Association Brigoudou

Musée du coquillage et animaux marins et sortie « A la découverte des algues »

Ouverture par Claudine

Un grand merci à Monsieur Ah Chuen, pour ce voyage si bien organisé. Je tiens à remercier Bernard, Hubert et Annick pour leurs prestations faites à l'Ile Maurice. Ils ont merveilleusement bien représenté notre village et notre Bretagne. Comme beaucoup le savent, je n'ai pu partir à leur côté, un vilain virus très connu m'a clouée au sol, la veille de mon départ. Ils sont donc partis tous les trois. Chantal ne pouvait pas se joindre à eux et nous n'oublions pas Philippe, toujours présent pour nos sorties algues qui, ne connaissant pas Monsieur Ah Chuen, n'a pas participé à cette activité. Cela n'enlève rien à ses compétences. N'oublions pas son éternelle bonne humeur, ses bonnes préparations culinaires aidé d'Annie et d'Hélène. Un petit plus pour Brigoudou, c'est un vendeur de livres hors pair ! (Je précise que les sorties découvertes des algues et les ventes de livres, nous permettent l'été de rémunérer les étudiants que nous embauchons au musée, de maintenir une belle qualité des diverses prestations et un coût d'entrée au musée modeste pour les familles.

Un grand merci à Bernard pour les prestations faites à l'Institut Escoffier de l'Ile, devant 75 Chefs cuisiniers venant d'hôtels 4 et 5 étoiles, ainsi qu'à 41 étudiants de cette Institut : prestations riche d'enseignement, vantant les qualités nutritionnelles et gustatives des algues et bien plus…

Un grand merci à notre grand Chef Hubert pour ces recettes aux algues. Cet intérêt culinaire a été doublement apprécié car ces grands Chefs ne connaissaient pas ou peu les algues. Toujours à l'affut de saveur nouvelle ils ont aimé les préparations qu'Hubert leur a fait connaître durant cette semaine, mille manières délicieuses de préparer les algues. Il a assuré toutes les prestations cuisine avec l'aide d'Annick, de Monsieur Ian Li Kim kiook, et de Monsieur Erwyn Chu Tat Lun , deux adjoints de Vincent AH CHUEN.

Nous allons vous présenter :

1 - Monsieur Vincent Ah Chuen

2 - Les prestations de Bernard et d'Hubert

3 - Masterchef Coopen à l'Hôtel Shandrani

4 - La presse (articles et télévision)

5 - Un peu d'exotisme

1 - Notre Hôte
Monsieur Ah Chuen

Monsieur Vincent Ah Chuen à Brignogan

Un acteur très important de la vie à Maurice

Présentation d'Hubert :

Nous sommes allés à MAURICE suite à l'invitation de VINCENT AH CHUEN.

Qui est VINCENT AH CHUEN ?

Il est le directeur de ABC GROUPE (ABC Au Bazar Central). C'est un entrepreneur visionnaire qui veut développer son île et faire en sorte de rester indépendant.

ABC GROUPE c'est une banque, une compagnie d'assurance, un loueur de voiture (250), un concessionnaire exclusif de Nissan, de Porsche, un transitaire transport maritime, plus un fabricant de produits alimentaires (voir article de presse de Vincent Ah Chuen).

Il s'intéresse aux algues et a une connaissance de haut niveau que nous n'avons pas et il s'entoure de chercheurs. Les algues alimentaires sont le motif de notre invitation à l'île MAURICE. Mais ses recherches sont globales. Il nous a montré un certain nombre de projets sur lesquels il avance très vite : certains seront sur le marché prochainement, mais pour l'instant protégés par la propriété intellectuelle.

Il veut cultiver les algues à Maurice pour ne pas être dépendant du marché. Pour le moment, entre autres, il importe des algues de Bretagne (GlobeXport de Rosporden).

Quand il est venu en Bretagne, il a découvert chez nous une approche certes empirique de la consommation des algues alimentaires mais il a vu le potentiel que l'on représentait pour

- préparer les esprits à la consommation,
- introduire des préparations simples que les mauriciens peuvent s'approprier et
- montrer aux chefs cuisiniers tout l'intérêt qu'ils peuvent en tirer.

Après notre première prestation, il a enregistré ses premières commandes et une demande de devis pour l'ile de la RÉUNION !

BERNARD a d'abord présenté le fascicule de CLAUDINE qui n'a pu nous accompagner et a organisé les conférences. Pour ma part, j'ai assuré toutes les prestations cuisine avec l'aide de bien précieuses petites mains : Annick, Lan Li Kim kiook et Erwyn Chu Tat Lun, deux adjoints de Vincent AH CHUEN.

Usine algues de Monsieur Ah Chuen

Machine pour laver les algues et algues

Les réalisations déjà commercialisées :

- **Gracilaria**
- **Laitue de mer en sachets et**
- **Laitue de mer conditionnée en feuilles,**

etc…

SEA LETTUCE
SEAWEED
A SUPER FOOD
There are over 500 species of Green, Brown and Red Seaweeds (Algae) in the seas of Mauritius
BENEFITS
Good sources of:
• Vitamins A, B, C, E and B12
• Minerals including iodine, iron, and calcium
• Omega-3 fats
• Some seaweeds contain 30 times more potassium than bananas, and 200 times more iron than beetroot
• Low calorie
USES
ESCOFFIER
Institut International du Luxe
Tourisme & Arts Culinaires
Ile Maurice
SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
MAURITIUS 2022
DULSE
LA SIRENE
Dulse
paillettes
Aromates aux algues
paillettes
Bouquet garni aux algues
paillettes
Wakame
Pépites

