 28 38 28
Mail : karinediop@14septembre.fr

La Banane de Guadeloupe & Martinique

AU PARADIS DU FRUIT

Du 8 au 14 septembre 2014, les restaurants « Le Paradis du Fruit » mettront à l'honneur la Banane de Guadeloupe & Martinique.

Cet événement, organisé **dans les 10 restaurants** de Paris-Ile de France, sera une belle opportunité de découvrir ou de redécouvrir ce fruit dans toute sa diversité.

Précurseur de l'alimentation du bien-être, de la culture du plaisir raisonnable, le Paradis du Fruit, a anticipé et accompagné toutes les révolutions nutritionnelles des 30 dernières années.

Ce voyage au cœur des saveurs de la banane antillaise s'inscrit parfaitement dans le concept même de l'enseigne : familiariser chaque jour ses clients aux multiples saveurs des fruits.

Pendant toute la semaine, la banane **s'invitera à la fois dans les mets salés et sucrés** et enrichira également, par sa douceur et sa texture onctueuse, la version exotique du cocktail du jour.

LE PARADIS DU FRUIT

UN VOYAGE CULINAIRE AVEC FRÉDÉRIC JAUNAULT

Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011

Du lundi 8 au dimanche 14 septembre 2014, la carte du **Paradis du Fruit sera enrichie de 3 recettes à base de banane concoctées par Frédéric Jaunault,** Meilleur Ouvrier de France (MOF) Primeur 2011.

Frédéric Jaunault est un Chef cuisinier jouissant de **30 années d'expérience culinaire.** Il a fait ses classes dans des restaurants de prestige tels que Ledoyen, le Plazza-Athénée, le Normandie à Deauville... Il détient une expertise reconnue autour des fruits et des légumes.

En plus d'être un cuisinier émérite, Frédéric Jaunault est également concepteur designer. En 2011, il réussit brillamment la première session du concours de Meilleur Ouvrier de France Primeur.

C'est également **un passionné de cuisine créole,** il connaît les secrets des épices et s'en sert pour agrémenter ses créations culinaires. Il est d'ailleurs conseiller culinaire de l'hôtel 4* La Créole Beach en Guadeloupe.

Son défi, lors de cette semaine de mise à l'honneur de la banane antillaise, sera de faire découvrir aux clients du Paradis du Fruit la banane dans tous ses états !

Les clients qui participeront à ce voyage culinaire pourront éveiller leurs sens en dégustant les recettes du Meilleur Ouvrier de France Primeur :

- **COCKTAIL « BANANA LOCO »**
- **LE « BANANA BOUCANÉ »**
- **GRATIN DE BANANE « MADIANA »**

pour bien commencer

COCKTAIL « BANANA LOCO »

(35cl)

INGRÉDIENTS

- 1 Banane de Guadeloupe & Martinique
- 120g de fraises
- 2 cuillères de crème de coco

PRÉPARATION

Dans un blender, mixez la banane et les fraises puis ajoutez la crème de coco. Diluez avec un peu d'eau ou de lait selon votre envie et ajoutez des glaçons.

A consommer très frais !

plat

LE « BANANA BOUCANÉ »

Boucané de volaille à la banane

INGRÉDIENTS

- 300g de volaille
- 2 Bananes de Guadeloupe & Martinique
- 1 échalote
- 2 tranches de poitrine de dinde fumée
- 100g de champignons de Paris
- 20cl de lait de coco
- 1 pincée de curcuma
- 1 pincée de gingembre (ou 3g en frais)
- 1 tige de citronnelle émincée
- Sel, poivre
- Coriandre fraîche

PRÉPARATION

Emincez la volaille puis faites-la revenir avec l'échalote, la poitrine de dinde fumée, le gingembre et le curcuma. En fin de cuisson, ajoutez le lait de coco et les bananes émincées en rondelles. Faites sauter les champignons à la poêle, égouttez-les puis ajoutez-les à la sauce.

Enfin, hachez la coriandre et la citronnelle et incorporez-les à la sauce.

