



SEPTEMBRE 2025
Rédac.B.R.

LA GAZETTE

3 de la plantation

N E W S L E T T E R

*LA PUBLICATION POUR LES
ACTEURS DU (BON) GOÛT*

www.don-louka-poivre-bio-sao-tome.fr

SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE
FRANCE - ST BARTH - ANDORRE



AU SOMMAIRE

Récolte 2025
(P3-P4)



ZOOM SUR 2 DE NOS
ARTISANS BOUCHERS
(P9-P10)



Quoi de neuf
(P5-P7)



Les tortues marines de
São Tomé oct. à avril
(P11-P12)



Mur des BONS
(P8)



Label Don Louka
(P13-P14)



Récolte Millésime 2025

«La récolte 2025, encore cette année, nous l'avons voulu tardive.

Comme pour le millésime 2024, à partir du 1 juillet, j'appelle «mon pêcheur», celui en qui j'ai une totale confiance, qui me vend en direct ses langoustes ou une de ses prises du jour, thons, espadon ou daurades, quand je lui commande, et qu'il va chercher, non sans périls, avec sa pirogue en bois. Chaque jour début juillet, quand il revient du large, je lui demande si il a croisé des baleines... C'est donc l'arrivée des baleines qui migrent jusqu'à São Tomé tous les ans de juillet à septembre, qui donnent le top départ de la récolte du poivre RARE DON LOUKA...

Alors que tout le monde a ramassé son poivre, nous, on attend les baleines... C'est exactement le moment où les grains de poivre frais passent du vert au légèrement jaune... Et leur arrivée annonce la période de ce qu'on appelle à São Tomé, LA GRAVANA, c'est à dire la saison sèche, 3 mois sans aucune pluie... C'est la saison propice au séchage des baies de poivre DON LOUKA au soleil de l'Equateur...

LE BON TIMING DE RECOLTE FAIT LE TEMPÉRAMENT DE NOTRE POIVRE. IL FAUT ÉCOUTER ET OBSERVER LA NATURE, C'EST ELLE QUI ENVOIE LES SIGNES À CEUX QUI SAVENT LES VOIR... »





LES GRAINS ONT ENCORE 17% DE MASSE HUMIDE À PERDRE. LE DIAMÈTRE DES GRAINS EST DE BELLE TAILLE, 5/6mm. LA COULEUR FINALE DEVRAIT ÊTRE SINGULIÈRE. CE MILÉSIME A DÉJÀ DES NOTES IODÉES, AGRUMES PLUTÔT MANDARINES, UN SUBTIL PIQUANT EN NOTE DE COEUR, QUI SÉFFACE AU PROFIT D'UN ACIDULÉ PERSISTANT EN NOTE DE FOND....

2025 EST UN GRAND MILLÉSIME, SANS AUCUN DOUTE.



- la force est le luxe de la nature -

Don Louka

Eleveur de poivre RARE

quoi de neuf chez DON LOUKA

2026

Nos pieds de **PIPPER NIGRUM**, variété **PANNYUR** arrivent à maturité. Nous prenons les commandes d'ici à fin d'année pour que les PROS des saveurs authentiques réservent leur poivre **BIOTIQUE RARE** millésime 2026. L'excellence des goûts est la somme des saveurs uniques...

«Parce que nos **bouchers/charcutiers/traiteurs français**, comme les chefs de grands restaurants et nos nombreux particuliers, méritent aussi un grand poivre pour sublimer leurs recettes, le poivre **Biotique RARE** Don Louka, se met au service des **Artisans de l'authentique et du bon goût**. Directement de notre plantation à votre **SAVOIR, SAVOIR FAIRE, ET SAVOIR ÊTRE...**»



Bertrand LAGUILLON

ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER A MUSSIDAN 24

Louka ROSIQUE

FONDATEUR PLANTATION DON LOUKA

POIVRE RARE ET 100% BIOLOGIQUE SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE

PARTENAIRE DE L'AUTHENTIQUE ET DES SAVEURS ORIGINELES



DL

FLASH INFO

BOUCHERS ET DON LOUKA MEME COMBAT

Nos artisans **bouchers, charcutiers, traiteurs**, utilisent dorénavant le **poivre BIOTIQUE DON LOUKA**. Ils vendent dans leurs échoppes la variété **CINGAPURA** à leurs fidèles clients et utilisent la variété **PANNYUR** pour sublimer leurs préparations. Ils continuent à se poser en **ambassadeurs** du «**BON GOÛT**» **FRANÇAIS**, ils savent que **l'excellence** s'architecture avec **les meilleurs produits**. Il n'y a pas de secrets...