Lieu des conférences : Institut Escoffier de l'Ile Maurice

Institut Escoffier
École Internationale du Luxe,
Tourisme & Arts Culinaires
Ile Maurice
LES METIERS DU LUXE
L`HOTELLERIE
VOUS VOULEZ DEVENIR :
Directeur d`Hôtel, Rooms Division Manager, Manager d`un Service de Réception, d`Hébergement, d`Accueil, de la Relation Clientèle, de Chambres, du Hall, du Service Banquet, la Centrale de Réservation, de l`Évènementiel, la Conciergerie, en autre ?
Nos partenaires
INSEEC U.
UNIVERSITÉ de Cergy-Pontoise
LYCÉE HÔTELIER

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PVTISSERIE
MAURITIUS 2022
Institut Escoffier
Ile Maurice
ESCOFFIER
Institut International du Luxe
Tourisme & Arts Culinaires
Ile Maurice
SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PVTISSERIE
MAURITIUS 2022
Institut Escoffier
Ile Maurice
ESCOFFIER
Institut International du Luxe
Tourisme & Arts Culinaires
Ile Maurice
SIRH/+

Docteur Jérôme Favre, Créateur et Directeur de l'Institut Escoffier de l'Ile Maurice (au fond, en costume).

Prestation de Bernard et d'Hubert

Très bel accueil mais…

Dès leurs arrivées, entretien avec Monsieur Ah Chuen

pour l’organisation des futures prestations

Vite le marché !

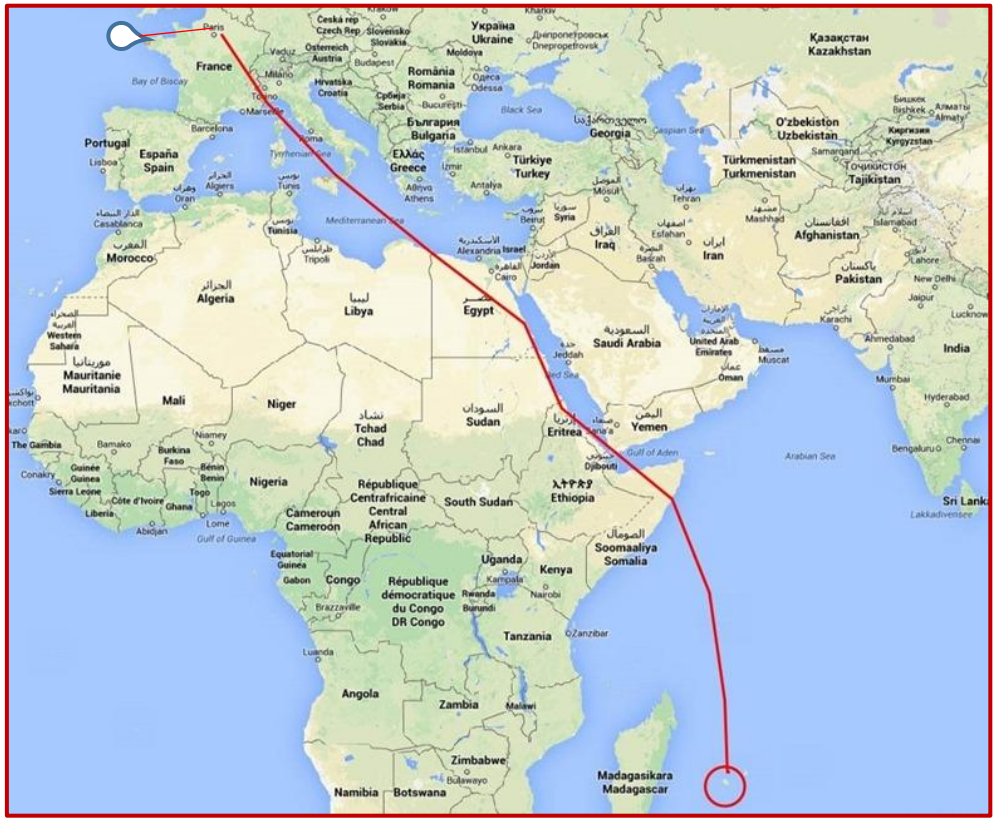
Prestation de Bernard

Très belle prestation de Bernard qui a assuré toutes les conférences.

Il commence sa présentation par notre village et par le fascicule et les photos préparés par Claudine à l'intention des Chefs Mauriciens, montrant nos positions géographiques, une présentation de notre association, nos sorties « A la découverte des algues », les différentes espèces d'algues…

Sa prestation est poursuivie de manière plus technique avec les bienfaits des algues, les algues et l'avenir de la planète …

Les algues comestibles bretonnes, un produit innovant pour nos amis Mauriciens



Ile Maurice : 1 282 841 habitants - Superficie 1 865 km² - *Latitude* : -20.348404 - *Longitude* : 57.552152.

France - Capitale Paris - 67 813 396 habitants - superficie 638 000 km², ce qui représente près de 15 % du territoire de l'Union Européenne.

Notre village **:** Plounéour-Brignogan-Plages : 1 913 habitants - Latitude : 48.4505774 - Longitude : -4.257554

Fascicule de Claudine Robichon - 150 exemplaires – 14 pages

THALLE
STIPE
CRAMPON
Algues
Algues Gastronomie
LACOISTE
AUX ALGUES
PRALIES
GRAOS
OCEISDE
BRETAGNE
Les algues alimentaires
LES ALGUES
UNE SOURCE DE BIENFAITS NUTRITIFS
P'tit Bleu
Pastis de Marseille
BOUTON d'OR
Vinaigre
Balsamic
de Modèn
PUGET
OLIVE · OLIVE OIL
EXTRA · EXTRA VIRGIN
1857

Une écoute attentive (première prestation)

Trois prestations seront données aux 75 Chefs des différents hôtels de l'Ile et une aux 41 étudiants de la prestigieuse école Escoffier

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PATISSERIE

Les élèves de l’Institut Escoffier

Prestation d’Hubert

Pour ma part, j’ai assuré toutes les prestations cuisine avec l’aide de petites mains précieuses : Annick, Ian Li Kim kiook et Erwyn Chu Tat Lun , deux adjoints de Vincent AH CHUEN. Cette petite équipe a travaillé, le dimanche soir, le lundi et le mardi jusqu’à 19 heures pour assurer les prestations suivantes qui se sont déroulées au sein de l’institut ESCOFFIER.