Servez avec du riz exotique.

dessert

GRATIN DE BANANE « MADIANA »

INGRÉDIENTS

- 3 Bananes de Guadeloupe & Martinique
- Sabayon (2 œufs, 35g de sucre poudre, 12cl de crème liquide légère, 1 cuillère à soupe de farine)

PRÉPARATION

Coupez de fines rondelles de banane et répartissez-les dans le fond d'un petit plat à gratin.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Placez sur feu vif au bain-marie, pendant 4 mn environ, jusqu'à épaississement, sans cesser de fouetter.

Incorporez la crème fraîche puis retirez du feu lorsque la préparation est onctueuse.

Versez le sabayon sur les bananes.

Saupoudrez légèrement de cassonade et mettez le plat au four 8 mn, puis 3 mn en position grill.

Décorez de quelques rondelles de bananes fraîches.

Partons à la rencontre du Chef **Frédéric Jaunault**

Pour quelles raisons avez-vous souhaité participer à cette opération de mise en valeur de la Banane de Guadeloupe & Martinique ?

Pour moi, c'est une évidence de promouvoir nos produits de qualité et nos labels. D'autre part, un Meilleur Ouvrier de France doit, selon moi, passer un message et informer le grand public sur la qualité des produits. La Banane de Guadeloupe & Martinique est produite selon un cahier des charges garantissant la qualité du produit au consommateur.

Selon vous, la banane des Antilles est-elle encore méconnue en France ?

Je dirais qu'elle est surtout perdue dans la masse de bananes vendues par les grandes surfaces qui font souvent plus attention au prix qu'à la qualité. On ne connait pas assez la marque, en effet.

Les recettes que vous proposez (Cocktail « Banana Loco », « Banana Boucané » et le Gratin de banane « Madiana ») ont-elles été spécialement conçues pour cet événement ?

Oui absolument. Ce sont des recettes adaptées et savoureuses. J'ai aussi créé un menu gastronomique spécialement banane : de l'entrée au dessert avec des inédits pour d'autres occasions.

Quelles sont les raisons qui ont motivé votre choix de recettes ?

J'ai surtout tenu à montrer la banane autrement, en proposant des recettes simples que tout le monde peut refaire chez soi...

Vous êtes Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011, utilisez-vous souvent la Banane de Guadeloupe & Martinique dans vos créations culinaires ?

Oui, j'aime la banane en plus de sa qualité gustative, la banane me donne la pêche...

La banane antillaise se cuisine t-elle facilement aussi bien salé que sucré ?

Oui absolument, il ne faut pas avoir de jugement sur le fait de la cuisiner salé. De multiples combinaisons sont possibles. Je vous invite, par exemple, à la cuisiner avec un carpaccio de poisson.

Quelles sont les spécificités de la banane antillaise par rapport aux autres bananes ?

Pour moi, c'est le coté floral et aussi le fait de défendre nos Antilles françaises face aux multinationales .

Propos recueillis par Agence COMÉCLA.

Mise en place d'une communication spécifique sur facebook

UNE COMMUNICATION AUTOUR DE L'ÉVÉNEMENT SERA ORGANISÉE SUR FACEBOOK PENDANT LE MOIS DE SEPTEMBRE.

Les internautes seront invités à se prendre en photo en offrant une Banane de Guadeloupe & Martinique à un de leurs proches.

Les photos les plus originales seront récompensées avec, à la clé, des dotations à remporter : repas, livres de recettes et savoureux cocktails à base de banane !

Le Paradis du Fruit

UN CONCEPT INTEMPOREL

Le Paradis du Fruit, c'est avant tout **des fruits et des hommes...**

... des fruits, gros, petits, jaunes, oranges, rouges... Des vitamines, des minéraux... On ne peut pas être exhaustif avec les fruits, trop vastes, trop bons et très bons aussi. Mais les hommes... Sans les hommes du paradis, les fruits ne seraient que des fruits. Au paradis, avec les fruits, les hommes ne sont même plus des hommes. Ce sont des anges, des génies, des artistes uniques, ils cherchent, cueillent, malaxent, pressent, mélangent, décantent, infusent, avec talent, don et vocation. Sans eux, le fruit serait moins. Ces anges sont pour nous les messagers des fruits. Merci et encore.

