

LA COMMUNE DE AWALA-YALIMAPO ORGANISE

La Journée

du  
**KASILIPO**

6<sup>ème</sup> édition

LA FETE DU MANIOC

INITIATION/DEMONSTRATION

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

DEGUSTATIONS

RENCONTRE CULINAIRE

ESPACE FORMATIONS

**SAMEDI 11 NOVEMBRE 2017**  
**SITE DE SIMILI**  
**09H - 18H**



WANICAKE

Pépinière  
RACHEL LEVY

INFOLINE : 0694 45 03 18  
[WWW.AWALA-YALIMAPO.FR](http://WWW.AWALA-YALIMAPO.FR)

# *La Journée* **KASILIPO** du

## **SOMMAIRE**

- 1 - CONTEXTE : LE MANIOC, UN ART DE VIVRE**
- 2 - PROJET : PROMOTION ET VALORISATION DES ARTS CULINAIRES  
DU MANIOC**
- 3 - OBJECTIFS DE LA 6ÈME ÉDITION**
- 4 - PROGRAMME** (SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION)



# La Journée du **KASILIPO**

## 1 - CONTEXTE : LE MANIOC, UN ART DE VIVRE

La journée du kasilipo est un évènement biennal, organisée depuis 2006 par la commune de Awala-Yalimapo. Elle met à l'honneur les traditions culinaires kali'na, notamment le **kasilipo** considéré comme l'un des plus anciens plats guyanais et, cuisiné encore aujourd'hui.

Consciente de sa richesse culturelle, la commune de Awala-Yalimapo labellisée Pays d'art et d'histoire, poursuit son travail de valorisation et d'animation de tout son patrimoine. Cette politique de développement culturel vise avant tout à faire découvrir et valoriser les savoir-faire exceptionnels du pays kali'na aux yeux des habitants et des visiteurs.

Le rendez-vous autour des traditions culinaires guyanaises, est d'abord celui du partage et de la rencontre des produits du terroir. Ici, le concept de « terroir » désigne la qualité des produits d'un abattis kali'na. Encore aujourd'hui, le manioc amer et doux reste un aliment de base des populations guyanaises.

L'un des objectifs majeurs de la journée du kasilipo est de contribuer à la valeur attractive du territoire au travers l'identité culinaire traditionnelle kali'na.

Cette 6e édition s'engage à susciter un sursaut cognitif et gustatif des arts culinaires du manioc via des stands de découverte, de dégustation, d'initiation et de rencontres culinaires sucrées et salées.



### **KASILIPO** : «Jus de manioc»

Le manioc amer est un arbuste vénéneux. On consomme généralement ses racines tubérifiées, source de calories essentielle pour de nombreuses populations. Le manioc est transformé en une grande diversité de produits, tel que le jus de manioc, servant de court bouillon chez les Amérindiens. Les tubercules sont épluchés et râpés, ce qui donne une pâte pressée dans la couleuvre «matapi» pour en extraire le jus toxique. Ce jus sera détoxifié par la cuisson. Il est alors utilisé comme bouillon de cuisson pour les viandes ou pour les poissons.

# La Journée du **KASILIPO**

## **2- PROJET : PROMOTION ET VALORISATION DES ARTS CULINAIRES DU MANIOC**

L'évènement se déroulera sur une journée complète. Le rendez-vous est prévu le **samedi 11 novembre 2017** sur le site de Simili à Yalimapo.

Depuis maintenant six ans, la journée du kasilipo qui était à l'origine la journée du manioc, met à l'honneur le savoir-faire autour des produits dérivés du manioc. Conçue comme de véritables moments de partage, tout le monde pourra la vivre au travers de présentations, de découverte, de démonstrations, d'initiation des savoirs et savoir-faire du manioc sous toutes ses formes.

Pour la première fois, un marché des producteurs sera proposé au public. Une vingtaine d'exposants sont attendus.