Les préparatifs

En pleine concentration !

Une aide précieuse – Erwyn (comptable de M. Ah Chuen)

C’est parti … Quelques explications culinaires…

Les recettes qu'Hubert a préparées, proviennent de notre livre les algues de Bretagne dans notre assiette ou des recettes mises sur notre site www//brigoudou.fr (recettes d'Hubert) et de son imagination fertile !

BEURRE D'ALGUES

Temps : 5 minutes

INGREDIENTS

- 150 g de beurre demi-sel
- 3 cuil. à soupe d'algues en paillettes
- Toasts

PREPARATION

Mélanger le beurre et les algues.

NOTRE AVIS

Délicieuse variante de cette recette : incorporer à 150 g de beurre demi-sel, 2 cuil. à soupe rases de poivre de mer frais haché.

Ces beurres servis à l'apéritif et présentés dans de petits beurriers parfois improvisés mais sympathiques (coquilles d'ormeaux, coquilles Saint Jacques…) étonneront vos invités !

Etonnante innovation pour les Mauriciens :

Le pastis bleu marseillais, gélifié pour sublimer les poissons par exemple …

GÉLIFICATION (suite) et FLEUR DE SEL AUX ALGUES

VINAIGRE GÉLIFIÉ (exemple de gélification)

Temps : 5 minutes et 4 heures au réfrigérateur

INGREDIENTS

- 40 g de vinaigre balsamique
- 80 g d'eau
- 2 g d'agar-agar ou une poignée de pioka sec

PREPARATION

- Plonger dans l'eau une poignée de pioka sec (blanc).
- Bien mélanger et faire frémir pendant 5 min.
- Laisser infuser 5 min, tamiser en pressant le pioka dans le chinois pour obtenir un maximum de gélifiant et verser dans un verre.
- Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

NOTRE AVIS

Ce vinaigre gélifié se conserve au moins une semaine au frais. Il s'utilise râpé. Il surprendra vos invités en décorant les plats les plus simples, mais apportera agréablement à vos salades ou hors-d'œuvre, une saveur douce et piquante.

SAINT JACQUES AU BEURRE D'ALGUES

Temps : 10 minutes

Belle « prise » de kombu royal

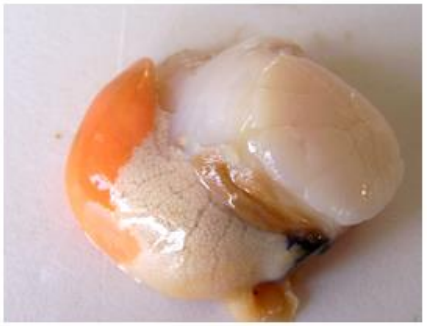
PREPARATION

- Réaliser un croisillon avec 2 morceaux de kombu pour former une aumônière.
- Escaloper les noix de St Jacques en deux. Déposer 6 escalopes environ par aumônière et les napper d'une cuillérée à soupe de beurre d'algues. Fermer avec un cure dent.
- Déposer les aumônières dans un plat et ajouter le verre de vin.
- Cuire 5 min au four préchauffé à 200°.
- Faire un beurre blanc, avec du beurre d'algues (Cf. page 15).
- Ouvrir les aumônières et napper les noix.

INGREDIENTS

(par personne)

- 3 noix de St Jacques
- 2 morceaux de kombu royal
- 1 cuil. à soupe de beurre d'algues
- 1 verre de vin blanc sec pour le plat
- Cure-dents en bois


Noix de coquille St Jacques et son corail. Il peut également être ajouté dans les aumônières.

NOTRE AVIS

Accompagnée d'un risotto iodé (Cf. page 47) ou simplement de pommes de terre au beurre d'algues, notre reine de la gastronomie bretonne

TARTARE D'ALGUES

Les tartares d'algues sont élaborés à partir de nombreux ingrédients mélangés :

- Algues fraîches, ciselées ou algues déshydratées en paillettes
- Huile (d'olives, de noix…)
- Vinaigre (de cidre, balsamique, d'agrumes…), moutarde (simple ou à l'ancienne)
- Fruits secs concassés (amandes, noisettes, pistaches ou raisins secs…)
- Échalotes, épices ou jus de fruits (citron, mandarine...)
- Gruyère râpé ou parmesan

Chaque famille peut élaborer son propre tartare selon ses goûts ou ses habitudes familiales. La tapenade suivante est un exemple de tartare d'algues.

TAPENADE

Temps : 15 minutes

INGREDIENTS

- 100 g d'algues rouges fraîches
- 2 cuil. à soupe de paillettes d'algues
- 1 jus de citron
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de câpres

PREPARATION

Mixer les ingrédients et ajouter les câpres.

Dulse séchée en paillettes

NOTRE AVIS

Cette sauce accompagne agréablement poissons, légumes, pâtes et peut même garnir des toasts.

L’espadon a remplacé la lotte pour la recette suivante

ROTI DE LOTTE AU LARD

Ingrédients : pour 6 personnes

1 queue de lotte de 1,2 kg sans l’arête centrale, 15 fines tranches de poitrine fumée, 100g d’algues vertes 50g de pignons de pin, 40g de parmesan, 1 gousse d’ail confite, 5 càs d’huile d’olive, 5g de beurre. Un beau thale de kombu royal.

