

MMATION

Repas festifs pour se refaire le moral

Malgré la taxe et la hausse des prix, beaucoup préparent les fêtes sans lésiner sur les dépenses. Les Mauriciens penchent pour le vin et le poulet, et la course aux rabais ne fait que commencer.



Huîtres, homards, crabes, crevettes et saumon... le repas mauricien se fait de plus en plus continental.

Qu'on dresse la table ! Noël, c'est aussi l'occasion de célébrer les relations de cœur et de sang. Et quoi de mieux que de renouveler ces liens autour d'un repas ? Etant très symbolique, la préparation de ce repas réclame un investissement particulier. Les Mauriciens ne finissent donc pas d'envahir supermarchés et épiceries, à la recherche de succulentes délicatesses.

"La consommation des Mauriciens monte en gamme à l'occasion des fêtes", note Alberto Mariette, directeur de Spar (Mauritius) Ltd. Les commerçants le savent bien. Ils font également leur shopping de fin d'année en prévision de l'effort gourmet auquel consentissent les familles mauriciennes pour la période de fin d'année.

Dinde et canard, foie gras et charcuterie, saumon et huîtres, fromage et chocolat... Le repas de Noël est décidément continental. Le vin ou le champagne selon la bourse. Le pot de foie gras à Rs 150, la dinde à Rs 140 le kilo, une bouteille de vin à environ

Rs 100 - A ces prix-là, on peut légitimement dire que l'accès aux produits festifs est assez démocratique. Même les crevettes, triées selon leurs tailles trouvent leur chemin plus facilement jusqu'aux tables des moins nantis.

Les grandes surfaces ont beaucoup contribué à rendre ces produits accessibles à une plus large clientèle. Tous les hypermarchés comptent des rayons fromage, charcuterie ou fruits de mer bien alimentés. Et pour les fêtes de fin d'année, chaque commerce a placé des commandes spéciales en France, en Australie ou en Afrique du Sud.

Ils ont pensé à tout. Mini pizzas et autres vols-au-vent disponibles au rayon des surgelés à quelque Rs 40 le sachet pour la mise en bouche. On peut suivre avec des bâtonnets de crabes, du jambon de mer ou encore du foie gras étalé sur des toasts croustillants en guise d'entrée. La dinde ou le canard rôti

avec la truffe de son choix comme plat de résistance suivi du fromage ou encore de la bûche de Noël comme dessert. Il y a de quoi satisfaire les plus gloutons !

Consolider les liens d'amitié

Plus besoin de passer des heures à la cuisine pour préparer un somptueux repas de Noël. On peut mettre ce temps à profit en prenant soin de soi ou mieux encore, à consolider ses liens d'amitié et de parenté.

Et encore manger british n'est pas une obligation. La dinde, comme le fait remarquer Mario Maissin, cadre d'Air Mauritius que nous avons rencontré à L'Épicerie Gourmande, est assez bourrative. Avec sa femme, Mario Messin compose le menu du déjeuner de Noël : foie gras sur toasts grillés en entrée, saumon fumé accompagné de salade, le tout descendu avec l'exquis Sauternes et la bûche en glace pour dessert - voilà l'essentiel du repas auquel il convie sa femme et ses deux enfants.

Mais ce menu, n'est pas à la portée de tous. Il implique facilement un budget de Rs 3 000 à Rs 4 000. La dinde, en dépit des efforts consentis sur le prix, reste pour beaucoup un produit de luxe. Mais c'est plutôt une question de goût qui amène les Mauriciens à préférer la cuisine métissée des îles. Le choix sera d'autant plus aisé qu'une baisse dans les prix de la viande et du poisson surgelé est à prévoir.

"Nous prévoyons une baisse d'environ 5 % dans le prix du mouton et du bœuf surgelés comparé aux cours d'il y a quatre à cinq mois", indique un porte-parole de Happy World Foods, le plus gros distributeur sur le marché. Il faut pour cela louer la sécheresse en Australie cette année car elle a encouragé les fermiers à abattre leur bétail.

Mais le poulet reste une valeur sûre sur la table mauricienne. La consommation de dinde ne devrait pas dépasser les 50 tonnes. "Cela représente à peine 10 % du marché", indique notre interlocuteur de Happy World Foods.

Certes, le poulet est un repas commun. Il n'en demeure pas moins que c'est de loin le plat que nombre de Mauriciens apprécient et peuvent se permettre. Happy World Foods leur propose une variante dans le haut de gamme - le fameux poulet fermier dont il est désormais le distributeur. Sik Yuen propose, quant à lui, un comptoir pour le poulet frais entier ou à la découpe.

A part le poulet, les autres produits frais sont aussi très prisés par les Mauriciens durant la période de fête. Ce n'est pas pour rien que Sik Yuen se fait un devoir de proposer à sa clientèle du homard, des moules, des huîtres ou encore du saumon frais, importés de France ce matin. Thierry Sik Yuen allonge

la liste des gâteries en proposant du bœuf frais d'Australie ainsi que du jambon bouilli maison au goût d'antan...

Explorer d'autres goûts et saveurs

La clientèle pour les produits festifs de luxe croît d'année en année. Le Mauricien est curieux et une amélioration dans son pouvoir d'achat aidant, il ne se prive pas pour explorer d'autres goûts et saveurs.

Du côté de l'Épicerie Gourmande, le poisson est à l'honneur.

Les fêtes de fin d'année s'annoncent d'ailleurs bien arrosées. Les commerçants notent une tendance certaine pour le vin au détriment des spiritueux. Toutes les grandes surfaces ont fait un effort spécial sur les prix des vins et autres boissons alcoolisées. "Ce sont des produits d'appel. Ils attirent les clients. Nous ne faisons presque pas de profit sur certains de ces produits", confie Pascal Tsin, directeur de Super U.

Certes, les hausses de prix et de taxe sur la consommation n'ont rien fait pour atténuer la morosité chez les consommateurs. Néanmoins, cet état d'âme ne se reflète pas au niveau des achats pour les fêtes.

Les commerçants se réjouissent car ils prévoient une fin d'année plutôt moyenne.