

Le Globe Traiteur : un concentré de saveurs du monde

Ce n'est pas par hasard si Catherine et Eric ont choisi d'ancrer le Globe Traiteur dans le quartier des Minimes, quartier jeune et ouvert sur le monde, entre universités et port de plaisance. Petite échoppe aux grandes vitrines colorées, le Globe Traiteur vous entraîne dans un univers de saveurs aux mille et une destinations... Parfums gourmands, notes exotiques, la curiosité s'éveille !

Flagrant délit de curiosité gourmande ! Futomaki, Tchoutchouka, Vindaye, Sarcives, Gyosas, Roomazava... des mots aux consonances lointaines qui invitent au voyage... Un voyage quasi instantané sans frontière, multi culturel, et avant tout gourmand ! Le simple fait de franchir le seuil de la boutique est déjà un dépaysement, d'abord olfactif avant que le regard ne soit accroché par les différents plats et recettes en provenance de quatre continents... Catherine et Eric ont posé leur sac de voyageurs à deux pas du chenal, comme une fenêtre ouverte sur le monde qu'ils aiment tant parcourir. Ces deux passionnés de cuisine ont longuement imaginé et préparé leur projet de « cuisines du monde à emporter » et qui a ouvert ses portes le 6 mars... Malgré une installation toute récente, le Globe Traiteur a très vite suscité un vrai engouement : résidents du quartier, personnes y travaillant, étudiants mais aussi retraités et touristes, tous ont aimé se laisser surprendre et y reviennent... « Ce qui est essentiel dans la cuisine est le partage, et s'il y a bien une chose qui nous est commune à tous sur l'ensemble de la planète, c'est le fait de se nourrir et d'y trouver du plaisir ; partager la cuisine d'autres cultures fait partie du voyage, de la découverte, c'est un enrichissement » explique Eric. Mais cela implique de l'authenticité, de la sincérité, de la générosité... Et Catherine d'ajouter : « tout est fabriqué maison, ici par nous deux. Toutes les recettes nous ont été enseignées lors de nos voyages par les habitants ou par de formations dispensées par de véritables chefs... c'est une multitude de savoir-faire que nous avons acquis et envie de partager ». Ils élaborent eux-mêmes leur mélange d'épices, concoctent des boissons étonnamment rafraîchissantes et délicieusement parfumée comme le Panacou mauricien aux saveurs de tamarin, gingembre et cardamome, mijotent des plats en sauce type rougail, cari, mafé, yassa, composent des salades thaï, des rouleaux de printemps, préparent les différentes pâtes pour les faratas mauriciennes, les nans indiens, les galettes de sarrasin... bretonnes ! Le choix proposé par le Globe Traiteur est à l'image du monde, varié, pour tous les goûts et tous les budgets, chaque jour différent selon les envies, les saisons,... même s'il est



des classiques qui reviennent au quotidien, il est possible de commander en service traiteur un plat pour un dîner à la maison...

Ainsi prochainement le Globe Traiteur sera partenaire du festival « Notes en Vert » les 7 et 8 juin à Périgny pour lequel Catherine et Eric confectionneront 10 000 tapas et amuse-bouche pour les quelque neuf cents chefs d'entreprise et institutionnels, qui assisteront au festival de musiques organisé par Mondomélodie et Léa Nature, depuis le salon V.I.P.

De découverte en découverte, telle une balade autour du monde

L'adage qui veut que les voyages forment la jeunesse pourrait avoir été écrit pour Eric qui a grandi en Mauritanie, au Maroc et à Madagascar et beaucoup voyagé avec ses parents. Un virus qui ne l'a plus jamais quitté puisqu'après une vie professionnelle dans l'immobilier bien remplie menée en duo avec Catherine, ils ont imaginé ce projet un peu fou qui combinait leurs deux passions, cuisine et voyage ! Pendant six ans, ils ont parcouru le monde : de l'Océan Indien à la Méditerranée, de la Scandinavie aux Antilles, ils se sont enrichis chaque jour de nou-

velles recettes, et ont appris des techniques pour travailler les produits mal connus sous nos latitudes. « Et si la langue ou les traditions pouvaient parfois ressembler à un obstacle, le partage en cuisine le faisait tomber », raconte Eric. Avec leur « bilig » sous le bras, ces bretons ont confectionné un peu partout dans le monde des crêpes de sarrasin pour leurs hôtes, une manière de partager un petit pan de notre culture... Et comme un virus ne vous abandonne jamais, ils envisagent de fermer deux fois par an, histoire d'aller faire un tour de l'autre côté, là-bas, loin, pour nous ramener des recettes inédites subtilement addictives mais sans effets secondaires. Qu'on se le dise, la prochaine fois c'est Cuba et l'Amérique du Sud qui seront au menu !

Et comme un virus ne vous abandonne jamais, ils envisagent de fermer deux fois par an, histoire d'aller faire un tour de l'autre côté, là-bas, loin, pour nous ramener des recettes inédites subtilement addictives mais sans effets secondaires. Qu'on se le dise, la prochaine fois c'est Cuba et l'Amérique du Sud qui seront au menu !

Des cours de cuisine à la demande

Dès la conception du projet, l'idée était là, mais ce sont les clients qui très vite ont posé la question : « Est-il possible d'organiser des cours » ? Une évidence pour Catherine et Eric qui conçoivent la cuisine comme un échange ! Dès lors se sont mis en place des cours sur mesure, surtout pas suivant un

planning établi plusieurs mois à l'avance : une idée de plat ou de recette est avancée, viennent alors s'y greffer les futurs participants, jamais plus de 5 ou 6 pour plus de convivialité et un meilleur apprentissage car les « élèves » sont réellement mis à contribution... « Quand ils repartent, ils savent faire » sourit Catherine !

Bientôt il faudra également réfléchir à un espace plus grand, pour aussi pouvoir se poser, cinq minutes ou le temps d'un déjeuner... Renforcer le partage, nouer le dialogue, échanger les idées... quand on vous dit que la cuisine a des pouvoirs étonnants !

CONTACT

Globe Traiteur

Saveurs, fraîcheur, authenticité et variété pour votre plaisir

4, rue Cardinal

La Rochelle

Mobile : 06 24 83 70 19

Fixe : 05 46 30 81 61

catherine@leglobetraiteur.com

eric@leglobecooker.com

www.facebook.com/leglobetraiteur17