Réalisation :

1- Laver les algues vertes et hacher au couteau.
2- Les poêler dans 5g de beurre avec un peu de sel, sur feu vif.
3- Dorer les pignons de pin sur feu vif dans une poêle anti adhésive en remuant constamment.
4- Rapper le parmesan et récupérer l’ail en pressant la gousse.
5- Mélanger les algues vertes avec l’ail et le parmesan, l’huile d’olive, du sel et du poivre de mer.
6- Déposer les tranches de poitrine sur le plan de travail en les faisant chevaucher légèrement.
7- Poser la queue de lotte ouverte sur la poitrine fumée
8- Y étaler le pesto d’algues vertes, refermer l’ensemble DANS DU KOMBU ROYAL.
9- [illegible] 10’ à 120°

Cuillères de crevettes également réalisées lors des prestations :

Crevettes sur une mayonnaise aux algues vertes et curry additionné par un œuf dur mixé.

Crapaudine de crevettes :
ouvrir la crevette tartiner avec un beurre d'algue passer sous le grill.

Dégustation – Monsieur Ah Chuen observe !

Nombreuses discussions avec M. Ah Chuen, différents Chefs, Bernard et Hubert.

Chef Gaby d'un restaurant créole le Gourmet à Port Louis.

Mais la visite la plus étonnante et la plus inattendue est la suggestion de Monsieur Mooroogun Coopen, Masterchef…

Le Masterchef (il y en a 653 dans le monde) Mooroogun COOPEN nous a invités à venir le jour de notre départ dans son restaurant le SHANDRANI (1200 clients) pour valider des préparations aux algues, devant les clients. Il nous a fait l'honneur de mettre en avant le livret de cuisine de Brigoudou, le tout filmé par une TV privée qui diffusera le reportage sur les avions d'air MAURITIUS et des TERRES AUSTRALES.

Il nous fait visiter l'hôtel 5 étoiles, son restaurant et nous avons même eu le privilège de voir leurs cuisines !

Nous avons pensé à Claudine et Philippe, restés à Brignogan alors qu'ils sont si précieux lors des sorties algues et bien sûr nous pensions également à Chantal.

3 – Masterchef Coopen – Hôtel 5 étoiles Sandrani

Vincent et le Masterchef Coopen

B
SHANDRANI
BEACHCOMBER
RESORT & SPA

Accueil à l’hôtel Shandrani (5 étoiles) avec le Directeur de l’hôtel et le Masterchef Coopen

Nôtre hôte,
Monsieur le Masterchef COOPEN

Mooroogun Coopen, un chef qui fait briller Maurice à l'internationale

eptember 14, 4:41 pm

Melisa Virassamy

Le Chef Mooroogun Coopen continue son ascension fulgurante et fait briller l'île Maurice à l'international. Véritable ambassadeur de la cuisine mauricienne, il vient d'être certifié « Master Chef » par le Worldchefs Global Hospitality. Il devient ainsi le premier chef mauricien accéder au rang de ce titre très convoité. Rencontre avec ce chef au parcours incroyable !

Connu pour ses prouesses culinaires, Mooroogun Coopen est tombé dans la marmite dès son plus jeune âge. C'est aux côtés du Chef Murday qu'il se découvre une vraie passion pour la cuisine. « J'ai eu un vrai déclic lorsque j'ai vu le Chef Murday réaliser un saxophone en sucre. Étant aussi passionné de science, lorsque je me suis rendu compte que je pouvais allier les deux choses que j'adore, je me suis lancé et je me suis inscrit à l'école hôtelière » confie le chef.

Très bel accueil

Paysage de rêve

Hôtel 5 étoiles

Masterchef Coopen et quelques-uns de ses Chefs de sa très grosse brigade.

Hôtel de 230 chambres

1200 clients

Le Masterchef Coopen et sa brigade ont préparé des plats à base d'algues dans le seul but de demander l'avis de Bernard et d'Hubert.

SOVINDUTH RUMON
PASTRY CHEF

Même Annick a préconisé quelques améliorations ! Mais l’essai a vraiment été concluant. Un Masterchef, c’est un Masterchef !

SPAGHETTI DE MER
Les algues comestibles bretor
un produit innovant pour nos
amis Mauriciens

Ces préparations ont été soumises, ensuite, aux vacanciers, ravis de cette opportunité et demandant de nombreuses explications à Bernard et Hubert

Association Organisation
Algues du equilibre et immunité marine
Découverte des algues

LES ALGUES
PREMIUM BRANDS

4 – La presse

Présence de nombreux journalistes

de la télévision nationale,

des journaux nationaux et locaux

Nos bretons sont à l'honneur !

SW
Bioprocessors Ltd
GRACILARIA
SEAWEED
A SUPER FOOD
Seaweed, or algae, belongs to a group of plant like organisms that grow in the sea. They are rich in antioxidants, vitamins and minerals.
BENEFITS
• High in iodine, iron, vitamin C (which aids iron absorption), antioxidants, soluble and insoluble fibre, vitamin K, vitamin B-12 and a range of other nutrients important for human health. Red seaweed is high in protein.
• Low calorie, detox.
WEIGHT LOSS
FIGHTS DIABETES
IMPROVES BLOOD CIRCULATION
PROMOTES DIGESTION
TREATS CONSTIPATION
USES
• Food: Agar agar, jelly, gelatin & food stabilizer.
• Medicinal, beauty products and cosmetics use.
Suitable to Vegans and Vegetarians
MONDE
ISSERIE
DULSE
Algues
LA SIRENE
Paillettes
SEAWEED
OLIVE OPERNE

SIRH/+

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
MAURITIUS 2022
ESCOFFIER
SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
MAURITIUS 2022

CONSOMMATION

Les algues s'invitent à notre table

L'algue est un véritable allié santé à inclure dans son alimentation à travers des recettes simples et originales à la fois. Non seulement elle présente des qualités nutritives non négligeables mais elle est également un atout en matière d'autosuffisance alimentaire.

