



EN COURS! Le Festival Martinique Gourmande 2025: 18 ans de saveurs et de découvertes

J'ai eu le plaisir d'être invitée par le [Comité Martiniquais du Tourisme](#) à la conférence de presse de lancement de la 18^e édition du [Festival Martinique Gourmande 2025](#) – une célébration pour la gastronomie savoureuse de la Martinique et de son riche patrimoine culinaire.

Le 3 septembre dernier, au [Atelier & Saveurs – Time Out Market](#), la conférence de lancement du festival fut un moment à la fois instructif, festif et gourmand:

- une conférence de presse interactive sur les racines de la gastronomie martiniquaise
- un atelier de cocktail pour éveiller nos sens



Nous avons dégusté le cocktail que nous avons nous-mêmes préparé avec des délices aux saveurs martiniquaises: accras de morue, brochettes de poulet, brochettes de crevettes et ananas et pouding au lait de noix de coco.

L'enthousiasme était éveillé pour la 18^e édition du [Festival Martinique Gourmande 2025](#)!



Des racines riches et inspirantes

La présentation à la conférence de presse a mis en lumière les multiples héritages culinaires qui font la richesse de la Martinique:

- les origines Taïno, africaines, indiennes et européennes, formant un métissage unique
- une gastronomie du quotidien savoureuse
- une gastronomie des fêtes, avec des plats emblématiques pour Noël, Pâques, aux fêtes familiales de mariages, baptêmes et communions

- la contribution des grands chefs martiniquais qui rayonnent sur la scène gastronomique internationale



Cette conférence a été très instructive et m'a permis de mieux connaître le Festival Martinique Gourmande, de comprendre ses racines et d'avoir envie d'en profiter pleinement.

Le festival bat son plein!

Le Festival a débuté le 9 septembre et se poursuit jusqu'au 21 septembre. C'est le moment idéal pour planifier vos sorties gourmandes et découvrir les saveurs de l'île aux fleurs.

Pendant 13 jours au total, plus de 50 restaurants et bars – de Montréal à Québec et dans plusieurs villes en région – proposent menus exclusifs, cocktails créatifs et expériences gourmandes inspirés de la Martinique.

Par exemple, pendant tout le Festival Martinique Gourmande, le [restaurant RENOIR](#) propose pour l'occasion:

- Des accras de morue avec salade de mangue
- Un cocktail signature aux saveurs des îles

Le tout servi dans le chaleureux NINI Salon à Cocktails

De plus, une page de recettes est disponible sur le site officiel du Festival pour les moments nostalgiques après le festival: [Recettes - Dégustez la Martinique à la maison!](#)

Trinquer autrement : place aux 'mocktails'

Autre grande nouveauté de cette 18^e édition: la compétition de mocktails. Des mixologues québécois rivaliseront de créativité pour mettre en valeur un ingrédient d'exception de la Martinique : la vanille Volkanik. Ça sera une belle façon de célébrer ensemble, sans alcool, et de découvrir de nouvelles façons de déguster l'île.

Une nouveauté: la musique au menu

Pour la première fois, le festival ajoute une dimension musicale. Certains restaurants accueillent des animations en direct pour compléter l'expérience gastronomique. Pour ma part, je suis allée vivre la Martinique au restaurant RENOIR, où le violoniste martiniquais Jean-Christophe Germain a donné une ambiance toute spéciale le jeudi 11 septembre.