Au programme de cette 6ème édition:

1. Un marché des producteurs de Awala-Yalimapo, Mana, Javouhey et Galibi.
2. Agro transformateurs de l'Ouest avec Besu, Theobroma, La ferme Tafia miel de Guyane, Roma et le couac Cetout
3. Atelier d'initiation : préparation de l'alepa, galette kali'na
4. Stand de démonstration, dégustation et vente des pâtisseries de manioc sucrées et salées
5. Présentation d'une création originale, la pizza «amérindienne» réalisée par la pizzeria Ti-Bambou de Saint Laurent du Maroni.
6. Artisanat (poterie, vannerie, calebasse)
7. Présentation des formations agricoles avec le lycée agricole de Matiti, l'atelier de transformation de Mana, et la CCOG.
8. Des espaces d'animation enfant et tout public : Jeu gonflable, quizz, puzzle, jeu de goût autour du manioc et tournoi de fanen, la toupie kali'na
9. Deux concours culinaires : plat principal et dessert



# La Journée du **KASILIPO**

## 3 - OBJECTIFS

Cette 6ème édition journée du kasilipo 2017 devra maintenir, à l'instar des précédentes journées du manioc, l'objectif d'une dynamisation économique par l'incitation à la création d'activité et de projets. Raison pour laquelle, les établissements agricoles seront présents.

A travers la cuisine se donne à voir et à connaître une part importante du patrimoine culturel traditionnel. La production et la transformation des maniocs amers et doux tiennent une place importante dans l'organisation sociale mais aussi dans la culture matérielle, si l'on en juge aux efforts collectifs régulièrement déployés dans les familles, et à un outillage dont la conception exige des savoir-faire impressionnants.



# La Journée du **KASILIPO**

## 4 - PROGRAMME

09H00 : ANIMATION MUSICALE,

### OUVERTURE DES STANDS :

1. ACCUEIL,
2. MARCHÉ DES PRODUCTEURS,
3. AGRO-TRANSFORMATEURS,
4. ARTISANAT,
5. FORMATIONS/ ÉTABLISSEMENTS PUBLICS
6. PÂTISSERIE MANIOC,

09H30 : PRESTATION D'OUVERTURE AVEC LE GPE KULASIWAI, CHANT MAINA (15 MIN).

09H45 : ACCUEIL OFFICIEL

(MR LE MAIRE, MR LE CHEF DE YALIMAPO, MR LE REPRÉSENTANT LEADER +LA DAC)  
KASILI DE L'AMITIÉ AU STAND ACCUEIL.

10H00 : OUVERTURE DES ESPACES ENFANT :

1. QUIZZ, JEUX, PUZZLE (AU CARBET HAMAC),
2. JEU GONFLABLE,
3. STAND FANEN, LA TOUPIE KALI'NA : TOUT PUBLIC  
PRÉSENTATION DES CANDIDATS AUX CONCOURS CULINAIRES : PLAT PRINCIPAL ET PÂTISSERIE.  
LANCEMENT DU CONCOURS : PLAT PRINCIPAL.

10H00-12H00 : ATELIER D'INITIATION À LA PRÉPARATION DE L'ALEPA (ÉTAPE À PARTIR DU TAMISAGE DE LA PULPE SÉCHÉE  
DANS LE MANALÉ JUSQU'À LA CUISSON DE LA GALETTE SUR LE ALINATU).

11H00-12H00 : TOURNOI DE FANEN, ÉPREUVE D'ENDURANCE.

12H00-13H00 : **CONCOURS CULINAIRE PLAT PRINCIPAL (PASSAGE DES CANDIDATS, DÉGUSTATION PAR LE JURY).**

13H00 : LANCEMENT DU CONCOURS : DESSERT.

13H30 : DÉMONSTRATION ET DÉGUSTATION DES PÂTISSERIES MANIOC SUCRÉES ET SALÉES (ASSO. COMMENT ME DÉGUSTER  
SINNAMARY).

14H15 : **PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DE LA PIZZA « AMÉRINDIENNE » : PAR LA PIZZERIA TI-BAMBOU  
DE SLM (MATHIEU TROMBINI).**

14H00-16H00 : ATELIER D'INITIATION À LA PRÉPARATION DE L'ALEPA (ÉTAPE À PARTIR DU TAMISAGE DE LA PULPE SÉCHÉE  
DANS LE MANALÉ JUSQU'À LA CUISSON DE LA GALETTE SUR LE ALINATU).

15H00-16H00 : **CONCOURS CULINAIRE DESSERT (PASSAGE DES CANDIDATS, DÉGUSTATION PAR LE JURY).**

16H00-17H00 : TOURNOI DE FANEN, ÉPREUVE BATAILLE.

17H15-18H15 : CLÔTURE AVEC LE GROUPE SAMBURA WOYUPORE DE PARAMARIBO :

- REMISE DES PRIX PLAT PRINCIPAL
- REMISE DES PRIX DESSERT
- REMISE DES PRIX FANEN/ ENDURANCE
- REMISE DES PRIX FANEN/BATAILLE

