

Le petit livre d'or des Brochettis



AVEC CE NOUVEAU GUIDE
DECouvrez LES BROCHETTIS DE
MAYOTTE...

Guide avec photos, plans, avis
et histoires familiales du
brochetti...

**Ce nouveau guide vous permettra de
vous repérer dans Mayotte pour faire
de belles dégustations. Laissez-vous
entraîner dans la découverte des
saveurs...**

NOUVELLE EDITION 2020

Guide créé par Haoulati, Fatoumia, Anrafa, Gilles,
Djanfar et Damien MEEF 1 2020

En fin de
guide les
enfants ne
sont pas
oubliés...



SOMMAIRE



- 1) Le Brochetti de la mangrove M' Gombani
- 2) Le Meva majikavo Lamir
- 3) Le Maki Majikavo Lamir
- 4) Le Monaco en petite terre
- 5) Le OTE GRILL à Pamandzi
- 6) Le Lada brochetti Bandrélé
- 7) Les brochettes du marché de Mamoudzou
- 8) Parlons hygiène et sécurité
- 9) Nous n'avons pas oublié les enfants

La petite histoire de la mangrove

La dame, qui a créé, le brochetti de la Mangrove, est arrivée à Mayotte dans les années 1990. Elle adorait cuisiner, et le faisait pour les amis et connaissances et puis petit à petit les amis des amis sont venus et sur son devant de maison elle rajoutait un peu plus de table chaque jour et les gens adoraient sa cuisine.

Pour faire encore plus apprécier ses brochettes de poissons à plus de monde, elle a décidé de créer son entreprise et ainsi de développer sa restauration. Quand on arrive dans l'île, c'est vraiment le premier brochetti que l'on va découvrir. Bonne dégustation

LE BROCHETTI DE LA MANGROVE

AM'GOMBANI PRES DE LA POINTE MAHABOU MAMOUDZOU



L'AVIS DES CLIENTS :

Le soir, c'est un petit plaisir de venir déguster les célèbres brochettes de poisson au pied de la mangrove. Le service est rapide. C'est l'un des lieux que l'on découvre en premier quand on arrive à Mayotte

LA NOTE DES CLIENTS



Les délicieuses brochettes de poisson de ce brochétti se dégustent ici

Le Monaco, une histoire de famille

Connu sous le nom de Monaco, le brochetti se situe en face du rond point de four à chaux.

Cette brochetteerie tenue par le responsable Antchiriri est spécialisé dans les brochettes de mahoraises, on y retrouve des brochettes de viandes, de poisson, de mabawas (aile de poulet) grillés et cuisses grillées. Accessible depuis la sortie de la barge et prêt de la plage de faré.

C'est dans un cadre agréable, que le restaurant ouvre ses portes, pour une dégustation locale du lundi au dimanche sur l'heure du midi, et le soir de 18h00 à 01h00.

LE BROCHETTI DU MONACO

Situé à Dzaoudzi en face du rond point
four à chaux



NOTRE NOTE



NOTRE AVIS :

Le midi et le soir, c'est un petit plaisir de
venir déguster les célèbres brochettes de
poisson au pied du Monaco. Le service est
rapide. C'est l'un des lieux que l'on
découvre en premier quand on arrive à
Mayotte

Le Maki, Brochetti mais pas que...

Mieux connu aussi sous le nom de Maki gourmand se situe au 42 boulevard Salama 97690 Majicavo Lamir à coté de la route nationale. Cette brochetteerie appelé localement « brochetti » est spécialisé dans les brochettes de mahoraises, on y retrouve des brochettes de viandes, de poisson, de mabawas (aile de poulet) grillé et cuisses grillées. On y cuisine également des plats, des sandwiches, des pizzas, et il est possible d'être livré sur toute l'île.