«LE MUR «DES BONS»

COFFRETS BOUTIQUES





GAMME PARTICULIERS



GAMME PROS



VARIÉTÉS DE PIPPER NIGRUM DE LA PLANTATION DON LOUKA SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE

CARACTÉRISTIQUES

CINGAPURA

Taille des épis: 8 cm

Nombre moyen de fruits par épis: 27

Composition chimiques:

2,37% d'huiles essentielles

8,37% d'oléorésine

6,00% de résine

69,09% de pipérine

14,17% d'autres composés

Maturité:

Juillet à octobre

Rendement moyen: 1 tonne/Hectares

Altitude: 30m à 50m

BRAGANTINA «PANNIYUR»

Taille des épis: 14 cm

Nombre moyen de fruits par épis: 77

Composition chimiques:

4,75% d'huiles essentielles

14,01% d'oléorésine

10,06% de résine

41,56% de pipérine

29,62% d'autres composés

Maturité:

Juillet à octobre

Rendement moyen: 3,5 tonnes/Hectares

Altitude: 400m à 450m



RETROUVEZ TOUS CES TALENTS D'EXCEPTION (Adresses, site internet...) SUR LA NOUVELLE CARTE INTERACTIVE QUE NOUS ALIMENTONS PETIT A PETIT SUR NOTRE SITE INTERNET:
www.don-louka-poivre-bio-sao-tome.fr



Mur des BONS

Nos artisans bouchers-charcutiers-traiteurs FRANÇAIS proposent à leurs clients un poivre BIOTIQUE RARE. Le poivre DON LOUKA «CINGAPURA».

Un poivre exigeant ne peut se vendre que dans des lieux qui imposent l'excellence au service de leurs savoir faire. Nos artisans, sont les mieux placés pour cela, et nos chefs cuisiniers savent en transmettre l'histoire dans leurs réalisations.





Alexandre MORTESSAGNE

ARTISAN BOUCHER-BERGERAC 24

Louka ROSIQUE

FONDATEUR PLANTATION DON LOUKA
POIVRE RARE ET 100% BIOLOGIQUE SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE

PARTENAIRES DE L'AUTHENTIQUE ET DES SAVEURS ORIGINELES

ZOOM SUR...

Boucherie Alexandre Mortessagne:

Un Artisan Passionné au Cœur de Bergerac

Située derrière l'église, au cœur de la charmante ville de Bergerac, la Boucherie Mortessagne incarne l'excellence artisanale et la passion pour la viande de qualité. Depuis 20 ans, cette boucherie s'engage à offrir à ses clients des produits frais, locaux et préparés avec soin.

Une Histoire de Tradition, de savoir, de Savoir-Faire, et savoir être.

° Produits de Qualité

° Viandes Locales et Fraîches

La boucherie privilégie la viande provenant de producteurs locaux, assurant ainsi une traçabilité optimale et un soutien à l'économie régionale.

Que ce soit le bœuf, le porc, l'agneau ou la volaille, chaque pièce est sélectionnée avec rigueur.

Un Artisan Passionné

Alexandre Mortessagne, est reconnu pour son expertise et sa passion pour son métier. Son engagement envers la satisfaction du client et la qualité de ses produits fait de la boucherie un lieu incontournable à Bergerac.

La Boucherie Mortessagne est un lieu où tradition, passion et qualité se rencontrent pour offrir aux habitants de Bergerac et ses environs le meilleur de la viande artisanale. Une adresse à ne pas manquer pour les amateurs de produits authentiques et savoureux.

BOUCHERIE MORTESSAGNE

Téléphone: 05 53 23 41 09

Adresse : 24-26 rue Belzunce

24100 Bergerac



Laurent LAZINIÈRE
MAÎTRE ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER
PRIGONRIEUX 24
PARTENAIRES DE L'AUTHENTIQUE ET DES SAVEURS ORIGINELES

Louka ROSIQUE
FONDATEUR PLANTATION DON LOUKA
POIVRE RARE ET 100% BIOLOGIQUE SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE

ZOOM SUR... Boucherie Lazinière :

Un Savoir-Faire d'Excellence à Prigonrieux

Véritable temple de la viande, où la passion du métier et la qualité des produits se rencontrent. Dirigée par un Maître Artisan, cette boucherie familiale s'est forgée une réputation solide auprès des habitants de la région, grâce à son engagement envers l'excellence et le respect des traditions.

Une Sélection de Produits de Qualité

À la Boucherie Lazinière, la qualité est une priorité absolue. Les viandes proposées proviennent de producteurs locaux soigneusement sélectionnés, garantissant ainsi une traçabilité et un respect des normes en matière d'élevage. Que ce soit le bœuf, le porc, l'agneau ou la volaille, chaque produit est choisi avec soin pour sa fraîcheur et son goût. Les clients peuvent ainsi savourer des viandes tendres et savoureuses, qui font la fierté de la maison.

Un Savoir-Faire Traditionnel

Le savoir-faire artisanal est au cœur de l'identité de la Boucherie Lazinière. Le Maître Artisan et son équipe perpétuent des techniques traditionnelles de découpe et de préparation, tout en intégrant des méthodes modernes pour garantir une qualité optimale. La boucherie propose également une gamme de produits transformés maison : saucisses, pâtés, terrines et autres spécialités qui raviront les gourmets.

