



Valorisation culinaire des produits de la pêche, Seychelles



ID document

77711

Référence

63186

Date

26/12/2016

Titre

Valorisation culinaire des produits de la pêche, Seychelles

Légende

Dora Lesperance (SFA) travaille sur la revalorisation de produits de la pêche sous-exploités, mal-aimés, les espèces habituellement non consommées : espadon (peu consommé localement, surtt pêché pour export), les pêches accessoires des thoniers par exemple la dorade coryphène et les petits pélagiques comme les macquereaux, sardines, carangues... Elle cherche également à valoriser les déchets de poisson habituellement jetés (chair qui reste sur les arêtes, ...). Dans le cas de l'espadon, si sa concentration en mercure est supérieure à 1 ppm, il ne peut pas être exporté vers l'Europe, et Dora travaille donc sur comment valoriser ce poisson aux Seychelles. Dora adapte les recettes créoles en utilisant l'espadon à la place du poisson d'origine. Elle produit ensuite des « fiches recettes » diffusées à la population (terrines d'espadon, burger d'espadon, brochettes d'espadon, ...).

Plats visibles ici brochettes (« kebab ») d'espadon, pavé (steak) d'espadon avec sa sauce créole (tomates, oignons, oignons feuille, citron, assaisonnement), cari coco d'espadon avec ses breds, satini d'espadon (qui vient d'un plat indien le chutney), avec des feuilles de cannelle. Ce travail se fait en relation avec les recherches de Nathalie Bodin (IRD MARBEC).

Auteur

Vergoz, Thibaut

Copyright

©IRD - Thibaut Vergoz

Instructions spéciales

Une pêche aux mille facettes // Thibaut Vergoz

Mots-clés

 ALIMENTATION,  CUISINE POISSON,  NUTRITION