

FLEUR D'HIBISCUS AU SIROP



Les pieds d'hibiscus sont plantés dans les hauts plateaux autour de Tananarive où la saison sèche, très marquée, favorise leur croissance et les protège des insectes. Les fleurs restent ainsi plus belles, plus longtemps.

Nos producteurs sélectionnent à la main les boutons floraux en éclosion, aussi appelés calices, quand ils sont bien charnus. Ils sont cuits dans un sirop et la jeune fleur ainsi conservée libérera sa couleur et son délicat parfum dans votre cuisine. Nous privilégions la floraison d'avril / mai, plus généreuse.

VINAIGRE INFUSÉ AU GINGEMBRE



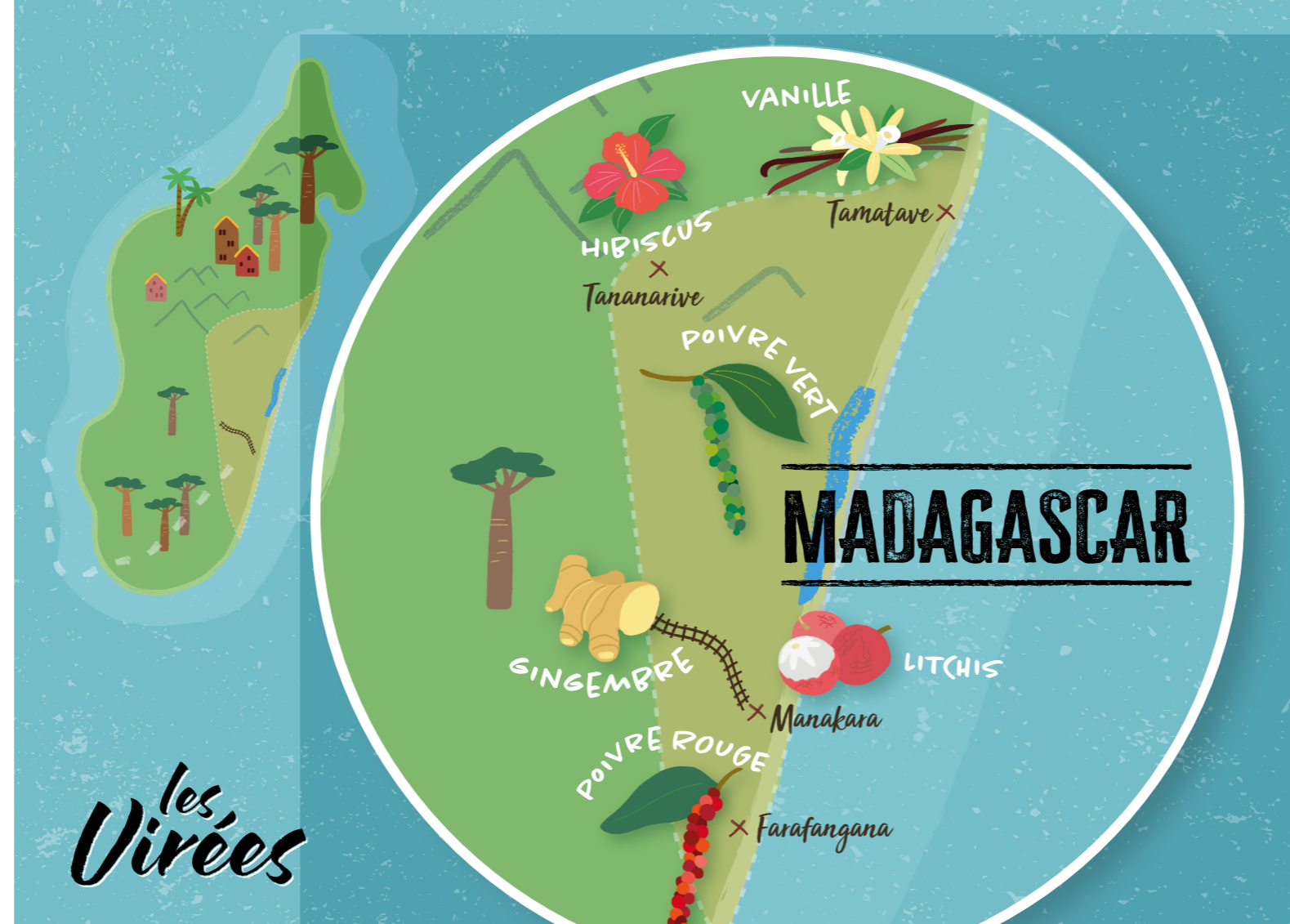
Les racines de gingembre sont cultivées à mi-chemin entre la côte Est et les hauts plateaux, à flanc de colline dans la vallée encaissée d'Ikongo, sans accès routier. Seul le train qui fait la liaison entre Fianarantsoa et Manakara permet d'évacuer les récoltes et connecte la population au reste de l'île. Il est chargé en gingembre par les producteurs au fur et à mesure de ses nombreux arrêts et c'est à Manakara, terminus du train, que les racines fraîches sont plongées dans du vinaigre blanc qui se charge en jus, en puissance et en saveur.