LE BROCHETTI LE MAKI

se situe au 42 boulevard Salama 97690
Majicavo Lamir à coté de la route
nationale



NOTRE NOTE



NOTRE AVIS :

Le soir, c'est un petit plaisir de venir déguster les célèbres brochettes de poisson au pied de la Maki. Le service est rapide. C'est l'un des lieux que l'on découvre en premier quand on arrive à mayotte

Le Meva , une adresse inoubliable

Le brochetti MEVA est situé dans un havre de calme à côté de la route nationale à Majicavo Lamir. Cet établissement familiale et chaleureux vous séduira par ses délicieux plats et ses senteurs venus de Madagascar. Au menu, vous trouverez les fameuses brochettes de poissons réputées sur tout l'île au parfum, les brochettes de bœuf et les succulentes « mabawas » (aile de poulet) grillées. En accompagnement, les fruits à pains, maniocs et bananes vous feront voyager gustativement parlant. Et pour parsemer le tout, le fameux poutou, le piment local qui est un indispensable !

LE BROCHETTI LE MEVA

situé dans un havre de calme à côté de la
route nationale à Majicavo Lamir



NOTRE NOTE



NOTRE AVIS :

Le soir, c'est un petit plaisir de venir
déguster les célèbres brochettes de
poisson au pied de la mangrove. Le
service est rapide. C'est l'un des lieux que
l'on découvre en premier quand on arrive
à mayotte

Le Oté Grill, mélange de deux cultures

Ce restaurant brochetti se situe en Petite-Terre à Pamandzi en face de la place congrès. Au menu on y retrouve généralement des viandes grillées (cuisse de poulet, aile de poulet, entrecôte grillé, brochette de viande de poulet...) avec des accompagnements comme des frites, de la salade, du riz blanc et des lentilles ou des haricots. Pour les personnes déjà adepte le menu est envoyé tous les matins ce qui laisse la possibilité de réserver en avance pour être livré à partir de 12h. Il est possible de manger sur place. Oté Grill est un restaurant familiale qui tient son nom d'un mélange de deux cultures, celle de Mayotte et de la Réunion.

LE BROCHETTI Oté Grille

A PAMANDZI EN FACE DE LA PLACE CONGRES



NOTRE NOTE



NOTRE AVIS :

||| Lemidi, c'est un petit plaisir de venir
||| déguster les célèbres brochettes de
||| poulet en face de la place congrès. Le
||| service est rapide. C'est l'un des lieux type
||| à découvrir.

Le Lada Brochetti, la promesse de la langouste

Après avoir **grimpé le mont Choungui**, vers Mamoudzou, vous passerez devant chez **Lada brochetti**, un brochetti à Niambani. Omar, le responsable, pourra vous préparer des **mabawas** (ailes de poulet), du **poisson grillé** (selon arrivage) ou des **brochettes**. De temps en temps, pendant la période d'avril à octobre, selon les arrivages, il peut vous proposer de la **langouste**.

Pour le repas, il faut prévoir une **quinzaine** d'euros par personne : viande ou poisson, chaoula (fruit à pain, manioc, songe ou bananes vertes) et boissons.

En **famille**, entre **amis**, en **couple** ou encore **seul**, vous allez vous régaler sous un faré dans un endroit calme (malgré qu'il soit en bord de route). **Nous entendons peu la circulation**.

LE LADA BROCHETTI

Juste avant Bandrélé en venant de Chirongui dans le village de Niambani



NOTRE AVIS :

L'endroit où est situé le brochetti, permet un repos bien mérité après avoir grimpé le Mont Choungui.

La carte est très large et variée. Fait exceptionnel, il accepte les cartes bleues. Bonne dégustation.

Les Brochettis du marché de Mamoudzou

A Mayotte, le resto traditionnel 100% mahorais, c'est le brochetti!

On y mange...des brochettes! servies avec du manioc, des bananes vertes et ou du fruit à pain, tout ça frit! On peut aussi y manger des Mabawas (des ailes de poulet). La viande est marinée, épicée...très parfumée!

La salle de resto c'est : de la terre battue ou une dalle de béton pour les plus luxueuse, une ou plusieurs grandes tables et des bancs. On mange tous ensemble, dans de la vaisselle en plastique, l'eau et le piment en libre service au milieu de la table.

