

MER
07
OCT 2026

"Mon père m'a transmis son savoir-faire. Chaque bokit est une façon de faire vivre son héritage."

Joël SAME

"La cuisine c'est un métier qui vient du cœur"

Dimitri Manioc

BOKITS ET ACCRAS

3 récompenses pour les talents du Gosier

La gastronomie de la Guadeloupe s'est distinguée à Paris lors de la 10ème édition du Salon de la gastronomie des Outre-mer et des cuisines du monde. Avec trois prix remportés, ces deux professionnels de la commune du Gosier mettent à l'honneur le savoir-faire culinaire de la commune.

Du Petit Creux aux cuisines de l'Auberge de la Vieille Tour, les saveurs du Gosier ont trouvé leur place au Salon de la gastronomie des Outre-mer et des cuisines du monde.

Joël Samé, du Petit Creux, a remporté les prix du meilleur bokit classique et du meilleur bokit revisité. Avec sa création à l'ananas, il propose une nouvelle lecture de cette spécialité incontournable de la cuisine guadeloupéenne.

Dimitri Manioc, chef de l'Auberge de la Vieille Tour, a décroché le prix du meilleur accras. Une récompense qui met à l'honneur son travail autour d'une préparation emblématique de nos tables.

Accompagnés par l'Office de tourisme intercommunal et la Communauté d'agglomération la Riviera du Levant, les deux lauréats ont contribué à faire découvrir le territoire à travers sa cuisine. Ces distinctions valorisent aussi les professionnels qui font vivre et transmettent notre patrimoine culinaire.

Michel Hotin, maire du Gosier, leur adresse ses chaleureuses félicitations pour cette réussite et leur contribution au rayonnement de la commune.

