

SWEET FLAVOURS

AN INTERVIEW WITH FABIENNE YOUYOUTTE



G. GUIOUCOU

Dans le cadre d'un projet intitulé « Welcome to Guadeloupe » visant à présenter l'archipel guadeloupéen à travers ses lieux incontournables, sa faune, sa flore, ses traditions, sa gastronomie et bien d'autres aspects, les élèves de la classe bi-langue 402-405 du Collège St John Perse de Grand Camp les Abymes ont rédigé plusieurs articles en anglais.

L'activité présentée ci-dessous pourrait s'inscrire dans une séquence en lien avec les métiers « Jobs », s'intégrant ainsi dans le Parcours Avenir des élèves de 4ème. Elle peut également être menée au cours d'une séquence liée à l'alimentation « Food ».

La première étape pour les élèves consistait à lister et choisir des personnalités qui, selon eux, pouvaient être considérés comme étant les meilleurs ambassadeurs de notre cuisine ou pâtisserie locale.

Ce choix s'est porté sur deux guadeloupéens : Jimmy Bibrac et Fabienne Youyoutte.

C'est donc avec grand plaisir que Fabienne Youyoutte, artisan glacier, pâtissier, confiseur et chocolatier, sacrée meilleur artisan de France en 2019, a accepté notre invitation et s'est présentée jeudi 4 Février 2021 dans la matinée au collège St John Perse.



Au-delà d'une présentation de son parcours, Fabienne Youyoutte a également fait prendre conscience aux élèves des valeurs qu'ils doivent développer et défendre en tant que futurs adultes.

Les élèves, qui attendaient impatiemment sa venue, ont su apprécier son discours empreint de courage et de détermination.

Cette séance avait également pour objectif pédagogique de développer leur capacité d'écoute et de prise de notes durant l'échange en français, afin de le restituer par la suite en anglais, sous forme écrite ou orale (article, présentation powerpoint, podcast...etc.).

L'élève était donc amené à mobiliser ses compétences en matière de technologies de l'information et de la communication.



La rédaction de l'article pouvait être réalisée soit en individuel ou en binôme; Certains pouvaient également en parallèle, dresser le portrait d'un pâtissier ou chef anglais.





L'échange, très apprécié des élèves, s'est ponctué par quelques présents offerts par Fabienne Youyoutte aux élèves, avec lesquels ils ont pu repartir chez eux.



Tâche donnée aux élèves en fin de séance :

"Recap your interview with Fabienne Youyoutte by writing a short article or by creating a powerpoint presentation or an audio recording about your exchange with her.
You can also draw a parallel with a famous English/American/Australian chef. "

Exemples de productions d'élèves

AN INTERVIEW WITH FABIENNE YOUYOUTTE



BY NAOMIE (405)

Fabienne YOUYOUTTE came to our school on Thursday, February 4th 2021.

We learned about her professional career. Her cousin made her want to become a pastry chef, ice cream maker, confectioner and chocolate maker. When she was younger, she wanted to become a social worker.

Fabienne YOUYOUTTE finds her inspiration thanks to her clients or quite simply from a comment made to her. Her favorite ice cream is cassava ice cream and she also likes 3 spices. She greatly admires Pierre HERME, a pastry chef.

She loves her job and even when she was pregnant she did not stop working. One week after giving birth to her first child, she went back to the shop and work. That same thing happened with her second child.

Later, she would like her 2 children to take over when she retires. She admits her parents always support her. In the morning, from 5 a.m. to 6 a.m., she likes to go to the beach before starting to work. She also enjoys hiking in the forest. She said that her great victory was to have succeeded in making Guadeloupeans taste new and more original flavours, other than chocolate, vanilla, strawberry ...etc.

"You should never give up, tenacity, the rage to succeed and courage always pay off."

"Have a goal in life and do everything to achieve it, never change course!"

These were her words to us during her interview with the class.

Our interview with Fabienne Youyoutte



Fabienne YOUYOUTTE

Fabienne YOUYOUTTE, ice cream maker, chocolate maker and pastry chef from Guadeloupe, started baking at 17 thanks to her cousin who inspired her, because he made pastries for baptisms and other family celebrations. We learned that in 2004, she opened her first store in Pointe-à-Pitre which closed and then reopened in 2005. In 2020, she opened a new store in Sainte-Anne. She describes her journey as difficult not because she is a woman but because it is not always easy to balance work with family life. To her credit, she already has 7 prizes and competitions and does not count on another one during the year 2021 because she wants to give their chance to new generations of pastry chefs.

Adriano ZUMBO

Adriano Zumbo is a great Australian pastry chef, opened his first boutique in Balmain , Australia in 2007 before taking part in Masterchef Australia, which gave his career a boost. Since then, he has participated in 23 shows and even has his own show on netflix called (Zumbo's just desserts 2) he released three books one in 2001, one in 2012, and another in 2015.



Cooking is an art !

By Dylan (402)



Fabienne Y is a pastry chef, ice cream maker, confectioner, and chocolate maker. She was born in Guadeloupe. She wanted to introduce unexpected, local and forgotten flavours. This craftswoman welcomes celebrities, children and even tramps in her shop...these people sometimes come from all over the world to taste her original flavours. She describes her day with the words tenacity and endurance. She won several prizes.

Questions we asked her

1/Quelle est votre glace préférée?

What is your favourite ice cream?

La glace manioc et la glace aux épices/ Cassava ice cream and spiced ice cream.

2/Quelle est votre première recette?

What is your first recipe?

Le gâteau au yaourt/ The yogurt cake.

3/Qui vous a donné envie de faire de la pâtisserie?

Who made you want to bake?

Mon cousin car il aimait la pâtisserie/ My cousin because he loved baking.



Gordon R is a British chef and restaurateur. Originally from Scotland. Ramsay is world famous as much for his upscale cuisine as he is for his English and American Tv shows. Ramsay cooks on all continents. It has 26 restaurants around the world and seven stars in total.