LES BROCHETTIS DU MARCHE DE Mamoudzou

Vous ne pouvez pas les rater, ils se trouvent près du grand marché de Mamoudzou



NOTRE AVIS :

Pour une première découverte du brochetti c'est le bon endroit. Vous pouvez allier courses locales au marché en terminant par un repas typique. Il y a beaucoup de possibilités et de surprises...



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE LA PÊCHE
ET DE LA FORÊT



DIRECTION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT

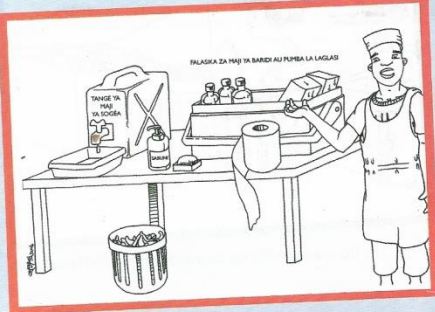
MAMA BROSHETI NA BABA BROSHETI

Wasia ya urahafu na usika.



Ilazimu zahula zirengeledzewe fetre isa zihafadhiwe vahali vwema

Zahula zilazimu zihafadhiwe hari mwa nyumba ya baridi na vahali vwa rahara

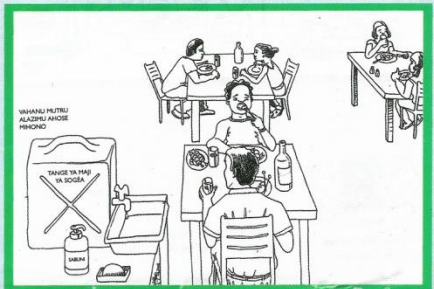


Namuna ya lazimu mutru arengeledze



- Vahanu wwanane mutsopara mununue pumba la laglasi :
- Jumbo Score,
 - Sodicash,
 - Snie marché,
 - 3J Boutique,
 - Super 2000 (Chirongui),
 - Snie Cavani,
 - Moussa (Sada),
 - Sodifram (Kangani).

Ueleha zahula



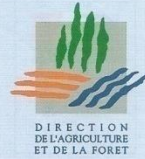
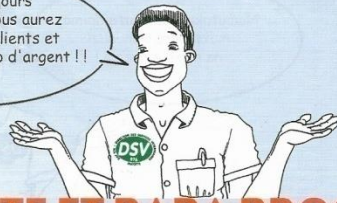
Fikira zini zifawana na bwana Mohamed Ben Yahaya
Karatasi int ilivwa na ti jumba la Conseil General

NARILAGUWE HIFADUI NA URAHAFU

2008-2009



Faites toujours
comme ça et vous aurez
de nombreux clients et
gagnerez beaucoup d'argent !!



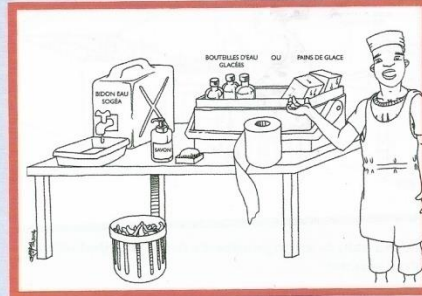
MAMA BROCHETTE ET BABA BROCHETTE

Conseils d'hygiène et manipulations



Les bonnes conditions de stockage et de préparation

Le froid et la propreté sur place



Préparation



Points de vente "Les glaçons Austral" (liste non limitative) :

- Jumbo Score,
- Sodicash,
- Snie marché,
- 3J Boutique,
- Super 2000 (Chirongui),
- Snie Cavani,
- Moussa (Sada),
- Sodifram (Kangani).