Philippe Starck

DANS LES ANNÉES 80, CLAUDE LOUZON ET SES FRÈRES, SERGE ET GILLES, BOULEVERSENT LE PAYSAGE DE LA RESTAURATION AVEC UN CONCEPT PRÉCURSEUR ET INTEMPOREL.

Avec Le Paradis du Fruit, ils inventent une nouvelle manière de se restaurer en ville, et donnent au plus grand nombre le plaisir qu'eux mêmes ont découvert au cours de leurs voyages. Celui d'une nourriture, simple et naturelle, si présente sur les routes d'Asie et d'Amérique du Sud.

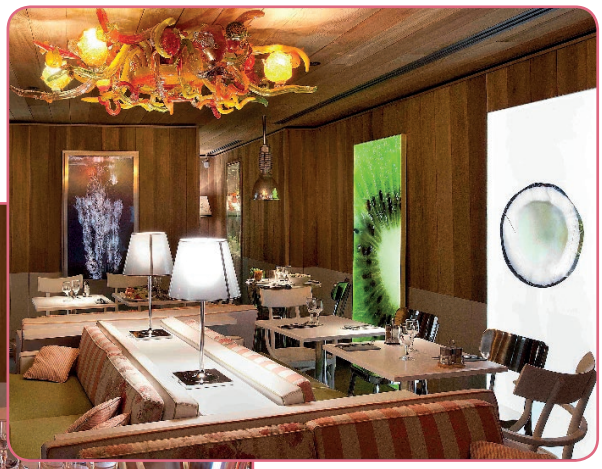
De leurs périples dans ces contrées lointaines, **ils rapportent le souvenir de saveurs bienfaisantes et exotiques,** celles des fruits fraîchement pressés ou simplement préparés au bord des chemins. Ce plaisir d'évidence, ils sont les premiers à le transformer en un véritable concept de restauration. Autour de la dégustation de jus préparés à la commande, ils proposent une réjouissante carte de salades et de plats cuisinés savoureux.

Une manière de renouer avec un autre plaisir des vacances : celui des repas improvisés autours des produits du potager et du marché, avec des assiettes richement composées, où le goût des bons produits se suffit à lui-même.

Du matin au soir, chacun peut venir retrouver une pause de fraîcheur et cet air de vacances, au Paradis du Fruit. L'après-midi autour d'une glace, le soir autour d'un cocktail, l'endroit offre toujours **l'atmosphère conviviale d'une parenthèse ensoleillée.**

Le service y est non stop, les prix sont légers. Dans ce jardin d'Éden sans frontière, où aucune barrière communautaire n'existe, la simplicité des plats reste biblique.