Un Engagement pour la Satisfaction Client

La Boucherie Lazinière ne se contente pas de fournir des produits de qualité ; elle met également un point d'honneur à offrir un service client irréprochable. L'équipe est toujours à l'écoute des besoins et des envies de ses clients, prête à donner des conseils sur les meilleures façons de cuisiner les différentes viandes ou à proposer des recettes inspirantes. L'accueil chaleureux et le professionnalisme des artisans contribuent à créer une ambiance conviviale et familiale, où chaque visite devient une expérience agréable.

Si vous souhaitez découvrir ou redécouvrir le goût authentique de la viande, n'hésitez pas à pousser la porte de cette boucherie d'exception.

BOUCHERIE LAZINIÈRE
Z.A. de Lanxade
24130 Prigonrieux
Tel : 05 33 09 50 78
contact@boucherielaziniere.com

Tortues de Sao Tome

À São Tomé-et-Príncipe, la protection des tortues marines est un enjeu majeur. Le programme Tatô, une ONG internationale, joue un rôle clé dans la conservation de ces espèces menacées. Les tortues de mer, dont cinq espèces sont présentes sur l'île, sont des témoins de la biodiversité et de la nécessité de protéger les écosystèmes marins. Les touristes peuvent assister à la ponte des tortues sur certaines plages de l'île, une expérience unique et éducative.



La mer territoriale de São Tomé abrite cinq des sept espèces de tortues marines du monde.



"La tortue Sada est la dernière espèce reproductive de la côte ouest-africaine. D'autres pays en ont, mais elles sont peu nombreuses, alors que nous avons une population qui, si nous la protégeons, peut augmenter et repeupler cette zone", explique Antunes de Pina, le responsable du programme Tatô. Il poursuit "Sur les principales plages de nidification, nous avons des personnes qui travaillent la nuit pour les protéger, et en même temps, elles collectent des données qui sont importantes pour que nous puissions mener des études et nous en profitons aussi beaucoup pour faire de la sensibilisation".



**QUAND LES BALEINES REPARTENT APRÈS AVOIR MIS BAS AUTOUR DE SÃO TOMÉ
DE JUILLET À SEPTEMBRE, VOUS POUVEZ OBSERVER LES TORTUES À SÃO TOMÉ
DE SEPTEMBRE À AVRIL.**

SALUT DE BALEINE QUI REPART DE SÃO TOMÉ ET REVIENDRA L'ANNÉE PROCHAINE





LA SEULE PLANTATION DE POIVRE DE FRANÇAIS EN AFRIQUE

LABEL DON LOUKA

Poivre BIOTIQUE RARE

Vous, artisans du bon goût et des saveurs, vous mettez beaucoup d'exigences et de précisions dans la sélection de vos viandes afin d'offrir le meilleur à vos clients. Il est capital de leur dire, aussi, que vous utilisez un grand poivre pour vos préparations. Vous n'utilisez pas un poivre industriel moulu qui a été élaboré à grands renforts de pesticides, d'engrais, transformé comme vous pouvez l'imaginer, et souvent ramassé par des enfants en Asie ou au Brésil.

Le POIVRE RARE DON LOUKA, est biotique, n'emploie que des adultes salariés, il pousse sans engrais, sans pesticides, à son rythme au soleil levant plein EST, et les variétés que nous proposons sont exceptionnelles sur un terroir singulier.

São Tomé est une île volcanique surgit du fond de l'océan, et jamais rattachée au continent Africain. Cela lui donne l'avantage de n'avoir aucunes des maladies ou nuisbles qui existent en Afrique continentale qui attaquent les plantations. Donc ni engrais, ni pesticides chez DON LOUKA...

Vos clients doivent savoir que vous allez loin dans le détail pour les satisfaire. Nous apportons la même exigence que vous pour élaborer notre poivre, d'ou la nécessité du LABEL DON LOUKA.

Ce qui ne gâche rien, nous sommes la seule PLANTATION DE POIVRE DE FRANÇAIS EN AFRIQUE, vous soutenez en même temps le savoir faire français au dela des frontières.



Bertrand LAGUILLON

ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER A MUSSIDAN 24



Louka ROSIQUE

FONDATEUR PLANTATION DON LOUKA

POIVRE RARE ET 100% BIOLOGIQUE SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE

PARTENAIRES DE L'AUTHENTIQUE ET DES SAVEURS ORIGINELLES



LA SEULE PLANTATION DE POIVRE DE FRANÇAIS EN AFRIQUE





DON LOUKA
Lda

BAIRO DE HOSPITAL
AGUA GRANDE
SAO TOME
NIF 109646580
donlouka.france@yahoo.com
+33 7 88 05 60 24

Merci à tous nos particuliers, nos artisans, nos chefs de cuisines, merci à tous ceux qui savent que le bon goût est un travail de chaque instant pour aller chercher les saveurs singulières que les talents des Hommes de l'ART savent assembler pour en faire des créations gustatives uniques, des voyages sensorielles comme des défis chaque jours remis en jeu...

DON LOUKA, C'EST UNE HISTOIRE, UNE AVENTURE, UNE PREUVE DE LA FORCE DE LA NATURE. CETTE NATURE QUI SAIT DONNER LE MEILLEUR D'ELLE MÊME À CEUX QUI SAVENT L'OBSERVER ET LA COMPRENDRE.