Service



Sur une idée de Mohamed Ben Yahaya

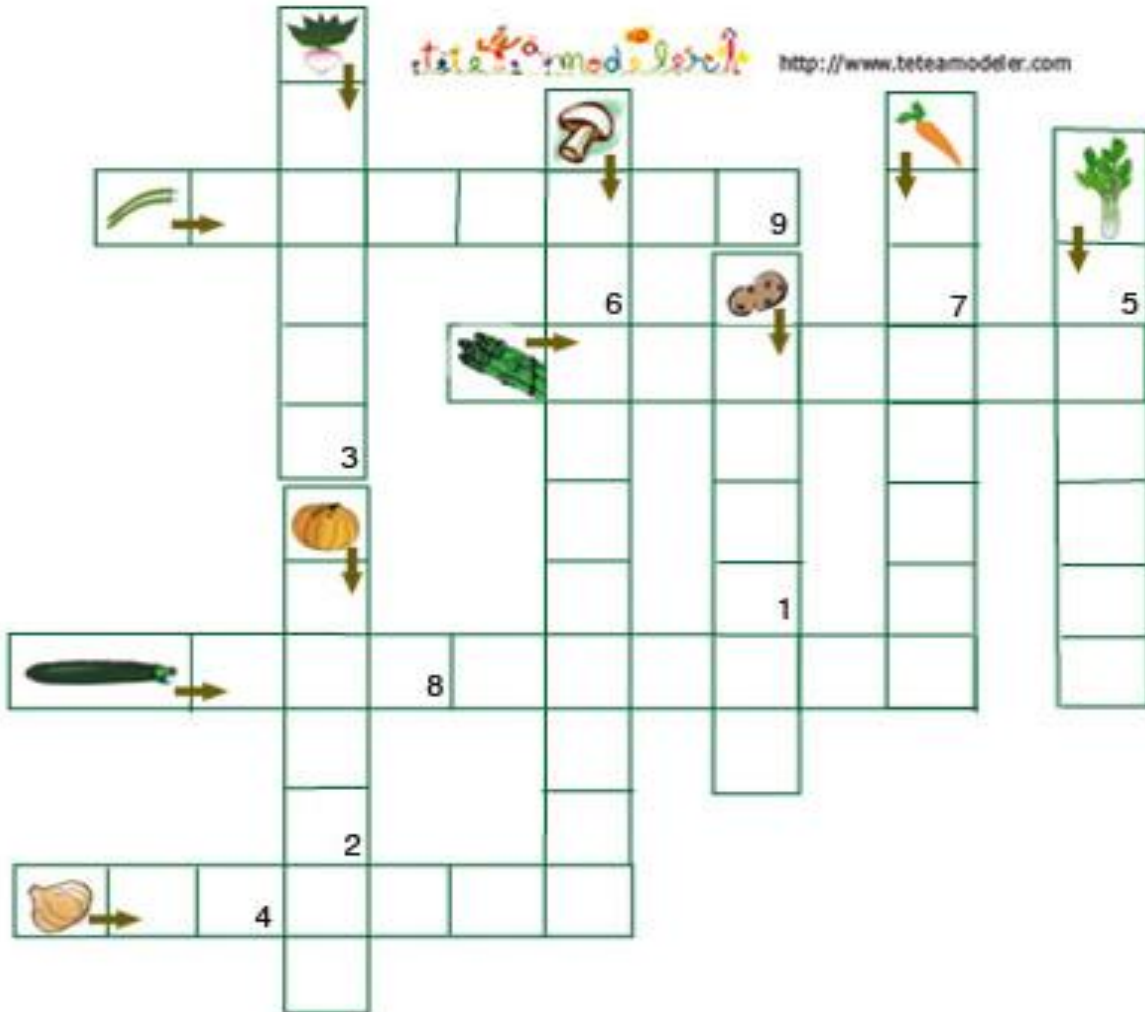
Cette plaquette est préfinancée par
le Conseil Général de Mayotte

PARLONS HYGIENE ET SECURITE

Mots fléchés : les légumes

teteamodeler.com

<http://www.teteamodeler.com>



Légume mystère :

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Faire un dessin :

*Soyez
imaginatif*



*Œuvre produite par des étudiants en Master
MEEF 1 de la promo 2019-2021*