POIVRE ROUGE MENABE



Originaire du petit terroir d'Astimo-Atsimanana, près de la ville de Farafangana, ce poivre rouge est le seul qui soit produit sur l'île. Sa délicate couleur rouge résulte d'une sélection minutieuse des grappes à pleine maturité, qui sont alors d'un rouge éclatant, et du lent séchage de leurs grains, à l'ombre. Ce procédé limite l'oxydation et préserve la belle couleur rouge. Un dernier tri manuel, grain par grain, est effectué. Nous avons eu la chance de rencontrer un producteur qui accepte cette ultra sélection qui délivre un goût aromatique complexe, intense et singulier.

En malgache, Mena veut dire rouge et Be, beaucoup. MENABE, c'est beaucoup de rouge et beaucoup de goût !



VINAIGRE INFUSÉ AU LITCHI

Le Litchi est un arbre emblématique de l'île où il pousse tout le long de la côte Est. Notre virée nous a conduits à Manakara où les fruits sont à pleine maturité à la fin du mois de novembre ; c'est à ce moment que nos producteurs cueillent, décortiquent et dénoyautent les fruits. La chair est ensuite infusée plusieurs mois dans du vinaigre blanc qui se teinte de reflets roses et s'arrondit de saveurs si envoûtantes.

PÂTE DE LITCHI

Les mêmes producteurs de Manakara transforment la chair en un délicieux extrait selon une méthode traditionnelle locale. Les litchis, avec leur coque, sont séchés au soleil. Les fruits concentrent les sucres durant plusieurs jours avant d'être décortiqués. La chair, épaisse et brunie par le séchage, est travaillée pour obtenir une consistance à mi-chemin entre une confiture et un confit.

VANILLE BOURBON



Fierté malgache, la vanille se retrouve tout le long de la côte Est de Madagascar. Nous sommes allés chercher la nôtre vers Tamatave où l'ambiance est pluvieuse et les terres verdoyantes.

Nos producteurs y travaillent en famille dans de petites exploitations familiales traditionnelles. La transformation et l'affinage, qui durent près de 5 mois, sont confiés à notre partenaire local qui cultive un savoir-faire transmis depuis plusieurs décennies.

GRAPPE DE POIVRE VERT



Le canal des Pangalanes, véritable artère économique de la côte Est, relie au monde de nombreux villages inaccessibles en voiture la plupart de l'année.

C'est sur ses rives et dans des exploitations familiales que les grappes de poivre sont cueillies prématurément pour conserver un noyau laiteux et leur couleur verte. En pirogue, elles rejoignent Manakara chef-lieu de la région Vavovavy-Fitovinany, où elles sont plongées dans différents bains salés pour conserver leur couleur verte. Ce trésor en grappe, exclusif, a été mis au point par les producteurs avec la complicité de Comptoir & Co.

POIVRE VERT AU SEL

Toujours au bord du canal des Pangalanes, les grains de poivre vert, calibrés et lavés, traversent un bain salé qui va fixer leur belle couleur verte. Ils sont ensuite séchés. Ces petites billes bien vertes, marquées de quelques cristaux de sel, ont le goût frais et végétal du poivre vert et une texture croquante.

POIVRE VERT FERMENTÉ

Les mêmes producteurs du canal nous fournissent leur trésor vert sous forme de grains devenus bruns, presque noirs, après plusieurs jours d'une délicate fermentation dans des cristaux de sel. Calibrés et lavés, les grains sont fermes et fondants. La fermentation offre une note intense qui ne perd rien des notes fraîches et végétales du poivre vert.