

LE MONDE DANS L'ASSIETTE

Les sont nouveaux dans le quartier et pousser la porte de leur traiteur, c'est déjà embarquer pour une destination exotique, tant les effluves d'épices chatouillent agréablement nos narines. Catherine et Éric sont Bretons et viennent d'ouvrir leur affaire dans le quartier des Minimes le 6 mars dernier. «*Notre base, c'est la Bretagne mais notre terrain de jeu c'est la planète*», souligne Éric, qui a vécu plus de 25 ans en Afrique durant sa jeunesse, entre la Mauritanie, le Maroc et Madagascar.

Leur passion commune pour la cuisine a toujours été très vive, tant et si bien qu'il y a huit ans ils ont délaissé leur activité dans l'ingénierie immobilière pour se consacrer à leur projet de vie : créer un établissement ouvert sur une cuisine métisse. La crise passant par là, elle leur a donné l'impulsion décisive : «*Nous avons vendu notre bureau d'études et avons entrepris des voyages pédagogiques à travers la planète durant sept ans en vue d'acquérir des savoir-faire en cuisine*», raconte ce couple, qui revient de deux ans à l'île Maurice.

Au gré de leurs nombreux périples, entre l'Océan indien et la Méditerranée, ils perfectionnent leurs



Catherine et Éric Blanchard ont beaucoup voyagé et ont ramené dans leurs bagages de nombreux savoir-faire culinaires. (Photo TMV)

connaissances et s'enrichissent de cultures différentes, qui inspirent aujourd'hui leur cuisine. «*Nous allions à la rencontre des habitants pour qu'ils nous apprennent des choses sur leurs coutumes culinaires. Les gens aussi venaient vers nous. Finalement la cuisine c'est un échange.*» Nourris de ces expériences incroyables, Éric et Catherine ont finalement atterri au cœur de la cité maritime pour y explorer des plats parfumés de saveurs et d'épices. Pas de panique, ils les adaptent parfois à la sauce française, surtout pour les doses de piments !

Ce duo de voyageurs prépare lui-même une vingtaine de spécialités quotidiennes et embarque les clients à travers le monde ; au Japon (futomakis, gyosa), en Thaïlande, aux Antilles (boudins créoles, colombo), en Inde (poulet makhani) ou encore à Madagascar (avec le roomazava, le plat national). Désormais posés ici, ils souhaitent que leur établissement devienne un lieu propice aux rencontres et aux échanges pour que «*chacun apporte sa pépite à la cuisine.*» Car après tout la cuisine n'est-elle pas le trait d'union entre chaque homme ?

Julia Tourneur

AU MENU

GLOBE COOKER



(Photo TMV)

À compter du 5 avril, les Globe Traiteurs organisent des cours de cuisine dès 10h30 tous les samedis. Quatre sessions d'1h30 durant lesquelles les apprentis cuisotots explorent différentes catégories : les galettes du monde pour la première session le 5 avril puis les tapas du monde pour la seconde etc. 5-6 personnes maximum.

L'ADDITION

Compter entre 5,50€ à 7,50€ la portion d'un plat cuisiné ; de 1€ à 2,50€ pour des douceurs sucrées ; pour les tapas, compter entre 0,40€ (la falafel) et 2€ (la brochette thai).

EN PRATIQUE

Ce traiteur est situé dans le quartier des Minimes, au 4, rue Cardinal. Du lundi au vendredi, de 11h à 14h et de 16h30 à 20h et le samedi, de 11h à 14h. Fermé le dimanche. Tél. 06 24 83 70 19 ou leglobetraiteur@gmail.com