



Les délices de La Cabane à Sara

L'entreprise familiale a su conserver depuis 1990 les recettes authentiques de Sara. Les meilleures spécialités indiennes et végétariennes à La Réunion !

Sara Mansoor ouvre un petit snack à Saint-Louis, encore anonyme, où elle propose ce qu'elle a appris à préparer auprès de ses parents originaires d'un petit village du Gujarat : les samoussas au goût unique si reconnaissables avec des épices qui sentent si bon la tradition indienne. A l'époque, son fils Zakaria est âgé d'à peine 3 ans et voit l'engouement que suscitent les spécialités salées de Sara quand elle a la bonne idée de les faire découvrir lors de la semaine commerciale de Saint-Pierre

**La tradition
du Gujarat**





« Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis »

Pierre Perret



et des diverses braderies de l'île. A côté des samoussas, Sara propose alors toute une gamme d'amuses-bouches : bonbons piments, wan-tan, bouchons, nems, beignets de songe... Baigné dans cette culture,

L'artisanal, marque de fabrique indéniable

Zakaria décide de reprendre la société familiale, devenue entre-temps La Cabane à Sara.

Le credo : toujours de l'artisanal, marque de fabrique indéniable, mais avec un élargissement de la cible clientèle, qui comprend les petits commerces comme les supérettes ou les stations-services.

« Nous avons conservé la recette originale, sans faire d'économie sur la matière première. Nous sommes aussi fidèles à nos producteurs. En viande, nous utilisons uniquement du poulet (des cuisses de poulet désossées notamment) et il provient de l'abattoir Duchemann de l'Étang-Salé. Nous travaillons avec le même cultivateur de chouchous à Salazie, pour nos bouchons, par exemple ».

Tradition peut toutefois rimer avec inno-



vation : chaque année, Zakaria Mansoor et son équipe testent de nouveaux produits, de nouvelles saveurs... sous l'œil attentif de Maman Sara qui a encore son mot à dire puisqu'elle se lève très tôt pour se mettre elle aussi à la cuisine. « Elle a encore

la main sur plein de recettes, mais j'apporte aussi mon grain de sel, comme avec le samoussa au fromage (emmental, mozzarella et cheddar) ! », nous confie le fils.

Epaulée par la sœur de Sara, Chakérah, l'entreprise familiale a pris de l'ampleur pour répondre au mieux aux demandes qui ne cessent d'affluer : de la part des professionnels mais aussi des particuliers qui font appel à leurs services pour des événements.

Sur Internet, on peut ainsi choisir et personnaliser ses apéritifs salés, avec possibilité de goûter le produit avant de lancer la commande qui sera livrée sur le site de l'événement cuits et maintenus au chaud. (www.lacabaneasara.re)

4 employés collaborent avec la douceur familiale pour sortir pas moins de 11 000 produits : outre la version poulet, une vraie gamme végétarienne, à base de choucou, carotte, pomme de terre... accompagnée d'une sauce aux champignons. La nouveauté : les catless au poulet ou vegan.

Les produits de la Cabane à Sara sont fabriqués dans leurs locaux à Saint-Louis, toutes les productions sont sans conservateurs, sans colorants, et ne contiennent aucuns aditifs artificiels.