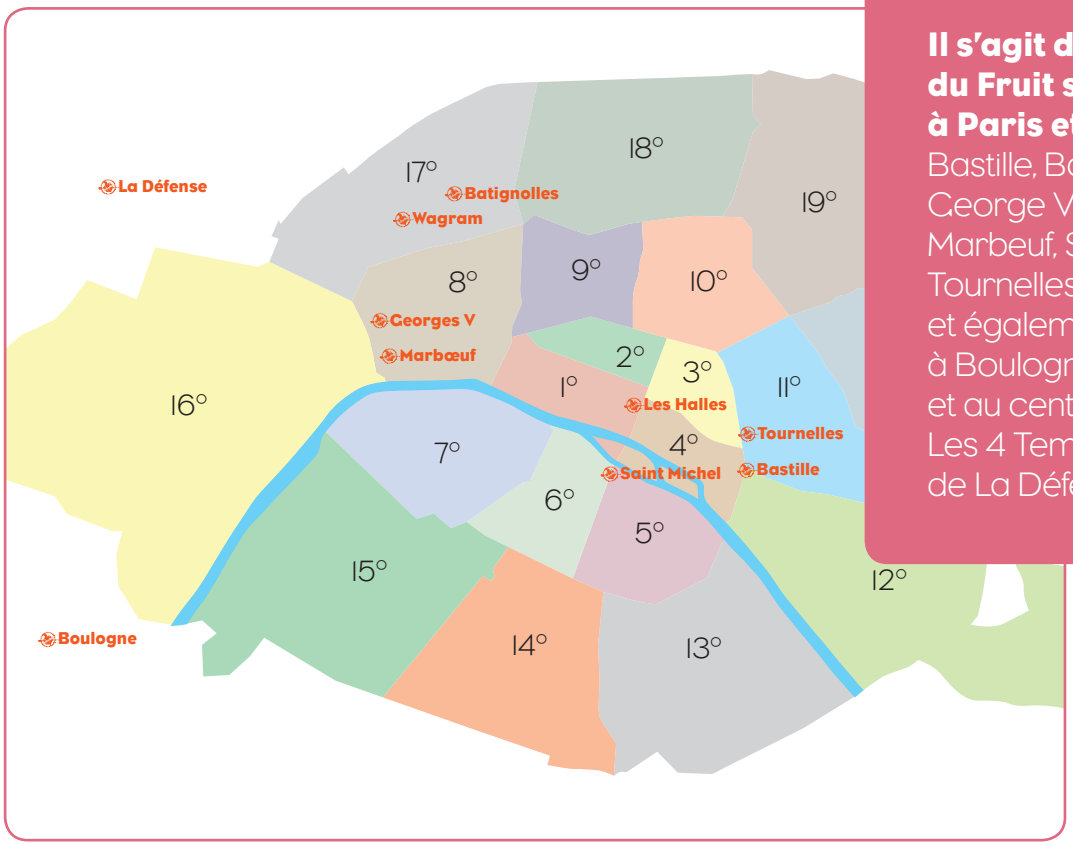
Ils cueillent leurs ingrédients dans le jardin du Monde, pour imaginer une gastronomie du naturel à la variété infinie.



Pour cette rentrée, les cuisines des restaurants « Le Paradis du Fruit » mettront donc à l'honneur la banane française

UNE BELLE OPÉRATION VISANT À FAIRE REDÉCOUVRIR UN FRUIT DU QUOTIDIEN QUE L'ON CONSOMME TROP SOUVENT DE MANIÈRE ASSEZ PEU ORIGINALE. LE PARADIS VA « SHAKER » NOS HABITUDES.

Le Paradis du Fruit anticipe et accompagne toutes les révolutions nutritionnelles des trente dernières années. **Précurseur de l'alimentation du bien-être,** de la culture du plaisir raisonnable ou encore du régime des 5 fruits et légumes conseillés par jour, le Paradis du Fruit entame en 2009 un nouveau tournant en faisant appel à **Philippe Starck pour l'architecture** intérieure des restaurants puis en 2014, en proposant une toute nouvelle carte, introduisant des produits BIO et encore plus de petits anges de l'alimentation.



Il s'agit des Paradis du Fruit situés à Paris et en IDF : Bastille, Batignolles, George V, les Halles, Marbeuf, Saint Michel, Tournelles et Wagram et également ceux situés à Boulogne Billancourt et au centre commercial Les 4 Temps de La Défense

La Banane de Guadeloupe & Martinique

UN FRUIT ISSU DE L'AGRICULTURE DURABLE

Un environnement protégé depuis 10 ans

Mobilisée en faveur de l'environnement depuis plus de 10 ans, **la filière Banane de Guadeloupe & Martinique innove et fait continuellement évoluer ses pratiques pour mieux préserver l'environnement, économiser ses énergies, gérer ses déchets et développer la biodiversité dans ses plantations.**

L'adoption de nouvelles pratiques culturales et l'introduction d'innovations techniques ont pour objectif de réduire tous les impacts de la culture de la banane sur l'environnement.

Ce travail est réalisé notamment en collaboration avec le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD).

Des techniques alternatives ont ainsi pu être développées :

- la lutte biologique avec la mise en place de pièges à charançons,
- la rotation des cultures, la jachère et la couverture végétale afin de régénérer les sols et réduire toujours plus les produits phytosanitaires,
- le recyclage des déchets, tels que les gaines en plastique qui protègent les régimes de bananes et qui sont remplacées progressivement par des gaines biodégradables.