Roshnee Santoo

Toutes les espèces d'algues – il y en a 12 000 sont comestibles. Dans un plat salé ou sucré, comme entrée ou condiment, elles peuvent être appréciées sous diverses formes. Gorgées de bienfaits, ces formidables sources de protéines sont d'ailleurs incontournables dans la cuisine asiatique.

Afin de les faire découvrir, S.W. Bio Processors Ltd, pionnière en culture d'algues à Maurice, en collaboration avec la Mauritian Chef's Association et l'Institut Escoffier - Île Maurice, a organisé un atelier à Kendra, Saint-Pierre, lundi 27 juin. Y ont notamment participé des représentants de l'Association Brigoudou basée en Bretagne, où se concentre la plus grosse production d'algues en Europe, soit 600 espèces.

Les membres de la Mauritian Chef's Association ont participé à l'atelier afin de découvrir les algues comestibles et leurs spécificités.

« *Aucune algue n'est toxique, contrairement aux végétaux. Les algues vertes dégagent des gaz toxiques uniquement à partir de la putréfaction* », soulignent les représentants de l'Association bretonne. « *Nous nous intéressons uniquement aux algues accrochées aux rochers et jamais à celles échouées sur la plage* », précisent-ils.

Selon le Dr Bernard Jaffres, expert en algues marines et représentant de l'Association Brigoudou, « *les algues peuvent être trouvées dans la mer mais aussi dans le désert. Dans la mer, les algues rouges, brunes et vertes sont prédominantes* ».

La couleur n'a pas de grande importance, fait-il comprendre. On ne définit pas une algue par sa couleur extérieure mais par son pigment. « *L'espèce la plus commune d'algue verte est l'ulve ; la dulse, la nori, la gracilaria du côté de l'algue rouge ; et dans les brunes, c'est la Kombu, sacarina entre autres.* »

Du beurre au poivre de mer, idéal pour accompagner vos crevettes.

Hubert Grall, amateur d'algues marines et membre de l'Association Brigoudou.

Un super-aliment

Des études récentes menées au Japon, aux États-Unis et en Écosse démontrent les bienfaits des algues pour la santé. Elles sont riches en vitamines C, B, A, B 12, K et contiennent les oligo-éléments nécessaires dont a besoin notre organisme au quotidien.

L'algue verte est excellente pour la santé et apporte une saveur particulière aux plats. En Bretagne, les chefs se mettent aux fourneaux pour sublimer ces super-aliments de demain. Crevettes au beurre de poivre de mer, Pastis de Marseille à l'agar-agar ou encore vinaigre balsamique gélifié accompagné d'algues déposées sur des œufs durs… en condiments, les possibilités sont innombrables.

On peut travailler sept à huit algues en cuisine, indique le Dr Bernard Jaffres. « *Une fois que vous avez fait le tri par couleur, vous pouvez les sécher au soleil ou au vent afin d'encourager une meilleure consommation. Mais elles peuvent également être consommées fraîches.* »

À travers ses démonstrations culinaires, Hubert Grall, amateur d'algues marines venant du Finistère, affirme qu'il est tout à fait possible d'intégrer l'algue dans son alimentation à travers des recettes simples à reproduire chez soi. « *En Bretagne, la majorité de la population cuisine quatre à cinq espèces d'algues* », dit-il.

Afin de familiariser les gens aux algues comestibles, Hubert Grall suggère des recettes simples à reproduire dans chaque cuisine. « *Une fois qu'ils auront l'habitude d'en consommer à la maison parce que c'est gratuit – il suffit d'aller en chercher au bord de la mer –, ils seront plus ouverts à en consommer dans les restaurants* », ajoute-t-il.

Une solution à la famine

Au-delà de leurs bienfaits nutritifs, les algues ont un intérêt mondial en matière d'autosuffisance alimentaire. « *Dans certains pays d'Afrique loin de la mer, la culture des algues spiruline peut apporter les nutriments nécessaires aux gens dénutris car elles sont très riches en protéines. Les algues marines peuvent être une solution à la famine* », soutient le Dr Bernard Jaffres.

D'ailleurs, fait-il ressortir, des experts estiment que la culture de 2 % d'algues marines suffirait pour nourrir toute la population mondiale. Il s'agit donc d'un atout non-négligeable dans la lutte pour l'autosuffisance alimentaire. « *Ça donne à réfléchir sur les algues.* »

S.W Bio Processors Ltd, pionnière en culture d'algues à Maurice

Cultiver et transformer des algues à Maurice. Telle est l'ambition de S.W. Bio Processors Ltd, explique Vincent Ah-Chuen. Il souligne l'importance de combler le manque de ressources terrestres à Maurice à travers la culture des algues, un produit phare des assiettes des végétariens et vegan considéré comme l'aliment de l'avenir.

Pour ce faire, S.W. Bio Processors Ltd, en collaboration avec l'université de Maurice et le Food and Agricultural Research and Extension Institute, soutenu par le « Pole of Innovation Grant Scheme » du Mauritius Research and Innovation Council, mène des expériences dans le but de créer une industrie durable.

L'atelier de découverte sur les algues comestibles est une initiative de Vincent Ah-Chuen de S.W. Bio Processors Ltd.

« *Les algues sont saisonnières, elles peuvent apparaître sur une durée de trois à quatre mois. Pour créer une industrie soutenable et assurer un approvisionnement continue, notre projet mise sur une culture des algues existantes dans nos océans de manière naturelle à Maurice* », explique-t-il.