La série d'animations musicales inédites au programme:

- 11 septembre – 18h – Renoir (Montréal) : violoniste martiniquais Jean-Christophe Germain
- 12 septembre – 17h – Manoir du Lac William (Saint-Ferdinand) : soirée spéciale Martinique avec le Chef Sébastien Gadeau et musique de Jean-Christophe Germain
- 12 septembre – 17h – Les Berges (Saint-Jean-sur-Richelieu) : souper 4 mains avec le Chef Kevin Jacinto et le Chef martiniquais Yadjy Zami
- 13 septembre – 17h – Projet Pilote (Montréal) : soirée animée par DJ Jimmy
- 13 septembre – soirée – Monème (Montréal) : performance au saxophone par SamyQuem
- 18 septembre – 17h – Le Kalysta (Montréal) : violoniste Jean-Christophe Germain
- 18 septembre – 18h – Bar Mamie (Montréal) : soirée tambours avec le maître Kazo
- 18 septembre – 18h – Nikkei (Montréal) : saxophone live avec SamyQuem
- 19 septembre – 17h – Kamúy (Montréal) : 5@7 caribéen avec DJ Medhi
- 19 septembre – 18h – Clubby Bar (Québec) : soirée DJ Madjox
- 20 septembre – 18h – Nikkei (Montréal) : soirée « Madinina Vibe » avec DJ GrandHuit

Tous les détails sont sur la page de la [programmation musicale](#).

Événement spécial: Le « Souper Volkanik » au restaurant RENOIR - deux univers, un seul voyage

J'ai eu le privilège d'être présente au restaurant RENOIR lors d'une soirée d'exception du Comité Martiniquais du Tourisme pour ses partenaires, avec le Souper Volkanik, une expérience gastronomique unique qui a fait voyager les invités entre deux mondes en apparence opposés: la forêt boréale du Québec et la forêt volcanique de la Martinique.

Les chefs aux commandes

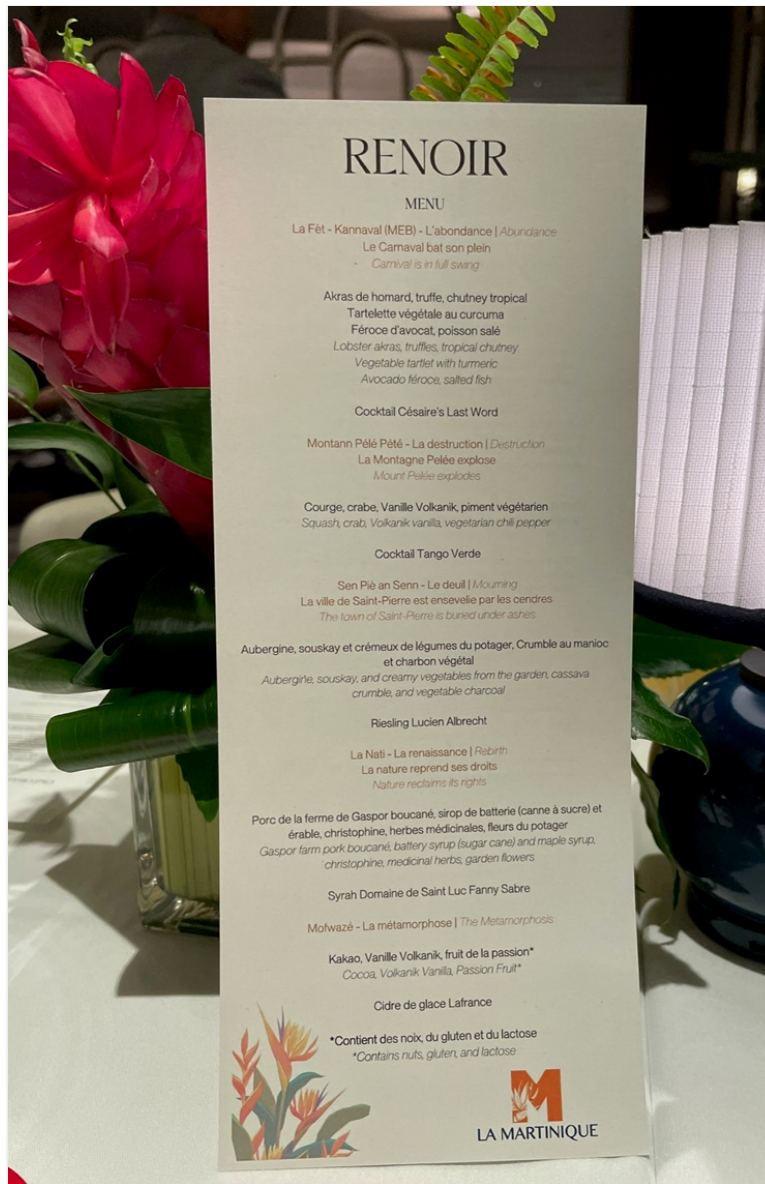
Ce souper d'exception a été orchestré par **Yadji Zami, chef exécutif invité** de la Martinique, en collaboration avec Olivier Perret, chef exécutif du restaurant RENOIR, et Paul Peyrat, chef pâtissier du RENOIR, trois talents réunis pour un menu en cinq actes où mémoire, terroirs et créativité se croisaient. Ensemble, ils ont marié la Martinique et le Québec pour un soir.



