

Le café dans la gastronomie culinaire Martiniquaise



Nathanael Ducteil est un jeune chef Martiniquais, véritable artiste culinaire, qui a su réinventer la cuisine Martiniquaise en alliant modernité et tradition. C'est en toute simplicité qu'il a accepté de nous livrer son parcours et son utilisation du café dans sa cuisine dans le cadre du projet Transat Jacques Vabre.

Parcours scolaire et professionnel

Quel a été votre parcours scolaire ?

J'ai eu un parcours scolaire plutôt classique, jusqu'à la classe de 1^{ère}. J'ai ensuite poursuivi en BEP Hôtellerie restauration au CFA de Rivière Salée.

Pourquoi avez-vous choisi de travailler dans la restauration ?

Je n'ai pas vraiment choisi de travailler dans la restauration, cela a plutôt été le fruit du hasard. J'ai tout de suite apprécié le caractère esthétique de la cuisine.



Qu' aimez-vous le plus dans la restauration ?

Ce que j'aime le plus est la création et l'inventivité, faire des mélanges inattendus, c'est ce qui me motive à travailler.

Depuis combien de temps faites-vous ce métier ?

Je fais ce métier depuis très longtemps (hésitations), j'ai commencé à 17/18 ans, j'en ai 37 ; donc cela fait environ 20 ans .

Quel genre de chef êtes-vous ? (du genre strict, organisé, calme)

Un chef se doit toujours d'être un peu organisé, mais j'aime travailler dans une ambiance conviviale basée sur le plaisir et la bonne humeur plutôt que sur les prises de tête .

Quelles sont selon vous les qualités essentielles dans votre métier ?

Les qualités essentielles dans ce métier sont la rigueur, une bonne forme physique, la créativité, l'inventivité et savoir manager une équipe, même si ce n'est pas indispensable .

Quel(s) conseil(s) donneriez-vous à un jeune débutant dans la restauration ?

Je n'ai pas vraiment de conseils à donner, mais je dirai, être curieux et connaître sa culture culinaire et son identité, par exemple comment on mangeait à l'époque

ce qui n'empêche pas de s'intéresser à ce qui se fait ailleurs .

Le café et vous ...

Crème de café-cacahuète de Nathanaël Ducteil (Photographie extraite du site bellemartinique.com)

Avez-vous une histoire particulière avec le café ? Si oui laquelle ? (liée à l'enfance par exemple ...)

Ah, j'attendais cette fameuse question (rires).Honnêtement je dirais que je n'ai pas vraiment d'histoire particulière avec le café, j'en bois régulièrement comme tous les Martiniquais et on l'intègre de plus en plus dans la cuisine, mais c'est un produit qui reste assez clivant et qui n'est pas toujours apprécié par tout le monde .



Comment avez - vous eu l'idée de vouloir présenter le café sous cette forme ? (crème de café- cacahuète)

Comme ça... Le café et la cacahuète sont des saveurs qui fonctionnent plutôt bien ensemble. C'est presque un classique. J'utilisé régulièrement le café en dessert, mais dans des recettes salées, je dois avouer que c'est plus compliqué .

Pouvez-vous nous présenter l'organisation de cette recette (crème de café - cacahuète) ?

Il faut cuire la cacahuète, le lait et le café pendant 1 minute.Ensuite, il faut mixer la préparation et la passer au tamis (il restera quelques points de café), mélanger avec des œufs et du lait concentré sucré. Après avoir réalisé le caramel, il faut le verser au fond d'un bocal ou d'un ramequin et verser la préparation par-dessus.

Pensez-vous faire découvrir au reste du monde la gastronomie martiniquaise ? Peut-être avec de nouvelles recettes à base de café ?

J'essaie plutôt de bien faire mon travail en Martinique, après les réseaux sociaux me permettent d'être connu à l'extérieur de la Martinique.Maintenant en ce qui concerne le café, j'ai déjà eu l'occasion de réaliser un menu à base de café pour l'ancienne édition de la transat Jacques Vabre comme des pâtes à ravioles ou de la vinaigrette à base de café, mais comme je l'ai dit précédemment cela reste un produit plus compliqué à travailler pour des recettes salées.

Merci M. Ducteil de nous avoir accordé cette interview .

**Propos recueillis par les étudiants de BTS NDRC1 Desmontils Chantal,
Grandjean Esteban et Jean Ronaldo encadrés par Mme Markos .**