Selon le département de Marine Science, huit à dix espèces d'algues peuvent être exploitées à Maurice. Vincent Ah-Chuen cite notamment la laitue de mer (ulve), « *très utilisée en Europe, disponible deux à trois fois par an* ». Ici, dit-il, « *nous pouvons en avoir jusqu'à quatre à cinq mois, mais avec la culture, ce sera toute l'année* ».

S.W. Bio Processors Ltd propose des produits à base d'algue, dont « l'achard » à partir de l'algue rouge Gracilaria.

L'entreprise ambitionne une culture sous serre des algues dans des bassins en pompant l'eau de mer. Des expériences en ce sens sont actuellement menées.

« *Sur un hectare, on peut produire 60 à 90 tonnes d'algues fraîches, soit l'équivalent de 8 tonnes à la suite de la déshydratation. Une algue déshydratée peut atteindre Rs 1 000 le kilo* », fait-il savoir.

Dégustation des plats concoctés par Hubert Grall. Les saveurs uniques et iodées des algues attisent la curiosité des chefs mauriciens.

L'association bretonne Brigoudou dont le Dr Bernard Jaffres, expert en algues marines, est l'un des représentants, sensibilise durant des sorties sur l'utilisation des algues comestibles.

(De g. à dr.) Vincent Ah-Chuen de S.W. Bio Processors Ltd aux côtés d'Hubert Grall, amateur d'algues marines, Jérôme Fabre, directeur de l'Institut Escoffier et le Dr Bernard Jaffres, expert en algues marines.

Press Communiqué

The Ministry of Education, Tertiary Education, Science and Technology wishes to inform the public that the Primary School Achievement Certificate (PSAC) Assessments 2021-2022 have been scheduled as follows:

Grade 5

Modular Assessment (Module 1) (for School Candidates)

Date	Subject	Time
Thursday 22 September 2022	Science	09.00 – 10.00
	History & Geography	11.00 – 12.00

Grade 6

Modular Assessment (Module 2) (for School Candidates)

Date	Subject	Time
Monday 29 August 2022	Science	09.00 – 10.00
Tuesday 30 August 2022	History & Geography	09.00 – 10.00

End of Year Grade 6 Assessment (Core Subjects) (School and Private Candidates)

Date	Subject	Time
Tuesday 18 October 2022	French	09.00 – 10.45
Wednesday 19 October 2022	English	09.00 – 10.45
Thursday 20 October 2022	Asian Languages/Arabic/Kreol Morisien	09.00 – 10.45
Friday 21 October 2022	Mathematics	09.00 – 10.45

Private candidates will sit for the PSAC Assessment papers in Science and History & Geography as follows:

Date	Subject	Time
Tuesday 18 October 2022	Science	12.00 – 13.45
Thursday 20 October 2022	History & Geography	12.00 – 13.45

29 June 2022

Ministry of Education, Tertiary Education, Science and Technology

BUSINESS MAGAZINE

Commercialisation d'algues pour la gastronomie mauricienne

Nirvan Armoogum July 7, 2022

S.W Bio Processors, en collaboration avec la 'Mauritian Chefs Association' et l'Institut Escoffier – Ile Maurice, a tenu un atelier sur 'La découverte des algues'. Cet atelier a réuni les représentants de S.W Bio Processors, dont le directeur Vincent Ah-Chuen, et ceux de la 'Mauritian Chefs Association'. À cette occasion, des représentants de l'association Brigoudou, basée en Bretagne et réunissant des professionnels passionnés de la flore et de la faune maritimes, ont procédé à des démonstrations culinaires et des dégustations tout en prodiguant de précieux conseils aux chefs présents.

Fondée en 2018, S.W Bio Processors du Groupe ABC est spécialisé dans la culture et la transformation des algues. Un de leurs projets a été primé dans une compétition organisée par l'Ambassade de France conjointement avec La Turbine du groupe ENL, dans le secteur de l'économie bleue. Ce projet bénéficie de la collaboration de l'Université de Maurice et de FAREI.

Le Dr. Bernard Jaffrès de l'Asssociation Brigoudou a parlé de la haute valeur nutritive des algues qui se distinguent par leur forte teneur en minéraux, fer, calcium, omégas, oligo-éléments et vitamines A, B, C, E et B12. Il a ajouté que l'algue présente des propriétés anti-stressantes et anticancéreuses. Bernard Jaffrès a qualifié l'algue de véritable 'trésor caché', car elle revêt un aspect original, hautement nutritif et peut être cultivée localement. Avec l'accroissement de la population mondiale et l'urgence écologique, les algues représentent un levier vers l'autosuffisance alimentaire. Il cite l'exemple de l'algue spiruline qui permet de lutter contre la malnutrition en Afrique et de sauver des vies. Les algues représentent 'l'avenir pour le monde', a souligné Bernard Jaffrès. Il existe environ 400 variétés d'algues.

Le chef de l'Association Brigoudou Hubert Grall a ensuite procédé à des préparations simples et variées de mets à base d'algues, accompagnées d'explications claires et précises. Vincent Ah-Chuen a encouragé les chefs présents à laisser libre cours à leur imagination en incorporant les algues à leurs différentes préparations et de le faire dans leurs établissements car de tels plats uniques et originaux représentent un atout pour séduire les touristes aussi bien que les Mauriciens. Une séance de dégustation a clos cet atelier de découverte.

