

L'avocat et le giromon séduisent pendant la semaine du goût

ÉCRIT PAR LECOURRIERDEGAUDELOUPE.COM / LA RÉDACTION

30 octobre 2025



Glace à l'avocat et jus de giromon préparés par la cheffe Béatrice Verge-Depre étaient les produits stars et originaux de la semaine du goût dédiée à la découverte des saveurs et à la sensibilisation alimentaire. Jeudi 16 octobre, à l'École Nayagom (Dubédou, Saint-François), les élèves ont participé à une animation axée sur les fruits locaux avec des dégustations orchestrées par le chef Gary Guizonne.

L'association Promotion Santé était également présente pour sensibiliser les enfants via un parcours sportif, des jeux de mémoire et la présentation d'un calendrier de saisonnalité des fruits de Guadeloupe. Le lendemain, vendredi 17 octobre, les animations se sont poursuivies aux écoles École Louis Adrien Thionville & École Baie-Mahault à La Désirade, toujours avec la participation du chef Gary Guizonne et des jeux interactifs autour de la

cuisine, du goût et de l'environnement.

Déguster, reconnaître, questionner, sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire. Les produits locaux et de saison deviennent des outils pédagogiques. Le recours à des produits emblématiques (avocat, giromon) permet de donner corps à l'idée que s'alimenter durablement, c'est découvrir ce que produit le territoire. Ailleurs en Guadeloupe, des écoles ont mis à l'honneur le coco ou la banane lors de cette semaine du goût.