- Côté Martinique – Un terroir façonné par l'éruption de la Montagne Pelée en 1902, qui fit disparaître Saint-Pierre, alors capitale effervescente des Caraïbes. Aujourd'hui, la nature y exprime toute sa force: sols fertiles, végétation luxuriante, produits et épices aux saveurs intenses comme la précieuse vanille Volkanik.
- Côté Québec – L'authenticité d'un terroir nordique vibrant: érable, petits fruits sauvages, gibiers et produits d'artisans passionnés, sublimant la richesse des saisons.

Un voyage en cinq services thématiques

Le menu a proposé cinq créations culinaires audacieuses, chacune inspirée d'un chapitre de l'histoire et de l'identité martiniquaise:



(1) La Fêt – Kannaval – L’abondance: Le Carnaval bat son plein

Entrée festive: akras de homard avec truffe et chutney tropical, tartelette végétale au curcuma, féroce d'avocat et poisson salé, accompagné du cocktail Césaire’s Last Word

(2) Montann Pélé Pété – La destruction: La Montagne Pelée explose

Un velouté de courge avec crabe effiloché, vanille Volkanik et piment végétarien, accompagné du cocktail Tango Verde

(3) Sen Piè an Senn – Le deuil: La ville de Saint-Pierre est ensevelie sous les cendres

Plat d'aubergine, souskay, crémeux de légumes du potager, crumble au manioc et charbon végétal - un vrai délice visuel! accompagné d'un verre de vin Riesling Lucien Albrecht (Alsace, France)

(4) La Nati – La renaissance: La nature reprend ses droits

Plat de porc de la ferme Gaspor boucané, sirop de batterie et érable, [christophine](#) (légume tropical polyvalent à la chair douce et croquant), herbes médicinales et fleurs du potager, accompagné d'un verre de vin Syrah du Domaine de Saint Luc Fanny Sabre (Bourgogne, France)

(5) Mofwazé – La métamorphose: La transformation et l'avenir

Dessert: kakao, vanille volkanik, fruit de la passion, accompagné d'un verre de cidre de glace du Domaine Lafrance (Saint-Joseph-du-Lac, Québec)



Ce « Souper Volkanik » a été un véritable théâtre de créativité, offrant un menu inédit où chaque service racontait une partie de l'histoire martiniquaise autour de l'éruption de la Montagne Pelée en 1902. De la chaleur volcanique au souffle boréal, les convives ont vécu une soirée immersive, audacieuse et mémorable.



Un voyage à gagner en Martinique!

Grâce à Air Canada et Club Med Les Boucaniers, partenaires du Festival, un séjour d'une semaine pour deux personnes en Martinique est à gagner: inscription au [concours voyage en Martinique](#).



Le [Festival Martinique Gourmande 2025](#), c'est bien plus qu'un festival: c'est une invitation au voyage, à la découverte et au partage – et il vous reste plusieurs jours pour en profiter!

#martinique #fmg25 #festivalmartiniquegourmande

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