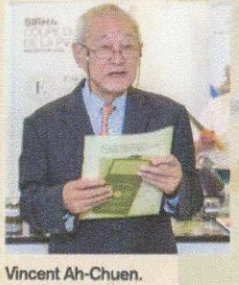
AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE

De l'algue dans la gastronomie mauricienne

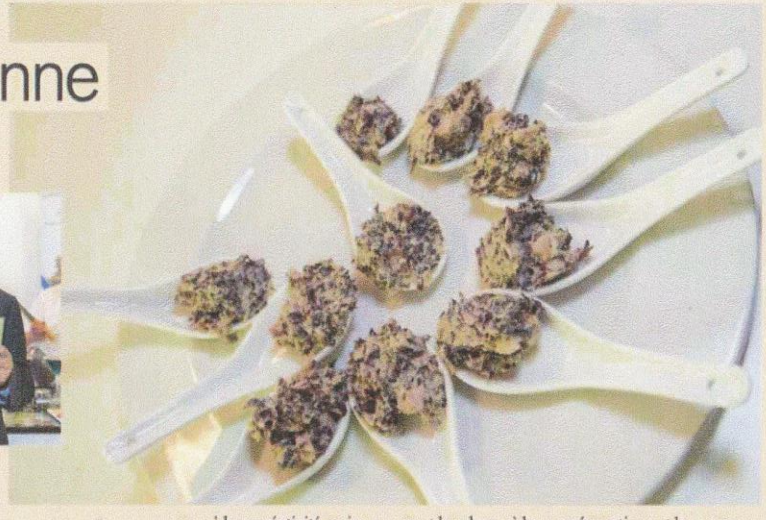
LA pandémie du Covid-19, suivie de la guerre en Ukraine, nous a certainement appris une chose : l'importance de l'autosuffisance alimentaire. À l'heure où le pays fait face à une crise économique, il est plus que temps de se tourner vers les produits que nous pouvons produire localement. Et l'un de ces produits peut être l'algue. S.W Bio Processors Ltd, en collaboration avec la Mauritius Chefs' Association et l'Institut Escoffier, a organisé un atelier axé sur *La découverte des algues*, le 27 juin au siège de l'Institut Escoffier à St-Pierre. Dans le cadre de cet atelier, des représentants de l'association Brigoudou, basée en Bretagne et réunissant des professionnels passionnés par la flore et la faune marines, ont procédé à des démonstrations culinaires et des dégustations, tout en prodiguant de précieux conseils aux chefs présents.

Fondé en 2018, S.W. Bio Processors du groupe ABC, est spécialisé dans la culture et la transformation des algues. Vincent Ah-Chuen, directeur de S.W Bio Processors, a, lors de discours, souligné que cet atelier marque le début d'une campagne de sensibilisation mais aussi de valorisation des algues dans la gastronomie mauricienne. Il a déploré le manque de connaissance des Mauriciens à propos des valeurs nutritionnelles des algues. En effet, l'algue peut être un atout certain dans l'art culinaire. Introduite dans la gastronomie française par les Bretons, l'algue est utilisée en Europe, aux États-Unis et au Canada. Vincent Ah-Chuen a fait ressortir que le littoral breton est le plus grand champ d'algues au monde. À ce titre, la Bretagne est connue comme étant la *«capitale de l'algue»*.

Lors de cet atelier, Bernard Jaffrès de l'association Brigoudou a parlé des algues, qui se distinguent par leur forte teneur en minéraux, fer, calcium, omégas, oligo-éléments et vitamines, A, B, C, E et B12. Les algues ont aussi de propriétés antistressantes et anticancéreuses. Il existe environ 400 variétés d'algues. Qualifié de *«trésor caché»*, Bernard Jaffrès a fait ressortir que l'algue peut être cultivée localement. Ainsi, les algues peuvent représenter un levier vers l'autosuffisance alimentaire. Bernard Jaffrès a également cité l'exemple de l'algue spiruline, qui permet, aujourd'hui, de lutter contre la malnutrition en Afrique et de sauver des vies. Pour ce dernier, les algues sont *«l'avenir pour le monde»*.



Vincent Ah-Chuen.



Le chef de l'association Brigoudou a, par la suite, procédé à des préparations simples et variées de mets à base d'algues, le tout accompagné d'explications précieuses. Vincent Ah-Chuen a, par la suite, encouragé les chefs présents à laisser libre cours à leur créativité en incorporant les algues à leurs préparations et les a encouragés à le faire dans leurs établissements. Il a souligné que de tels plats uniques et originaux ne manqueront pas d'attrait pour séduire aussi bien les touristes que les Mauriciens. Cet atelier s'est cloturé par une séance de dégustation.

08:30 3.28 KB/S 45%
lemauricien.com/pdf

comme Maurice
ervir d'exemple à
selon lui, notam-
le plan de la pro-
la canne à sucre,
re aux dimensions
et un grand net-
dioxyde de car-

ne biomasse fan-
ui peut être utili-
nt la saison des
our produire de
. Cela se traduit
investissements
dans le secteur de
sucre au Kenya,
ie et au Mozam-
a déclaré Arvin
ppelant que le
inistre a récem-
uguré conjointe-
e le Premier mi-
Rwanda une cen-
oélectrique, pour
issement de USD
ns, soit 25% des
ments étrangers
a.
qué également les
d'affaires étroites
urice et Mada-
tamment dans le
textile et de l'ha-
Et de conclure
dapt or perish and
s to come together
ion, not only on
ing issues but on
alues like demo-
vernance, trans-
ecountability and
building. »

INSTITUT ESCOFFIER | Découverte des algues

Le potentiel des algues relevé par S.W. Bio Processors Ltd

Vincent Ah Chuen, *Managing Director* du groupe ABC, a mis en avant les bienfaits des algues dans l'art culinaire. *S.W. Bio Processors Ltd*, son entreprise, a pour projet de collecter, cultiver et transformer les algues alimentaires à

Ce projet a, par ailleurs, été primé comme meilleur projet de la catégorie Économie bleue dans un concours organisé conjointement par La Turbine du groupe ENL Ltd et l'ambassade de France. Les algues, un nouvel atout gastronomie pour séduire Mauriciens et touristes. Le Dr Bertrand Jaffres, spécialiste en algues, a fait une démonstration) l'Institut Escoffier...

