

Mardi 13 octobre,
Saint-Malo (35)

À Saint-Malo, à la veille de la Route du Rhum,
Didier BOISMOREAU, cultivateur de curcuma bio
en Guadeloupe, invite 4 chefs étoilés
autour de son épice d'exception.

ZOOM sur La Route du Curcuma

La Route du Curcuma est une expérience gastronomique imaginée autour du curcuma biologique cultivé en Guadeloupe par Didier Boismoreau. Quatre chefs étoilés interprètent ce curcuma à travers 16 créations, au fil d'un voyage gastronomique de la Guadeloupe à Saint-Malo.

4
chefs étoilés

1
producteur
de curcuma

16
créations



Didier BOISMOREAU - ©Alix Richard

Visuels



C'est une expérience gastronomique inédite que Didier BOISMOREAU, cultivateur bio de curcuma, a imaginée en invitant 4 chefs étoilés qui interpréteront son curcuma, au gré de leurs inspirations, à travers 16 créations culinaires, lors d'un voyage gastronomique de la Guadeloupe à Saint-Malo.

4 chefs et 16 créations culinaires

Julien LEMARIÉ, Sylvain GUILLEMOT, Jean-Marie BAUDIC et Raphaël-Fumio KUDAKA se retrouveront à l'Atelier de la Crêpe, le mardi 13 octobre à Saint-Malo pour un dîner composé de 12 créations salées et 4 sucrées. Ils laisseront voguer leurs inspirations autour de la précieuse poudre jaune, arrivée tout droit de Guadeloupe, à bord de GRAIN DE SAIL II.



Didier BOISMOREAU - ©Lara Balais

Curcuma d'exception, sélectionné par la Maison ROELLINGER

L'intensité de ses arômes et la richesse de son profil aromatique dûes au terroir guadeloupéen et à une douce transformation, confèrent au curcuma de Didier BOISMOREAU, des notes d'agrumes, de gingembre et de poivre. Une complexité qui en fait un véritable atout en cuisine, plébiscité par les plus grands chefs étoilés de France.

802 kgs de curcuma, 7 000 kms à la voile,

Et parce que respecter l'environnement est une seconde nature chez Didier BOISMOREAU, son curcuma traverse l'Atlantique comme les navigateurs de la course au large, à bord du voilier GRAIN DE SAIL II.

Invitations presse

Mardi 13 octobre 2026, de 19h à 23h30

L'Atelier de la Crêpe

25, Quai Duguay-Trouin, 35400 Saint-Malo

Merci de confirmer votre présence auprès du service de presse :

padam RP - Soizic DESAIZE

media@padampadampadam.fr | 06 31 01 73 61

ou

Point-presse suivi d'un déjeuner léger

Mercredi 14 octobre 2026 à 10h

Restaurant Les 7 Mers - Le Nouveau Monde

64, Chaussée du Sillon, 35400 Saint-Malo

Dossier de presse

CONTACT PRESSE

padam RP - 02 51 86 19 06
media@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr