

Carnet de voyage Madagascar - Janvier 2020

Jour 1 : 17 Janvier 2020

Paris -> Antananarivo

Après des mois de préparation, les voici donc sur le départ. Décollage depuis l'aéroport Roissy Charles de Gaulle à 10h30. Après 11h de vol, les apprentis chocolatiers découvrent pour la première fois la chaleur et l'humidité de Madagascar.



Jour 2 : 18 janvier 2020

Antananarivo -> Brickaville

Après une journée d'avion, c'est cette fois une journée de bus qui fût au programme afin de se rendre un peu plus au cœur de l'île découvrir toutes ses richesses. Premiers repas malgaches et premières rencontres avec les locaux.

Jour 3 : 19 janvier 2020

Brickaville

C'est parti ! Les apprentis rentrent dans le vif du sujet après ces deux journées de voyage éprouvantes. Au programme du jour : visite d'une exploitation de cacao en agroforesterie. Les jeunes ont ainsi pu découvrir l'arbre (le cacaoyer) et le fruit de celui-ci (la cabosse) mais aussi de nombreux autres espèces de fruits telles que la papaye, la banane, ou le lychee.





Dans l'après-midi, le groupe a pris la direction de la pépinière afin de voir une production de cacao de A à Z. Depuis la plantation de la graine jusqu'à la récolte de celle-ci, ainsi que les étapes de transformation qui vont faire d'elle la fameuse « fève de cacao ».



A l'issue de cette journée déjà bien remplie, le groupe a eu la chance de visiter le village des producteurs de cacao. Ils ont fait découvrir aux jeunes leur mode de vie, leur culture et surtout leurs sourires. L'occasion d'une partie de football avec les enfants.



Jour 4 : 20 janvier 2020
Brickaville -> Tamatave

Après une nuit courte passé dans la jungle, le groupe se dirige vers Tamatave. Sur la route, découverte d'une plantation de Vanille. Culture, fécondation, récolte, post-traitement, les apprentis sont désormais incollables sur ce trésor Malgache qu'est la vanille Bourbon.

Dans l'après-midi, c'est cette fois l'usine Biosucre que le groupe a eu la chance de visiter. Ainsi ils ont vu et appris toutes les étapes de transformation depuis la canne jusqu'au sucre cristallisé.

Ces deux visites très riches d'enseignements, ont pu se faire grâce au talent d'organisation du guide Faso, mais aussi de l'expertise de plusieurs techniciens agronomes présents sur place.



Jour 5 : 21 janvier 2020
Tamatave → Foulpointe

Avant de prendre la route, direction Foulpointe, le groupe fait un arrêt à l'usine CTHT. Ici les jeunes ont découvert le traitement des fruits tropicaux. Confisage, séchage, transformation en purée ou coulis, traitement des épices ,etc...



Jour 6 : 22 janvier 2020
Foulpointe

Journée détente au bord de l'océan indien. Au programme : Farniente, baignade, barbecue, pirogue, shopping, rencontres, jeux, etc ...



Jour 7 : 23 janvier 2020

Foulpointe -> Antananarivo

C'est le jour du retour à la capitale, Antananarivo. 20h de bus auront été nécessaire pour parcourir les 350 kilomètres. De quoi faire relativiser tout le monde sur les temps de parcours parisiens.



Jour 8 : 24 janvier 2020

Antananarivo

Surement le plus beau et le plus chaleureux moment du voyage. Les apprentis de l'EPMT se sont rendus au centre AKANY AVOKO qui s'occupe des enfants déshérités de Madagascar afin d'y apporter 500 kilos de matériels scolaires, médicaments et vêtements, collectés en France avant le départ. 4h de partage avec les enfants, inoubliable !!





Dans l'après-midi, visite d'une fabrique de chocolat. La société MENAKAO a ouvert ses portes aux chocolatiers de l'EPMT afin qu'ils puissent voir et comprendre les process de fabrication de leur matière première favorite.



Jour 9 : 25 janvier 2020

Antananarivo

Journée de travail : Les apprentis sont mis à contribution pour faire la cuisine et le service dans 2 endroits distincts.

Cette journée a plusieurs buts :

Promouvoir le cacao de Madagascar

Mettre en avant le travail des apprentis de l'école de Paris des métiers de la table

Réunir autour d'une table les acteurs économiques et politiques de la filière cacao malgache

Démarrer et pérenniser une action de partage et d'échanges entre les jeunes chocolatiers Français et les jeunes cuisiniers Malgaches

Le déjeuner

Lieu : Le Green Club Resort

Nombres de convives : 60

Menu proposé par les apprentis :

Ravioles de cacao/ricotta sur une julienne de légumes croquants, roulé de dindes au gruë de cacao, sauce chocolat et croustillants de manioc et en dessert, une composition à base de crumble coco, de crémeux passion et de chantilly coco.





Le dîner

Lieu : Restaurant « Le Marais ».

Nombres de convives : 60

Le chef Lalaina, un des chefs les plus reconnus d'Afrique, vainqueur de multiples concours internationaux, a ouvert les portes de sa cuisine et de son restaurant aux apprentis de l'EPMT. Ils ont ainsi pu découvrir toutes les facettes du métier de restaurateur, de la mise en place au service. Une expérience nouvelle et très enrichissante.

Les apprentis chocolatiers en plus de participer au service ont créés un dessert originale représentant l'île de Madagascar, composé d'un crémeux au chocolat de Madagascar, d'une compotée passion, et d'un double biscuit, l'un moelleux et l'autre croustillant. Un dessert qui a enchanté les convives présents et conquis le chef Lalaina.



Jour 10 : 26 janvier 2020

Antananarivo -> Paris

C'est le dernier jour. Après un réveil tardif et une matinée de détente, le groupe prend la direction de l'aéroport. En chemin, quelques arrêts sont programmés par Faso, le guide du voyage, dans des marchés locaux afin de faire quelques achats souvenirs. L'heure des adieux a sonné. Un moment difficile pour l'ensemble des jeunes et leurs accompagnateurs Français et Malgaches.