



FESTIVAL
— INTERNATIONAL DES —
CHEFS CRÉOLES

23 & 24 MAI
DOMAINE MOCA ST-DENIS

LE PROGRAMME



Explorez les temps forts d'un weekend
intensément gourmand !



SAMEDI 23 MAI



- **Dès 9h** : Accueil **café créole** et **riz chauffé offert aux premiers visiteurs** !
- **10h** : **Cérémonie d'ouverture** – Vision et ambitions des acteurs du Festival.
- **10h - 18h** : **Marché** des producteurs, **show cooking** en continu avec rotation des chefs.
- **11h30 - 12h30** : **Ronkozé** "De la mémoire à l'étoile" avec Marcel Ravin, chef étoilé.
- **13h - 15h** : **Show painting** « Le Pilon créole, mémoire vivante ».
- **19h** : **Soirée de gala** immersive créole (sur réservation).



DIMANCHE 24 MAI



- **Dès 9h** : Accueil **café créole** et **riz chauffé offert aux premiers visiteurs !**
- **10h - 18h** : **Marché** des producteurs, **show cooking** en continu avec rotation des chefs.
- **10h - 10h50** : **Ronkozé** "Manzé la nature : pharmacopée et tisanes."
- **11h - 12h** : **Ronkozé** "Bien manzé : nutrition et santé populaire."
- **14h30 - 15h20** : **Ronkozé** "La canne : mémoire, douleur et renaissance créole".
- **17h** : Clôture - Quand la Réunion s'invite à la table du monde.





FESTIVAL
INTERNATIONAL DES
CHEFS CRÉOLES

Le Dîner
DE GALA

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE
EN 7 ESCALES





LA RENCONTRE INÉDITE

ENTRE LA RÉUNION, MADAGASCAR & MAURICE

AMUSE BOUCHE

Chemin de fer salé au maïs torréfié, gros piment créole et pickles au vinaigre de canne.

Biscuit roulé à la fécule de maïs, crème de maïs grillé, salade de maïs, mayonnaise végétale légèrement relevée au piment oiseau, éclats de polenta torréfiés.



ENTRÉE 1

Foie gras inspiré du nougat créole, gelée de bissap, déclinaison de papaye Peï et brioche parfumée au géranium.



ENTRÉE 2

Palmiste, noisette, grenade, déclinaison palmiste au sirop galabé, émulsion noisette, saladine grenade.



PLAT DE LA MER

Pièce de Légine en croûte d'Anamalaho. Crémeux aux poivres Voantsimperifery. Craquant de riz noir et tuile aux épices.



PLAT DE RÉSISTANCE

Longe de cerf de Palmas en dry curry créole, feuilles de chou chou et quatre-quarts de madégon.

Madégon : nom créole de fruit à pain.



PRÉ-DESSERT

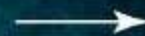
Macaron façon pâté créole, compotée de goyavier, namelaka thym-anisette et variations autour du goyavier.



DESSERT

Le Gâteau Ti'son : Entre Mémoire et Modernité

Gâteau ti'son, mousse de maïs, namelaka Dulcey et vanille Bourbon, pop-corn maison, caramel beurre salé à la fleur de sel de Saint-Leu.





**EMBARQUEZ
POUR L'INOUBLIABLE**

SAMEDI 23 MAI 2026

19H00

**MOCA
SAINT-DENIS**

120€ (ADULTE)
60€ (-10 ANS)

1 BOUTEILLE
DE VIN POUR
4 PERSONNES

PUNCH DE
BIENVENUE



PLACES LIMITÉES
RÉSERVEZ VOTRE ESCALE VIA LE LIEN EN BIO

