



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



**AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE**  
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries  
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

**FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"**

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



**Confrérie gastronomique guyanaise du bouillon d'Awara**

Adresse

1074, route de Rémire - c/o complexe BELOVA - 97354 Rémire-Montjoly

Sites

Courriel

Date de création

09/11/2021

Nombre de Membres

55

F

31

H

24

Nombre d'Adoubés



Grand Maître

Serge FULGENCE



06 94 26 12 57



@ serge.fulgence@hgsf.fr

Président



Secrétaire



Trésorier



**Historique**

(voir page suivante)

**Produits et Traditions**

(voir page suivante)



Vos  
Chapitres

16/04/2022

10/09/2022

Lieu

Cayenne

Lieu

Salon du tourisme 2022

Vos  
Manifestations

Mars/avril 2023 Journées Goûts et saveurs de Guyane

22/04/2023 Village « le Temps des fruits de palmiers »

Lieu

Rémire-Montjoly

Lieu

Saint-Laurent du Maroni

Fonction Nom et Prénom

Grand Maître Serge FULGENCE

Date

25/05/2023

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**

## Historique :

### PRÉSENTATION DE LA CONFRÉRIE GASTRONOMIQUE DU BOUILLON DE GUYANE

La Guyane française très grand territoire français en Amérique du sud regorge sur son sol un précieux palmier « l'Astrocaryum vulgare » dont le fruit l'awara de couleur orangée est à la base de la préparation d'un plat emblématique guyanais « le bouillon d'awara ». Un met aussi riche que gourmand et que bon ! Autant convivial que gastronomique ! Aussi exclusif que le « mo to » (patoï guyanais) ou que par sa flaveur, que le « piké jdouk » (musique guyanaise). Un véritable patrimoine historique et gastronomique ! un produit touristique incontestable ! un puissant levier de développement agricole, économique et écologique !

Les habitants de la Guyane sont de multiples origines et cultures différentes, mais ils ont un seul et même plat « national » : le Bouillon d'awara. Un plat de bienvenue, de convivialité ou d'aurevoir qui raconte par la richesse des ingrédients qui rentrent dans sa composition, toute l'histoire sociale et la grande générosité de ce territoire.

Raconter, Défendre, valoriser, transmettre et faire connaître mondialement ce met vieux de plus de cent ans, tels sont les objectifs de la Confrérie Gastronomique du Bouillon d'awara de Guyane, présidé par Serge FULGENCE aux côtés de ses 9 autres membres fondateurs.

Les membres de la confrérie font serment : « **Je reconnais le bouillon d'awara comme plat national de la Guyane. Je m'engage à le défendre et à le transmettre dans son authenticité. Visiteur, bouyon wara goutel, mangel ! to ké routounen** ».

La première manifestation officielle a eu lieu le 16 avril 2022 à l'hôtel de la Collectivité Territoriale sous l'égide de l'Office de Tourisme du Centre du Littoral de Guyane, en présence du président du CEUCO (Congrès Européen des Confréries Oenogastronomiques) Mr Carlos Martin et du Grand Maître Jean-Claude ESTIRACH qui ont intronisé Grand Maître, Serge FULGENCE, fondateur et président de la Confrérie Gastronomique du Bouillon d'Awara de Guyane (CGBAG).

La tenue d'une grande cérémonie qui a consacré comme membres d'honneur, le président de la collectivité Territoriale de Guyane, Gabriel SERVILLE, la présidente de l'OTCL Mme Hélène PAUL, le gérant de la rumerie SAINT-MAURICE Mr Ernest PREVOT, le président du CEUCO Mr Carlos MARTIN, Mme Gabrielle LABORIEUX référente en cuisine créole, Mr Christian Porier Poyer Président de l'Ambassade des Confréries de Bourgogne Franche-Comté et grande maître de la Confrérie de la Moutarde de Dijon, et Mr Jérôme CAILLE, directeur de l'AFMR.

Outre l'organisation de la « fête du Bouillon d'Awara » lors de son grand chapitre annuel, la confrérie veut répondre favorablement aux invitations de confréries amies qu'elles soient nationales ou internationales. Elle travaille au projet de la création d'une offre touristique dédiée « la route du bouillon d'awara » qui agrémentera la réception des touristes et des confréries invitées.

## Produits et Traditions : (bouillon d'awara plat du pauvre à l'origine)

*1 - Récolte des fruits de décembre à avril uniquement par ramassage. La population des palmiers est exclusivement diffuse et sauvage. Il n'existe pas encore de mise en culture et de sélection de variétés.*

*2-lavage de la récolte*

*3-Mise en ramollissement des graines d'awara (wara en créole) anciennement dans l'eau quelques jours et aujourd'hui en congélation.*

*4-pillonnage des graines pour extraire la pulpe ou extraction de la pulpe au couteau facile sortie congélation.*

*5-adduction d'eau chaude pour extrusion de la totalité de la substance de la chair pour obtenir un jus orangé.*

*Il existe aujourd'hui des possibilités mécaniques voire de chaînes industrielles qui permettent d'obtenir directement le jus consistant.*

*6-La préparation du plat commence à partir de cette étape ou de celle de la réduction du jus jusqu'à obtention d'un concentré en pâte. Ce dernier processus le plus souvent mis en œuvre peut prendre jusqu'à 12 heures en fonction de la quantité de jus. Contrairement au jus, la pâte d'awara peut se conserver plusieurs mois voire années en congélation. Il favorise aussi l'extraction d'un maximum d'huile pour d'obtention d'une pâte plus digeste. Ce mode opératoire permet aussi d'exaucer le sucre pour un appareil de meilleure qualité.*

*7-s'y ajoute à partir du jus reconstitué ou pas à partir de la pâte obtenue, des légumes verts : courge (concombre longue), épinards (sauvage à l'époque), haricots verts, concombres piquants ou ti-concombres (sauvage à l'époque dans toutes les arrière-cours) et selon la transmission, la saison, la localisation, on y ajoute choux ou aubergines.*

*8- le sel à cette étape est apporté par les seules salaisons (queues, groins, poitrine de porc ou bœuf salés). Ces salaisons étaient en effets les seules protéines accessibles dont disposaient les pauvres descendants d'esclaves. Pour exaucer le goût, les gens de communes y ajoutaient des chancre ou crabes de mangrove particulièrement recherchés pour sa graisse.*

*9- les moins pauvres pouvaient ajouter du poulet et porc fricassé et les plus riches des crevettes.*

*10- de nos jours, l'usage du boucanage s'est imposé. Aussi, il est depuis une trentaine d'années d'usage d'incorporer à la recette du poulet, travers de porc et bœuf boucané pour facilitation mais aussi pour donner un goût de fumé au bouillon. Le boucanage pratique de cuisson et de conservation rappelle aussi bien l'histoire et la tradition des anciens.*

*Le bouillon d'awara traditionnellement se mange avec du riz blanc, les dimanche et lundi de paques ainsi que le lundi de pentecôte*