Depuis fin 2008, les professionnels de la filière Banane de Guadeloupe & Martinique ont créé l'Institut Technique Tropical (IT²).
L'objectif de L'IT² est de promouvoir et de coordonner toute recherche

et expérimentation tendant à l'amélioration et à la valorisation de la production agricole de Guadeloupe et Martinique. Cet institut a pour vocation d'être l'articulation entre les Organismes de Recherche et les producteurs afin :

- d'orienter et de démultiplier les efforts de recherche appliquée ;
- de diffuser les résultats obtenus à l'ensemble des agriculteurs, rapidement et efficacement.

En partenariat avec le CIRAD, l'IT² travaille actuellement sur une nouvelle variété de banane : la CIRAD 925.

La CIRAD 925 est un hybride produit aux Antilles à partir de variétés de bananes venant du monde entier. Cette banane est tolérante aux principales maladies et parasites attaquant le bananier.

UNE BIODIVERSITÉ PRÉSERVÉE

La biodiversité représente le nombre d'espèces différentes vivant sur un territoire.

Dans nos bananeraies, la biodiversité témoigne de la bonne santé de l'écosystème et reflète l'impact de nos bonnes pratiques agricoles sur l'environnement.

Recenser les espèces vivant dans les bananeraies nous permet de mesurer, au fil du temps, les résultats de nos efforts !

En partenariat avec l'Université des Antilles et de la Guyane, le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS) et le Muséum National d'Histoire Naturelle, la filière de bananes de Guadeloupe et Martinique réalise un inventaire de la biodiversité dans les bananeraies.
Il s'agit d'évaluer les effets des pratiques agricoles et de mieux connaître les espèces endémiques de nos régions afin de mieux les protéger.

Les premiers résultats montrent un impact positif des changements des pratiques culturales sur la diversité biologique au cœur des plantations.

Beaucoup d'espèces sont de retour en bananeraies. C'est le cas des colibris qui trouvent refuge et s'alimentent dans nos plantations, au moment de la floraison des popottes notamment. D'autres part, plus de 30 espèces d'insectes et d'araignées (arthropodes) ont été observées dans une seule bananeraie. Certaines espèces préservent le bananier en se nourrissant notamment des ravageurs.

« La protection de la biodiversité reste pour nous une priorité. »

Le saviez-vous ?

La Banane de Guadeloupe & Martinique est la banane préférée des français.

Des actions en faveur de l'emploi et du social

La filière banane est le premier employeur privé de Guadeloupe et de Martinique avec 10 000 emplois directs et indirects. 9 salariés sur 10 sont en CDI.

Cela représente 80% des emplois permanents dans l'agriculture antillaise.

Dans des territoires connaissant un fort taux de chômage, la filière est un employeur socialement responsable.

Elle regroupe aujourd'hui 650 planteurs en Guadeloupe & Martinique.

Dans un contexte de mondialisation exacerbé, ces 650 producteurs indépendants se battent pour :

- Respecter les normes françaises et européennes
- Améliorer les conditions de travail en production
- Défendre l'emploi et le modèle social qui nous est cher

Au cœur du développement de l'économie locale

CAP SUR L'IMPORT-EXPORT

Chaque année, 260 000 tonnes de bananes produites en Guadeloupe et en Martinique sont commercialisées dans l'Union européenne.

Chaque semaine, un cargo achemine **27 millions de bananes** vers l'hexagone : au retour, ce même cargo transporte des marchandises essentielles non produites aux Antilles. **Cette ligne de fret dédié permet d'approvisionner l'île avec une exceptionnelle régularité.**

LA COOPÉRATION AVEC LES ENTREPRISES LOCALES

La filière de bananes de Guadeloupe et Martinique soutient des initiatives locales proposant une utilisation de la banane de manière novatrice et originale.

Dans le domaine de la cosmétologie,

Kadalys première marque de cosmétologie naturelle aux actifs de bananier fabriquant des huiles précieuses, des crèmes anti-âge est un exemple de coopération réussie.

Dans le domaine de la décoration,

Fib&Co produit un revêtement décoratif 100% naturel, composé de fibres végétales de troncs de bananiers.

