

# Flavien Valbert amène les Antilles dans la salle à manger de ses clients

lundi 16.02.2009, 05:06 - La Voix du Nord



**Flavien Valbert a envie de faire connaître son île et ses spécialités culinaires.**

## | CUISINE EXOTIQUE |

**Flavien Valbert, un Saint-Saulvien, se lance dans le bar et la cuisine exotique à domicile. Son idée ? Proposer aux gens de continuer à voyager en venant réaliser dans leur cuisine un véritable repas créole. L'ambiance en plus.**

Flavien Valbert est Martiniquais. Il a grandi à Saint-Joseph dans le centre de l'île. À l'âge de 9 ans, il est arrivé en France avec ses parents.

le carnaval à ses filles. L'occasion pour lui d'un retour aux sources et d'un petit tour du côté des fourneaux des membres de sa famille martiniquaise.

Régulièrement, il retourne sur son île s'imprégner de l'ambiance caraïbéenne qui lui est si chère. Ces jours-ci, il va d'ailleurs faire découvrir

Passionné de cuisine, Flavien a passé un CAP de cuisinier. Il a fait ses classes au lycée hôtelier de Trith-Saint-Léger mais aussi dans quelques maisons du Valenciennois comme au Musigny, à Valenciennes. Aux côtés de Patrick Fer, l'ancien chef aujourd'hui décédé, il a appris à « tout faire de A à Z » mais aussi « une méthode de travail ».

Dans les années 2000, le Saint-Saulvien a eu l'idée de monter un bar exotique dans le Valenciennois. Pour lui, a débuté un véritable parcours du combattant semé de démarches auprès des banques et des organismes financiers et un constat : « J'ai dû faire face à une certaine frilosité et mon projet a été jugé trop ambitieux ». Il a donc continué de vendre ses produits martiniquais (du rhum et des confitures essentiellement) sur les foires et les marchés.

## Partager

En fin d'année dernière, il a ressorti son idée de bar, mais l'a réorientée : « Je voulais un lieu où les gens peuvent manger des accras, du boudin antillais, des tapas et boire un pot ». Et ce lieu, ça peut être chez eux : « Ils sont partis en vacances aux Antilles. Ils ont découvert une île. Ils ont envie de retrouver les saveurs et de faire la fête ». Flavien Valbert le leur propose à la maison. « L'île aux rhums », sa petite entreprise de « bar à domicile, cocktail d'înatore et organisation d'événements exotiques », s'adapte à toutes les demandes, à toutes les envies. Pour le nouvel an, il a ainsi préparé un menu antillais pour quinze personnes, ambiance incluse. Avec ses clients, Flavien Valbert a envie de partager un peu de sa culture insulaire. Venir chez les gens est aussi pour lui un moyen d'évoquer la Martinique, ses produits, sa cuisine (et ses spécialités traditionnelles et typiques). De parler des paysages et des habitants de ce petit département d'outre-mer. « Avec ce service, je propose aux gens de voyager autrement », observe-t-il. Un voyage culinaire qui a un prix : « *Sur devis. Je me déplace. On discute. Je soumetts des idées.* » Et il débarque dans votre cuisine et dans votre salle à manger avec ses plats exotiques, épicés et dépaysants. • VÉ. B.

> L'île aux rhums, Tél : 03 27 42 61 59 ou 06 67 96 91 85. Site Internet (en cours de modification) : [www.lileauxrhums.fr](http://www.lileauxrhums.fr) ; email : [flavien.valbert@yahoo.fr](mailto:flavien.valbert@yahoo.fr)