Les algues font partie intégrante de l'environnement marin. Inexploitées, elles conservent pourtant des propriétés nutritives et s'allient bien aux plats. Sur 410 espèces d'algues, une dizaine sont utilisées en cuisine.

Les principales algues utilisées sont placées, selon différents critères de sélection. Ainsi, dans la catégorie des algues vertes, on retrouve la laitue de mer, les cheveux de mer. Dans les algues rouges, les nori, dulce, pioka, poivre de mer. Concernant les algues brunes, il y a le fucus serratus, les spaghettis ou haricots de mer, le cornichon de mer, le kombu breton et le kombu royal.

Il y a également le wakamé considéré comme une algue japonaise excellente, rare en Bretagne, mais cultivée en France. Cette algue brune est surtout prisée en salades et soupes. Des algues qui rehaussent la saveur des plats. On les utilise avec parcimonie dans nos assiettes. Elles s'accommodent parfaitement avec les légumes, la viande, le poisson, les fruits de mer, la soupe. Et comme l'indique Vincent Ah Chuen, « *la cinquième saveur en cuisine est l'umami, dérivé des algues pour son goût savoureux* ».

« Toutes les algues sont comestibles »

Le Dr Bernard Jaffres rappelle que toutes les algues sont comestibles et aucune d'elles n'est toxique. Il insiste sur le fait que c'est la putréfaction des algues qui dégage le gaz toxique, mais jamais les algues. Dans l'alimentation, les algues peuvent être servies comme entrée, en plat comme condiment pour apporter une touche de saveur. Il explique dans le même ordre d'idées que les algues comestibles bretonnes se révèlent être un produit innovant pour les Mauriciens.

« *En Bretagne, les marées de forts coefficients offrent un vrai jardin d'algues, accessible à pied lors de la basse mer. Nous avons trois grandes classifications d'algues par couleur : les vertes, les rouges et les brunes* », dit-il. Il y a aussi l'aspect nutritif, car les algues sont riches en apport minéral, fer,

calcium, magnésium, oligo-éléments, oméga 3 et 6, tout en étant pourvues de vitamines. Autre fait intéressant est qu'elles permettent à l'individu de manger sainement et de limiter les grignotages.

Le Dr Bernard Jaffres confie que dans l'alimentation, une douzaine d'espèces bénéficient d'une autorisation de commercialisation. Le procédé semble simple, les algues sont ramassées sur l'estran par des professionnels en Bretagne. Les fucus sont coupés et utilisés dans l'industrie pour leurs propriétés médicinales et cosmétiques.

Le pioka, connu aussi comme le carraghen, est vendu aux usines de traitement, comme gélifiant, alors que les algues comme la laitue de mer, le poivre de mer, la dulce sont cueillies à la main par des professionnels, vendues fraîches mais le plus souvent séchées pour diverses préparations.

Comment le pays a eu l'idée de faire les Mauriciens en profiter ? Vincent Ah Chuen raconte que tout a démarré à travers l'association Brigoudou. Il s'est dit impressionné de la manière dont les Français, surtout les Bretons, ont introduit les algues dans la gastronomie française.

« *Cet art culinaire est suivi dans tous les pays européens, les États-Unis, le Canada. Notre mission est de faire découvrir les saveurs et les bienfaits nutritifs des algues aux Mauriciens. D'où mon idée de partager avec les ambassadeurs de la gastronomie mauricienne la même expérience pour qu'ils la fassent vivre à leurs clients. La Bretagne est connue comme le plus grand champ d'algues naturel au monde, voire la capitale des algues en Europe* », déclare-t-il.

En ce qui concerne *S.W. Bio Processors Ltd* fondée en 2018, ce projet s'échelonne sur une durée de trois ans et a été le premier dans ce secteur à être approuvé par le *Mauritius Research and Innovation Council*. Vincent Ah Chuen précise que son entreprise n'est pas seule dans ce projet, car elle bénéficie aussi de la collaboration de la *Food and Agricultural Research and Extension Unit*, organisme sous le ministère de l'Agriculture et l'université de Maurice. Sa mission est de mettre en avant les bienfaits et les saveurs nutritives méconnues des algues à l'intention des Mauriciens.

Il est à noter aussi que les algues, source de vie, sont essentielles pour la planète. Comme l'indique le Dr Bertrand Jaffres, les premières algues étaient marines et font partie des plus anciennes formes de vie sur Terre, soit il y a plus de 3,8 milliards d'années.

Derrière en bleu, le journaliste d'une télévision privée pour le compte des compagnies Air Mauritius et Terre Australe. Ces prises de vue et des pages du livre de recette passeront en boucle sur les avions (pub pour l'Hôtel Shanbrani et pour M. Ah Chuen et les algues en même temps).

5 - Un peu de tourisme

Plages paradisiaques

Il est où le bonheur, il est où !

CHAMAREL

L’aventure du sucre

SUCRE DE
SUCRE DE
CANNE
SUCRE DE
CANNE

GROW'N
CLEANING IN PROGRESS

JARDIN DE PAMPLEMOUSSE

Arbre qui saigne

Un petit tour dans les boutiques marché de PORT LOUIS

Etant donné leur air si joyeux et que la photo m’a été personnellement adressée (Claudine), je me pose des questions ?

Mémorial AH CHUEN (son père)

Adieu l’Ile Maurice

Après cette belle aventure, bonjour B….