La banane antillaise fait partie de **la coopération agricole française.** Les entreprises coopératives approchent les 85 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit plus de **40% de l'agroalimentaire français.**

Le saviez-vous ?

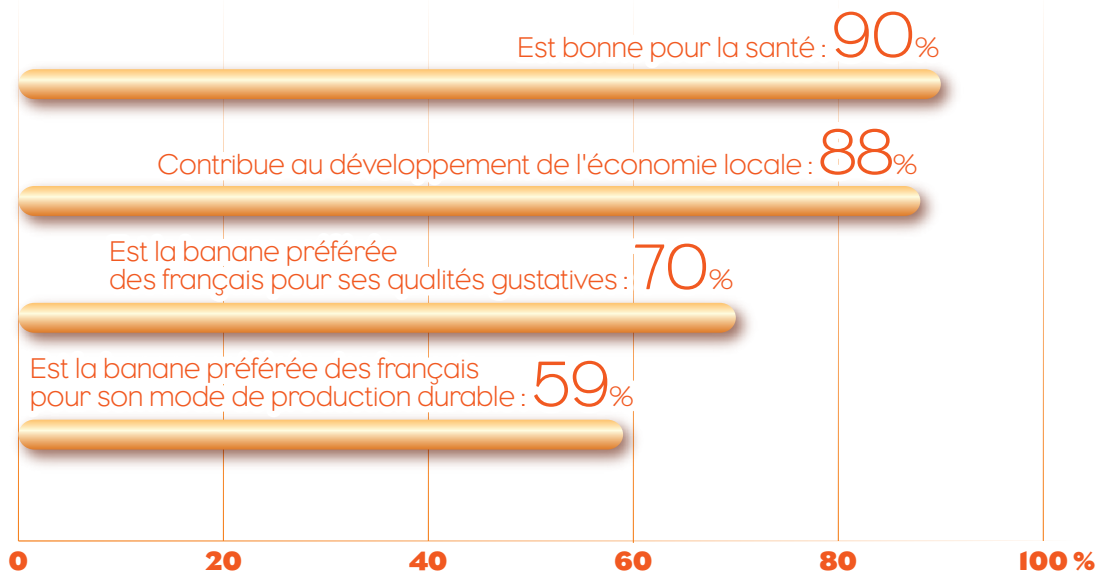
Les producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique possèdent le réseau Fruidor : premier réseau de mûrisseries de France.

La Banane de Guadeloupe & Martinique

UNE QUALITE DE PRODUCTION HAUTEMENT RECONNUE

Une récente étude, réalisée en juillet 2014, par l'Institut CSA confirme que **la Banane de Guadeloupe & Martinique** est perçue, en premier lieu, comme **un produit français bon pour la santé et contribuant au développement de l'économie locale.**

PERCEPTION DE LA BANANE DE GUADELOUPE & MARTINIQUE



Source : CSA - Etude juillet 2014 - 645 répondants

Le saviez-vous ?

La Banane de Guadeloupe & Martinique représente le 1er employeur privé des deux îles.

ORIGINE QUALITÉ : LE LABEL DES RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES (RUP)

- La Guadeloupe et la Martinique bénéficient du statut de RUP : territoires de l'Union européenne qui se trouvent éloignés du continent.
- Le label « origine qualité » certifie que nos produits correspondent aux normes sociales et environnementales européennes.

LES RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES, UN ATOUT POUR L'EUROPE

- On compte 9 RUP : les îles Canaries (Espagne), Madère et les Açores (Portugal), la Martinique, la Guadeloupe, la Guyane, la Réunion, Mayotte et Saint-Martin (France).
- Elles accueillent des technologies de pointe, comme la recherche océanographique ou l'Agence Spatiale Européenne.
- Leur territoire maritime très étendu permet à l'UE d'occuper le Ier rang mondial !

UCPBAN RCS Fort-de-France 450 833 314 com

CAMPAGNE CO-FINANCÉE PAR L'UNION EUROPÉENNE ET L'OFFICE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉCONOMIE AGRICOLE D'OUTRE-MER
ODEADOM
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT