DOSSIER DE PRESSE

LES CUISINES AFRICAINES

TOURS • DIJON • CALAIS

CLERMONT-FERRAND • MARSEILLE

19 MAI > 11 JUILLET 2021

www.lescuisinesafricaines.com

Saison
AFRICA
2020

ÉDITO

Mets et merveilles[1]

Les Cuisines Africaines que nous proposons de découvrir et/ou de retrouver pour la Saison Africa2020 interrogent et questionnent les identités des cuisines qui, de l'Afrique du Nord à l'Afrique Australe, de l'Afrique centrale à la Corne de l'Afrique ou Madagascar, nourrissent un continent et s'exportent depuis l'antiquité dans le monde entier.

Les Cuisines Africaines, conçues par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires et Les grandes Tables – I.C.I, sont une invitation à déguster, savourer, questionner les cuisines d'Afrique et en célébrer la vitalité.

Parmi toutes les expressions artistiques et culturelles la cuisine est celle qui, rapproche, réunit, ingère et digère.
Art de l'éphémère et des 5 sens, la cuisine est une expérience sociale autant individuelle que collective.
Elle est offrande et ressource.
Elle est le creuset des talents et des gestes.
Elle accompagne les migrations, les voyages, les rencontres.

À l'occasion de la Saison Africa2020 **Les Cuisines Africaines** se dévoilent et s'offrent à nous. Elles nous questionnent autant qu'elles nous séduisent.

« Créer, goûter et partager » est le triptyque qui compose le programme nomade des Cuisines Africaines de Calais à Marseille, de Dijon à Tours et Clermont-Ferrand.

Des cheffes cuisinières et chefs cuisiniers du continent déploient pour la Saison Africa2020 leurs talents dans des cuisines centrales, dans des restaurants reconnus, dans des carrioles de rue, dans des tables émergentes, dans des écoles et sur des plateaux. Le fertile réseau de Chefs in Africa associé aux grands noms de la diaspora africaine en France nous a permis de composer une partition de plusieurs talentueux cuisinières et cuisiniers spécialement réunis pour cette saison.

Lors des plateaux, aux côtés d'universitaires, d'agriculteurs, de plasticiens, de musiciens, d'écrivains, de comédiens, ils débattent, témoignent et exposent la vitalité des gastronomies africaines.

1 *Mets et Merveilles,* Maryse Condé, Jean-Claude Lattès, 2015

Créer

À chaque étape des Cuisines Africaines, les chefs invités en résidence conçoivent des menus. Selon les lieux, les possibles et les désirs, plusieurs typologies de repas ont été imaginées :
Dans un établissement reconnu à Tours ;
Sur un toit terrasse de 8 000m^2 ou sur une digue du large à Marseille ;
Lors d'un brunch dans les halles de Dijon ;
Pour un pique-nique dans une ferme sur le littoral Calaisien ;
Avec des cuisiniers africains résidant à Clermont-Ferrand.
Tout une palette de paysages, de rencontres et de propositions culinaires s'offre à nos papilles. Chaque dîner est le fruit très particulier de la découverte de produits et de savoir-faire, de saveurs et d'histoires.

Goûter

Goûter et apprendre est le volet pédagogique des Cuisines Africaines. Il se déploie en lien avec les établissements d'enseignement général et professionnel. Des structures locales associées au projet proposent des cours de cuisine au grand public et des ateliers pour le jeune public. Le programme des « Cuisines Africaines » s'invite aussi dans les fourneaux et les salles à manger de la restauration collective afin de proposer des menus africains accompagnés de menus ludiques et de lexiques de produits, permettant aux jeunes élèves des découvertes et/ou des retrouvailles culturelles. Depuis les cuisines centrales, Les Cuisines Africaines manifestent et témoignent auprès des cuisiniers cantiniers et des cuisinières cantinières les singularités de leurs patrimoines et de leurs pratiques contemporaines.

Partager

Les Plateaux des Cuisines Africaines, véritables espaces de rencontres, de débats et de dégustations, sont animés par le journaliste **Soro Solo**. Ils sont diffusés en direct (et autant que faire se peut, en public) et sur les chaînes des réseaux sociaux pour alimenter les réflexions et les actions autour de ces thèmes culinaires. Les plateaux, véritables forums, inspirés des plateaux radiophoniques, sont dédiés aux enjeux de la gastronomie africaine. **Les Plateaux des Cuisines Africaines** exposent et interrogent ainsi, la vitalité de la gastronomie contemporaine du continent en donnant la parole aux hommes et aux femmes qui, au quotidien, font les gastronomies d'Afrique.

Au programme des plateaux : l'émergence d'une scène culinaire continentale, la transmission des savoir-faire, les politiques de sauvegarde des patrimoines culinaires régionaux, l'apparition sur le marché mondialisé de produits africains sous signe de qualité, l'approche écologique des mondialisations possibles, la préservation et la diffusion des produits africains, du fonio et des « garbadromes »…

Avec plus de vingt cheffes et chefs associés, Les Cuisines Africaines explorent comment, dans cette troisième décennie du XXI^{ème} siècle, les cuisines africaines ouvrent de nouveaux horizons culinaires.

Chaque projet porte en lui un futur pérenne. Les Cuisines Africaines ont cette ambition de poursuivre demain les résidences, les rencontres entre cuisiniers et producteurs, entre universitaires et artistes, entre public nécessairement grand et des curieux gourmands toujours nombreux.
Demain nous continuons….

LE CALENDRIER

TOURS
19 > 22 MAI 2021

Villa Rabelais-IEHCA,
Restaurant Le Martin Bleu,
Collège Le Réflessoir,
Écoles Primaires, Tours à Table

DIJON
27 > 30 MAI 2021

Les Halles de Dijon,
Restaurant Loiseau des Ducs,
Écoles Primaires

CALAIS
8 > 13 JUIN 2021

Le Channel - Scène Nationale,
Lycée des Métiers du Détroit

CLERMONT-FERRAND
14 > 20 JUIN 2021

La Comédie,
Scène Nationale de Clermont-Ferrand

MARSEILLE
4 JUIN > 11 JUILLET 2021

Friche la Belle de Mai,
Digue du large

LES INITIATEURS

Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

Elle est l'organisme qui a porté le dossier de candidature de la France et obtenu l'inscription par l'UNESCO du repas gastronomique des Français en 2010. La Mission est présidée par le professeur Jean-Robert Pitte, géographe et dirigée par Pierre Sanner. La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires travaille en étroite collaboration avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. La mission agit en faveur de la reconnaissance de la gastronomie en général et de la gastronomie française en particulier comme éléments importants du patrimoine et de la culture de l'humanité. Elle travaille à la reconnaissance des patrimoines et des cultures alimentaires comme éléments importants de la diversité et de la créativité culturelles et concourt à l'inscription par l'UNESCO de différents dossiers visant à promouvoir la diversité de la gastronomie française.

www.repasgastronomiquedesfrancais.org

Les grandes Tables-I.C.I.

Les grandes Tables sont des restaurants au cœur de lieux culturels – la Friche la Belle de Mai, La Criée et le Zef à Marseille, le Channel à Calais, la Comédie de Clermont Ferrand – et réalisent des projets artistiques culinaires en France et à l'Etranger. L'approche de « la cuisine du quotidien et de l'extraordinaire » permet de produire des événements comme « Les « Dîners Insolites » dans le cadre des saisons MPG de Provence Tourisme, de créer des spectacles comme « Encatation » de Johann Le Guillerm et Alexandre Gauthier, ou d'animer des interventions comme « Choux Chantilly » de Marie-Josée Ordener, résultant d'un travail croisé entre des artistes et des groupes d'amateurs. Plusieurs événements culinaires ont été produits en Afrique du Sud, en Roumanie, en Colombie, en Argentine… et des événements comme le festival « Kouss-Kouss » nourrissent le lien entre l'Afrique et la France.

I.C.I. est une société coopérative et participative créée par Les grandes Tables. Cheville ouvrière de tous leurs projets extraordinaires, c'est elle qui porte le projet culturel et artistique des grandes Tables : travailler la cuisine dans ses dimensions artistiques, ses rencontres avec les autres disciplines, son rapport aux publics et sa présence dans les lieux culturels et dans la ville, par le biais de projets qu'elle initie et coproduit.

www.lesgrandestables.com

LES INITIATEURS

Chefs in Africa

Chefs in Africa est une plateforme qui a pour vocation de promouvoir et transmettre le patrimoine culinaire d'Afrique à travers la valorisation de ses terroirs, de ses produits et de ses chefs.

Créé en 2016 par Dieuveil Malonga et Axel Mbetcha, avec une vingtaine de chefs* et acteurs de la restauration, cet écosystème de partage rassemble aujourd'hui plus d'une centaine chefs d'Afrique et de sa diaspora autour de l'héritage et de l'avenir de la gastronomie africaine.

C'est en parcourant l'Afrique d'est en ouest pour promouvoir l'Afro-fusion que Dieuveil Malonga a été fasciné par l'immense désir de centaines de jeunes chefs de réinventer la cuisine africaine. Il a constaté que ces talents des métiers de la table, enthousiastes, créatifs et déterminés, n'aspiraient qu'à une chose : « universaliser la gastronomie africaine » et « que leur parcours est jonché d'embûches. Entre manque d'outils performants, difficultés d'accès aux produits, recherche de compétences nouvelles, préjugés sociaux, les chefs en Afrique peinent à s'illustrer ».

Aussi, l'ambition de Chefs in Africa est de représenter l'excellence et la diversité de la cuisine africaine aussi bien dans sa tradition que dans son innovation.

www.chefsinafrica.fr

CHEFS IN AFRICA

*Loic Dablé, Al-Hussain Mahamoud, Victoire Gouloubi, Mutaro Balde, Patrick Mavoungou, Emilie N Kasonga, Honor Toudissa, Mick Elysée, Alex Oké, Constantijn Leo Hahndieck, Selassie Atadika, Rubia, Mohamed Si Abdelkader, Chris Messinanou, Elijah Amoo Addo, Mame Sow, Jérome Aké Béda, Dear Musli, Marvet Mbani, Michaël Adé, Benedicte Mendy, Christian Yumbi, Pierre Thiam, Christelle Vougo Anet, Anthony Sarpong

La Saison Africa2020

Initialement prévue de juin à décembre 2020, la Saison Africa2020 a été reportée en raison de la pandémie Covid-19 qui a frappé le monde entier. Co-construite par des professionnels africains en partenariat avec des institutions françaises et mise en œuvre par l'Institut français, elle se déroule du 1er décembre 2020 jusqu'en septembre 2021 sur tout le territoire français (Hexagone et territoires ultramarins). N'Goné Fall est la Commissaire générale de la Saison Africa2020.

Dédiée à l'intégralité du continent africain, la Saison Africa2020 est un projet hors normes. Conçue autour des grands défis du 21e siècle cette Saison met l'humain au centre de son propos. Laboratoire de production et de diffusion d'idées, elle présente les points de vue de la société civile du continent africain et de sa diaspora récente dans tous les secteurs d'activité. La Saison Africa2020 est la caisse de résonance de ces agents du changement qui bousculent les codes, expérimentent de nouvelles relations au monde et impactent les sociétés contemporaines.

La Saison Africa2020 est un projet panafricain et pluridisciplinaire, centré sur l'innovation dans les arts, les sciences, les technologies, l'entrepreneuriat et l'économie. Plateforme de partage de connaissances et de savoirs, elle place l'éducation au cœur de sa programmation, met à l'honneur les femmes dans tous les secteurs d'activité et cible en priorité la jeunesse.

La Saison Africa2020 est le révélateur d'une dynamique continentale.

TOURS

Mercredi 19 mai > Samedi 22 mai 2021

CHEFFE INVITÉE

OLIVIA DE SOUZA • TOGO

CHEFS ASSOCIÉS

FLORENT MARTIN

SÉBASTIEN BRUN

C'est à Tours, capitale de la Gastronomie en Val de Loire, que s'ouvrent Les Cuisines Africaines, le programme culinaire de la Saison Africa2020.
Pendant une semaine, des événements invitent à la découverte des cuisines d'Afrique de l'Ouest avec la cheffe togolaise Olivia de Souza : menu à « 4 mains », cours de cuisine, lectures, restauration collective et rencontres.

Au cœur du jardin de la France, la cité gourmande de Touraine, terroir riche de produits d'exceptions, est l'une des quatre villes françaises constitutives du Réseau des Cités de la Gastronomie qui promeut depuis 2010 l'art du bien manger et du bien boire.

La Cité de la Gastronomie de Tours qui s'incarne dans la Villa Rabelais est piloté par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), premier centre européen de recherche et de ressources dédié aux cultures culinaires. Elle est, avec la Ville de Tours, notre partenaire privilégié dans la conception et la mise en œuvre de cet événement.

La Villa Rabelais, pépinière créative et gourmande

Située au cœur de Tours dans hôtel particulier du XIX^{e} siècle, La Villa Rabelais est à la fois un lieu de recherche et de formation et un lieu de vie culturel et touristique pour tous les publics. Elle abrite les équipes de Tours Cité internationale de la Gastronomie en Val de Loire, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et le Pôle Alimentation de l'Université François-Rabelais qui œuvrent de concert à l'application du programme de la Cité de la Gastronomie.
Elle comprend aussi une bibliothèque de recherche, rassemblant près de 7000 ouvrages, le plus grand fond académique d'Europe sur les cultures et l'histoire de l'alimentation. Enfin, la Bibliothèque Gourmande, espace culturel et d'animation, le jardin comestible et l'espace restaurant-café offrent des espaces de découvertes ouverts à tou.te.s avec un programme de conférences, débats et rencontres… Un pôle en développement, unique en Europe, dédié aux Food cultures et Food studies.

+ D'INFOS :
iehca.eu

LES EVENEMENTS

LE CALENDRIER

Mercredi 19 mai

Menu à 4 mains

de **Olivia de Souza**
& **Florent Martin**

Restaurant Au Martin Bleu

Avec l'entrain qu'on lui connaît, Florent Martin accueille Olivia de Souza dans son célèbre restaurant tourangeau *Au Martin Bleu,* le temps de réécrire ensemble le menu de la carte. A partir des produits de la cuisine, la cheffe togolaise propose de relever les plats de saveurs de l'Afrique de l'Ouest.
Un menu savoureux et généreux (entrée, viande, poisson, dessert) à apprécier alors que les restaurants nous ouvrent enfin leurs terrasses !

INFOS PRATIQUES :
Prix : 34 € le menu
Réservation : 02 47 66 79 33

Restaurant Au Martin Bleu
34 Avenue de Grammont, 37000 Tours

LES EVENEMENTS

Jeudi 20 mai

Déjeuner de la cantine

Collège Le Réflessoir

Olivia de Souza est invitée dans la cuisine remarquable de **Sébastien Brun**, le chef cuisinier du collège Le Réflessoir. Ensemble, ils composent un menu spécial pour les 600 collégiens à la découverte des saveurs de l'Afrique de l'Ouest.

MENU

Velouté de patates douces et d'arachide
Salade de spaghettis à la togolaise
Salade avocat mangue
Salade pomme de terre et thon
*
Hanvi dessi
(porc à la sauce tomate piquante)
Yéké yéké (couscous de boeuf togolais)
Poisson frais sauce gombo
*
Nana et yaourt Le Fierbois
Crumble banane et confiture lait maison

Le collège de Bléré

Le collège Le Réflessoir dans la commune de Bléré en Indre-et-Loire est depuis plusieurs années un modèle sur la question de l'alimentation à l'école. Le chef cuisinier, Sébastien Brun, éduque les enfants au bien manger et prouve qu'en collectivité on peut très bien faire du « bon » tout en gérant la contrainte des coûts. Il redonne ainsi un sens aux produits du terroir tourangeau.

"Je veux montrer aux enfants que derrière un produit il y a toujours un homme passionné par son travail. J'invite le plus souvent possible les producteurs à venir au collège parler de leurs produits. Pour que les enfants comprennent que, par exemple, derrière un morceau de veau de Montreuil-en-Touraine, il y a un éleveur et une économie" raconte le chef. Les professeurs, de plus en plus impliqués dans l'établissement, sont là également pour faire le lien entre le monde agricole et la connaissance à apporter aux enfants.

Jeudi 20 & Vendredi 21 mai

Déjeuner de la cantine

Les écoles primaires de Tours

Olivia de Souza propose aux 8 000 jeunes gastronomes de la ville de Tours une aventure culinaire à la découverte de nouveaux produits et saveurs dans leurs assiettes. Attiéké, haricots cornilles, mil : de quoi voyager à la cantine et en discuter à la récré !

MENU

Taboulé d'attiéké (semoule de manioc)
*
Poulet Yassa (citron / oignon / gingembre)
Haricots cornilles et riz
*
Clafoutis de mil à la banane et muscade

La Cuisine centrale de Tours

Les repas des restaurants scolaires tourangeaux sont fabriqués par les 62 agents de la cuisine centrale, située dans le quartier des Fontaines. Les denrées achetées sont réceptionnées chaque jour. Elles sont ensuite préparées, cuisinées et refroidies au sein de la Cuisine centrale. Les repas sont livrés dans l'ensemble des restaurants scolaires de la ville par les chauffeurs de la Cuisine centrale selon des règles strictes d'hygiène et de température garantes de la bonne qualité sanitaire des produits consommés par les enfants.

Les repas sont proposés par les diététiciennes avec la collaboration des professionnels de la restauration collective de la ville de Tours. Les menus sont équilibrés, au goût des enfants, et participent aussi à la découverte de nouvelles saveurs pour les éduquer au goût du bien manger. Le projet Les Cuisines Africaines à Tours participe à la curiosité culinaire des enfants, à travers un menu inventif.

LES EVENEMENTS

Vendredi 21 mai à 18h

Le Plateau des Cuisines Africaines

Un plateau présenté et animé par **Soro Solo** (Radio France)

SANS PUBLIC, RETRANSMIS EN DIRECT
DEPUIS LA VILLA RABELAIS
SUR LES PLATEFORMES DE STREAMING

Afrique, berceau de l'humanité. De l'identification des espèces à la maîtrise du feu, l'ancienne Égypte a été le pays précurseur de la transformation des aliments afin de les rendre comestibles. Partager ce savoir est capital. L'Afrique est alors chef de file de la culture culinaire depuis l'époque de l'ancien Pharaon jusqu'à l'Empire romain. Est-ce à dire que l'Afrique a été avant-gardiste dans le domaine de la cuisine ?

Ce qui est clair c'est que l'Afrique ne saurait se résumer qu'à un seul bloc. C'est le plus vieux continent habité du monde, composé de 54 pays. C'est pourquoi nous parlerons des cuisines africaines en lieu et place de la cuisine africaine.

Ainsi, conter l'histoire des cuisines africaines, c'est raconter l'histoire de milliers de générations dans ce continent féru de fufu (pâte composée de farine céréalière ou féculent cuit à l'eau), c'est parcourir des cultures dans de multiples combinaisons de légumes, de types de viandes ou d'épices.

Malgré l'abondance de ses attributs naturels, la richesse de son histoire et de sa culture, l'art culinaire d'Afrique souffre depuis longtemps de perceptions négatives et de stéréotypes qui datent de la colonisation.

Dans ce plateau introductif, nous allons nous plonger dans les cuisines africaines en découvrant les femmes surtout, les hommes et les traditions qui ont contribué à son élaboration. Une image fidèle de ces cuisines ne peut être comprise qu'à travers les prismes de l'histoire, du climat, de la géographie et des structures sociales.

Une invitation à découvrir l'Afrique à travers ses cuisines au pluri(elles).

INVITÉS

Ophélie Boudimbou
auteure de littérature jeunesse

Monique Chastanet
historienne

Glory Kabe
cheffe cuisinière

Axel Mbetcha
co-fondateur de Chefs in Africa

Olivier Roellinger
ancien chef cuisinier triplement étoilé de la Maison Bricourt

Olivia de Souza
cheffe cuisinière togolaise

TÉMOINS

Pierre Thiam
chef cuisinier

Gaël Faye
rappeur et écrivain

Samedi 22 mai de 10h à 12h

Cours de cuisine

avec **Olivia de Souza**

Tours à Table

Dans le cadre des Cuisines Africaines, Tours à Table est ravi d'accueillir la cheffe togolaise Olivia de Souza. Au menu pour ce cours, une cuisine authentique, épicée et généreuse.

MENU

Entrée

Pastel, empanadas au poisson

*

Plat

Mafé, fonio, sauce pâte d'arachide, viande rouge type agneau, épinards

*

Dessert

Tatin à la mangue

Tours à Table

Tours à Table est une école de cuisine, installée à Tours depuis 15 ans. Ses chefs proposent de vous faire découvrir des recettes typiquement françaises ou de la cuisine du monde. Le cœur de Tours à Table pourrait se qualifier en deux mots : partage et découverte. Partage de recettes, de savoir-faire, de bonne humeur, de valeurs humaines et d'expériences originales. Découvertes de beaux produits, de bons vins, de gens intéressés et intéressants, de gestes, et d'associations de saveurs. Une expérience savoureuse et inoubliable dans la ville de la Cité internationale de la Gastronomie !

INFOS PRATIQUES :

Prix : 38€ l'atelier

10 participants maximum

Inscription :

https://toursatable.com/cours/cuisines-africaines/

Tours à Table

45 rue Bernard Palissy, 37000 Tours

Samedi 22 mai

Lectures

à la Bibliothèque Gourmande

À l'occasion des Cuisines Africaines, la Bibliothèque Gourmande invite l'auteure **Ophélie Boudimbou** pour nous faire découvrir son projet autour du personnage de *Kanika* qui, au fil de ses voyages, découvre les richesses culinaires de chaque pays africain qu'elle traverse.

Ouverte à tous, **la Bibliothèque Gourmande de la Villa Rabelais** s'adresse à tous les gourmands de livres qui recherchent de savoureux moments de détente, d'animation et de partage. Dans un cadre chaleureux et convivial, elle propose en libre consultation une large sélection d'ouvrages de natures diverses traitant de la gastronomie sous toutes ses formes. Livres de chefs, livres de recettes, littérature, essais, revues, livres jeunesse donnent un aperçu de l'actualité culinaire en France et dans le monde.

Une programmation de manifestations temporaires est proposée en partenariat avec les acteurs locaux pour faire vivre le lieu. Rencontres d'auteurs, soirées débats, dégustations ou encore ateliers et animations réuniront un large public, aussi bien local que touristique, professionnel que particulier, passionné que néophyte.

L'ambition de la Villa Rabelais est d'initier le plus grand monde à la richesse des cuisines du monde et des spécialités régionales, ainsi qu'à la diversité des produits gastronomiques.

CHEFFE EN RÉSIDENCE

OLIVIA DE SOUZA

TOGO - Lomé

Olivia de Souza, d'origine togolaise, a grandi en Côte d'Ivoire. À 17 ans, elle arrive en France, à Tours où elle passe son bac. Elle décroche ensuite un BTS en tourisme et fait des études de commerce. Après quelques années de travail dans le domaine commercial et trois enfants, Olivia prend conscience que la voie de son plein épanouissement se trouve ailleurs et elle se lance le défi de faire de sa passion, la cuisine, un métier.

Elle entreprend alors plusieurs voyages culinaires en famille « sur la route des épices ». Elle se lance aussi dans un CAP qu'elle ne termine par manque de temps et de conviction : La formation ne correspond pas à la cuisine qu'elle a envie de proposer.

En 2004, elle ouvre sa première table d'hôtes à Tours, jusqu'en 2011, moment où elle décide de rentrer au Togo, à Lomé, où elle ouvre un atelier de cuisine, « l'Atelier des Sens ». Son objectif est de démystifier la cuisine afro-créole, initier ses hôtes à l'utilisation des épices et à la réalisation de mets simples et goûteux. Parallèlement, elle intervient comme cheffe à domicile et commercialise des produits d'épicerie entre le Togo, la Côte d'Ivoire et la France. Elle est aussi chroniqueuse pour les Maternelles d'Afrique de TV5 Monde depuis 2020.

Olivia de Souza est le fruit d'un brassage culturel et gastronomique, qui n'a pas peur d'oser de nouvelles saveurs. Elle concocte la plupart du temps des plats traditionnels africains à partir desquels elle transmet « des valeurs, des émotions et un peu de réflexion ».
Olivia de Souza est née en 1972.

INSTAGRAM
desouza_olivia

DIJON

Jeudi 27 mai > Dimanche 30 mai

CHEFFE INVITÉE

PRISCA GILBERT • CÔTE D'IVOIRE

CHEFS ASSOCIÉS

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

DOMINIQUE DANSARD

Dijon, capitale bourguignonne de la gastronomie et du vin accueille la deuxième étape du programme des Cuisines Africaines.

La ville des ducs de Bourgogne membre du Réseau des Cités de la Gastronomie contribue à faire vivre le repas gastronomique des Français et les Climats du vignoble de Bourgogne, deux éléments du patrimoine de l'humanité reconnus par l'UNESCO.

Ainsi, l'édition dijonnaise des Cuisines Africaines est une manifestation hors les murs de préfiguration de la Cité internationale de la Gastronomie et du Vin* qui doit ouvrir ses portes à la fin de l'année.

La Ville et la Métropole ont permis de déployer ce volet culinaire de la saison Africa 2020.

La cheffe ivoirienne Prisca Gilbert, en résidence à Dijon pendant une semaine, nous fait partager sa culture gastronomique, son sens de l'innovation et sa maîtrise des savoir-faire culinaires.

Cité internationale de la Gastronomie et du Vin

Mesure phare du plan de gestion qui découle de la reconnaissance en 2010 du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'UNESCO, les projets de Cités de la Gastronomie se sont fédérés pour constituer un réseau d'équipements culturels dédiés. Lancé en juin 2013 par le gouvernement, le Réseau des Cités de la Gastronomie réunit les 4 grandes capitales de Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. À Dijon, la Cité de la Gastronomie et du Vin porte une attention toute particulière à la culture du vin et de la vigne.

Entre bâtiments historiques rénovés et constructions contemporaines, la Cité dijonnaise se déploiera dans l'ancien hôpital général, aux portes du centre historique et au kilomètre premier de la route des Grands Crus. Elle constituera un véritable quartier composé d'un pôle culture et expositions, d'un espace formation, de cinémas, de commerces, d'un éco quartier et de logements réhabilités où se côtoieront habitants et touristes français ou internationaux. L'ouverture au public de la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon est prévue à la fin de l'année.

LES EVENEMENTS

LE CALENDRIER

Jeudi 27 mai

Menu à 4 mains

de **Prisca Gilbert**
& Louis-Philippe Vigilant

Restaurant gastronomique Loiseau des Ducs

Voilà une perspective qui serait bien alléchante que celle de retrouver le chemin des restaurants avec en prime la possibilité de goûter au dialogue culinaire de ces deux chefs de talent. À l'heure où nous écrivons, ce 4 mains semble possible mais attend plus amples précisions...

INFOS PRATIQUES :

Restaurant Loiseau des Ducs
3 Rue Vauban, 21000 Dijon

Vendredi 28 mai

Déjeuner de la cantine

Les écoles primaires de Dijon

Prisca Gilbert propose aux 8 000 enfants des écoles primaires de la ville de Dijon un voyage culinaire à la découverte de nouveaux produits et saveurs dans leurs assiettes. Attiéké, sauce yassa, mangue et gingembre : de quoi surprendre les papilles !

MENU

Entrée

Taboulé d'attiéké aux petits légumes

*

Plat

Yassa de filet de dinde

et purée de patate douce

*

Dessert

Compotée de mangue cannelle gingembre

et fromage blanc

La Cuisine centrale de Dijon

La cuisine centrale de la ville de Dijon sert quotidiennement près de 000 8 repas équilibrés aux enfants et au personnel encadrant, répartis dans les 49 restaurants scolaires. L'équipe de la cuisine centrale réalise de A à Z de nombreux plats et préparations alimentaires en s'appuyant sur la technicité des matériels, la qualité des produits et le savoir-faire de 380 agents.

La ville de Dijon et la cuisine centrale mettent en place des partenariats avec des producteurs locaux pour proposer des produits de saison et bénéficier de circuits courts. De plus, la ville adhère à l'association nationale « Un Plus Bio » depuis 2016. Par son engagement, elle figure parmi les acteurs investis pour le développement des produits biologiques dans la restauration scolaire. Dijon capitale de la gastronomie, cela concerne également les enfants. La pause déjeuner est un moment clé pour initier les enfants au goût et aux cuisines de Bourgogne, de France et du monde. Au restaurant scolaire, des occasions festives permettent d'éveiller la curiosité culinaire des enfants, à travers des menus inventifs. Les Cuisines Africaines s'intègrent donc parfaitement dans cette philosophie !

LES EVENEMENTS

Dimanche 30 mai à 11h

Le Brunch des Halles

Organisé par la ville de Dijon, le Brunch des Halles est chaque année le temps gourmand incontournable de la saison estivale dans la cité des Ducs. La 6ème édition du Brunch remet le couvert à partir du 30 mai, chaque dimanche ! Et c'est la cheffe **Prisca Gilbert** qui inaugure l'année 2021 en collaboration avec le traiteur **Dominique Dansard** pour faire découvrir aux dijonnais des saveurs de Côte d'Ivoire.

Depuis 2016, durant toute la belle saison, le Brunch des Halles est une expérience culinaire dans un cadre insolite, les Halles, « au cœur du ventre » de Dijon. Tous les dimanches, dans un esprit guinguette et bonne franquette, les convives s'installent autour de grandes tablées conviviales pour goûter les plats préparés par les restaurateurs. Le principe est simple : chaque semaine, un chef officie en cuisine pour réaliser le brunch, servi dans une ambiance chaleureuse et festive (performances artistiques et musicales).

Ce premier brunch de l'édition 2021 aura lieu en formule à emporter, suivant les recommandations sanitaires en vigueur.

INFOS PRATIQUES :

Dimanche 30 mai
à partir de 11h et jusqu'à 14h
Brunch à emporter

Adresse

Halles de Dijon
21000 Les Rousses

CHEFFE EN RÉSIDENCE

PRISCA GILBERT

COTE D'IVOIRE • Abidjan

Âgée de 40 ans, Prisca Gilbert est connue aujourd'hui comme l'un des visages de la gastronomie ivoirienne. Après un début de carrière dans le marketing et la communication, Prisca décide en 2013 d'ouvrir le restaurant Mosaic à Abidjan avec pour seul bagage sa passion. Sa touche personnelle ? Sublimer les produits locaux ivoiriens dans l'assiette. Férue d'arts plastiques, elle compose ses assiettes comme des toiles.

En 2015, elle débute un stage professionnel à l'Institut Paul Bocuse à Lyon puis diversifie son activité en devenant cheffe itinérante quelques années plus tard.

Elle se lance également dans la production de contenus culinaires d'abord avec MIAM (capsule culinaire diffusée sur les réseaux sociaux) puis en tant que chroniqueuse culinaire sur RFI (Radio France Internationale) ainsi qu'avec les éditions Bayard Jeunesse pour le magazine Planète. Prisca Gilbert aime être une cheffe « multi-toque », l'art culinaire est pour elle un métier pluridimensionnel qui ne s'exprime pas seulement dans les cuisines d'un restaurant.

En Mars 2019, elle devient la cheffe des cuisines du restaurant l'Eléphant d'Or du casino Barrière à Abidjan.

Prisca Gilbert

CALAIS

Mardi 8 juin > Dimanche 13 juin 2021

CHEFS INVITÉS

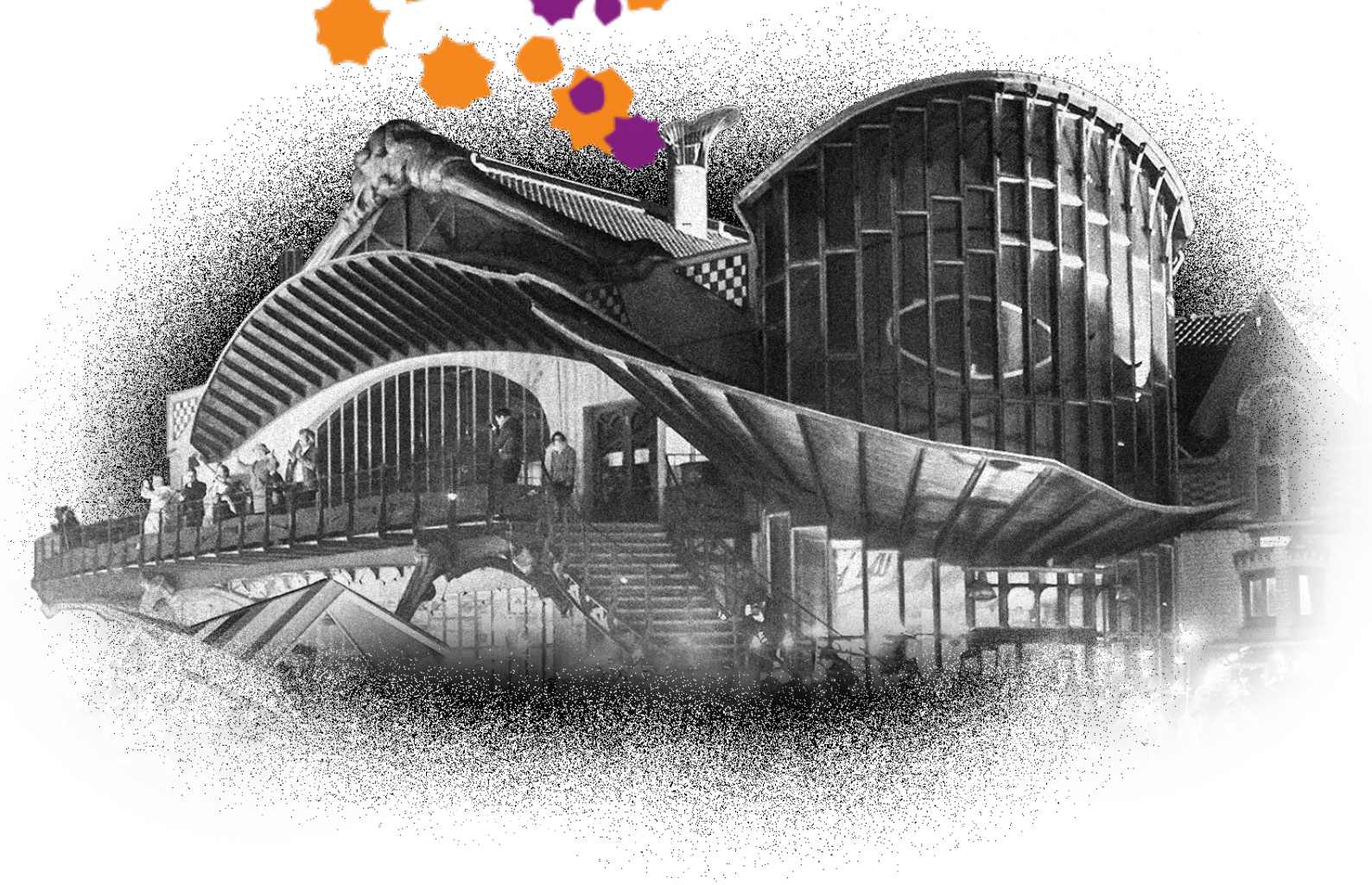
CHEF BINTA • GHANA

MERLIN ELLA • GABON

CHEFS ASSOCIÉS

ALAIN MOITEL

NINA ARIELLE AKAKPO



Pour leur troisième étape, Les Cuisines Africaines sont accueillies au Channel, la scène nationale de Calais, dans le contexte enthousiasmant de la réouverture des restaurants et des lieux culturels.

Chef Binta, cheffe ghanéenne engagée dans l'agriculture du fonio & Merlin Ella, jeune chef prometteur représentant la gastronomie du Gabon, mâtinent de leur savoir-faire les préparations des Hauts-de-France.. A l'occasion de leur résidence, ils parcourent le territoire à la découverte des producteurs et des paysages de la Côte d'Opale accompagnés d'Alain Moitel et Marie-Josée Ordener des grandes Tables. Une inspiration qui se retrouvera dans les assiettes, à la carte des grandes Tables du Channel, lors de diners signature ou de diners à 6 mains.

Les Cuisines Africaines accueillent aussi la cheffe Nina Arielle Akakpo, béninoise installée à Calais, pour un pique-nique dans un Channel vivant et vibrant tout le week-end du 12 et 13 juin.

LES EVENEMENTS

LE CALENDRIER

Mardi 8 juin

Rencontre

avec **Merlin Ella**
avec les élèves du lycée des métiers du Détroit

Les élèves du lycée des métiers du Détroit rencontrent le chef gabonais Merlin Ella pour une masterclasse inédite.
Ce moment de transmission permettra aux futurs cuisiniers et cuisinières de découvrir l'approche créative du chef et ses techniques pour créer de somptueux plats. Plus qu'un cours de cuisine, cette rencontre s'inscrit comme un véritable temps d'échange entre deux générations partageant la même passion.

Mardi 8 juin

Rencontre

avec **Chef Binta**
2 écoles primaires

Chef Binta va à la rencontre de jeunes élèves dans deux écoles primaires de la région afin de sensibiliser les enfants à des thématiques telles que l'alimentation durable et les produits locaux.

LES EVENEMENTS

Du mercredi 9 juin
au dimanche 13 juin

À la carte des grandes Tables

Les deux chefs en résidence, **Chef Binta** et **Merlin Ella** proposent leurs créations à la carte du restaurant et du bistrot des grandes Tables. Vous avez déjà mangé des sauterelles grillées ? Vous connaissez la sauce nyembwé et la sauce odika ?

INFOS PRATIQUES :

Les grandes Tables du Channel
173 Boulevard Gambetta, 62100 Calais
Réservations au 03 21 35 30 11

Le Bistro
ouvert du lundi au jeudi de 12h à 18h
du jeudi au samedi de 12h à 23h
Le dimanche le bistro est ouvert de 12h à 16h, on peut y déjeuner jusqu'à 14h.

Le Restaurant
ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h, service en soirée le vendredi et samedi de 19h à 21h et tous les soirs de spectacle.

Mercredi 9 juin

Diner-signature Merlin Ella

Merlin Ella est un chef passionné qui œuvre à promouvoir la cuisine gabonaise. Lors de son dîner signature, il nous montre l'étendue de son talent et nous propose des goûts nouveaux, insoupçonnés mélanges entre le Gabon et la Côte d'Opale.

Jeudi 10 juin

Diner-signature Chef Binta

Au Ghana, Chef Binta œuvre autant en cuisine que dans les champs pour promouvoir une agriculture et une cuisine saines, respectueuses de l'environnement. Lors de ce repas signature, Chef Binta nous invite à découvrir son univers : des plats authentiques et modernes qui font écho à ses racines Peul. La découverte d'une autre gastronomie.

Vendredi 11juin
& samedi 12 juin

Dîner à 6 Mains

3 chefs, forts de trois sensibilités et cultures gastronomiques différentes, vont unir leurs talents lors d'un dialogue culinaire au restaurant Les grandes Tables du Channel. Le dîner à 6 mains de **Chef Binta**, **Merlin Ella** & **Alain Moitel** promet d'être un moment fort de leur résidence à Calais, sous le signe du partage et de l'excellence.

Vendredi 11 et samedi 12

La (grande) Table d'Arielle

Nina Arielle Akakpo
au bistro des grandes Tables du Channel

Les cuisines africaines accueillent aussi la cheffe Nina Arielle Akakpo, Béninoise installée à Calais, pour des propositions culinaires au bistrot
dans un Channel vivant et vibrant. Quand La Table d'Arielle s'invite aux grandes Tables, c'est la promesse de 3 délicieux mets à retrouver à la carte ! A déguster vendredi et samedi, soirs de spectacle.

LES EVENEMENTS

Samedi 12 juin à 17h

Le Plateau des Cuisines Africaines

Un plateau présenté et animé par Soro Solo (Radio France)

EN PUBLIC DE LA SCÈNE NATIONALE DU CHANNEL , EN LIVE SUR LES PLATEFORMES DE STREAMING

L'alimentation est au cœur de nos vies et de notre santé. Les liens entre la cuisine et la santé sont démontrés un peu plus chaque jour. Trop grasse, trop épicée, manque de finesse ; voici rapidement énumérés quelques préjugés autour des cuisines d'Afrique. Mais ce discours ne fait plus long feu, en allant par exemple à la rencontre du chef Pierre Thiam, ambassadeur du fonio qu'il décline de mille et une façon ou en dégustant le Gombo Rio dos Camaroes signé Alexandre Bella Ola. Conduire une réflexion autour de l'évolution de la perception des cuisines africaines à travers ses qualités nutritives sur le continent mais aussi en dehors est essentiel. Selon une étude publiée en 2015 dans *The Lancet Global Health*, le continent africain abriterait neuf des dix pays qui mangent le plus sainement au monde, ceci malgré la malnutrition présente dans plusieurs pays. La richesse et les apports nutritifs des ingrédients des cuisines africaines sont indéniables. Comment capitaliser sur ces "*super food*" afin de nourrir l'Afrique et le monde ?

Notre démarche permettra de déterminer de façon significative l'apport des cuisines africaines à établir les liens entre santé, alimentation et environnement dans une perspective d'alimentation durable, équilibrée, et accessible à tous.

INVITÉS

Chef Binta
cheffe cuisinière

Chef Anto
cheffe cuisinière

Merlin Ella
chef cuisinier

Marianne Mbaye
auteure

Claire Mouquet-Rivier
directrice de recherche
en biologie de l'alimentation

TÉMOINS

Pierre Thiam
chef cuisinier

Gaël Faye
rappeur et écrivain

INFOS PRATIQUES :

Les grandes Tables du Channel
173 Boulevard Gambetta, 62100 Calais
Réservations au 03 21 35 30 11

CHEF BINTA
GHANA

Née en Sierra Leone, issue d'une famille appartenant au peuple Peul, Chef Binta se décrit comme une cheffe nomade moderne. Avec son projet Fulani Kitchen, elle combine ses racines nomades, sa formation classique à l'Institut culinaire du Kenya et son amour pour la vie rurale et la nature. Ses plats sont authentiques, modernes et respectueux de l'environnement. En servant des céréales anciennes, des épices indigènes et d'autres ingrédients passionnants d'Afrique de l'Ouest dans un cadre traditionnel, Chef Binta déclenche tous les sens et vous emmène dans un tout nouveau monde.

Sa volonté de partager la cuisine nomade africaine est basée sur son histoire, celle de la guerre civile au Sierra Leone. Elle a vu comment la nourriture pouvait rassembler les gens. Apprendre à créer des plats totalement nouveaux avec juste une poignée d'ingrédients, partager et travailler ensemble, tout cela a nourrit profondément la cheffe qu'elle est aujourd'hui. Chef Binta est également une ambassadrice du fonio, un grain ancien traditionnellement cultivé et consommé en Afrique de l'Ouest. La cheffe utilise très souvent cette délicieuse céréale qui est extrêmement nutritive, résistante aux maladies et qui n'a besoin que de peu d'eau. Elle pourrait ainsi être l'une des réponses aux défis de la sécurité alimentaire et du climat à venir.
chef Binta est née en 1984.

www.fulanikitchen.com

MERLIN ELLA
GABON

Le Chef Merlin Ella aime l'art culinaire « passionnément et à l'infini ». Il a toujours exercé ce métier et œuvre activement à promouvoir la cuisine gabonaise à travers le monde. Chef du restaurant gastronomique l'Ella à Libreville, il mène en parallèle de nombreux ateliers et formations à destination des jeunes de son pays. Il est aussi le fondateur et le président de l'association des cuisiniers Gabonais.

Toujours dans la volonté de faire découvrir la gastronomie de son pays, Merlin Ella participe régulièrement à des concours. En 2015, il est Vice-champion d'Afrique au concours de cuisine Nelson Mandela Culinary Challenge en Afrique du Sud. En 2017, il est sacré Champion d'Afrique à ce même concours avec l'équipe gabonaise de cuisine. En 2018, il est le coach de l'équipe du Gabon au Bocuse d'Or au Maroc qui obtient le prix du meilleur plat.
Le Chef Merlin Ella, représentant de son pays à African Chefs United, écrit actuellement un livre intitulé « Cuisine du Gabon ».
Merlin Ella est né en 1983.

CLERMONT-FERRAND

Lundi 14 juin > Dimanche 20 juin 2021

CHEFFE INVITÉE

CLARENCE KOPOGO • RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE

CHEFS ASSOCIÉS

FRÉDÉRIC COURSOL

FREDERIC PINTO

C'est au cœur de la nouvelle **scène nationale La Comédie** de Clermont et de son restaurant **Les grandes Tables de la Comédie** (dernière nées des grandes Tables) que **la cheffe Clarence Kopogo** est invitée en résidence.

Le chef Frédéric Coursol qui en supervise la carte et le chef de cuisine Frédéric Pinto vont composer avec elle un « programme » culinaire propre à bousculer les traditions auvergnates. Clarence Kopogo, cheffe qui défend une cuisine afro-créative contemporaine, dispose ici d'un terrain de jeu varié : plat à la carte, menu signature, démonstration culinaire lors du plateau. L'occasion pour elle de montrer l'étendue de son talent. La carte des vins va même faire place à une nouvelle bière, créée pour l'occasion par la cheffe avec un brasseur clermontois.

LES EVENEMENTS

LE CALENDRIER

Du Lundi 14
au Dimanche 20 juin 2021

Résidence de Clarence Kopogo

aux grandes Tables de la Comédie

La cheffe Clarence Kopogo est l'invitée des grandes Tables de la Comédie pour une semaine de résidence où elle signera des propositions culinaires plurielles :
une carte exclusive à venir déguster au sein du restaurant, des mets faisant la part-belle à la street food, vendus depuis la Carriole de rue, ainsi qu'une conception originale d'une bière aux saveurs africaines.

Quand la créativité d'une rencontre le savoir-faire brassicole local : la cheffe Clarence Kopogo s'associe à la Brasserie Clermont pour la création inédite d'une bière aux douces notes épicées. A savourer avec modération pour fêter l'arrivée de l'été !

INFOS PRATIQUES

Les grandes Tables de la Comédie
69 bis boulevard François Mitterrand
63000 CLERMONT-FERRAND
Réservations au 04 43 55 17 97

Lundi 14 juin à 18h

Le Plateau des Cuisines Africaines

Un plateau présenté et animé par **Soro Solo** (Radio France)

EN PUBLIC DE LA COMÉDIE DE CLERMONT, EN LIVE SUR LES PLATEFORMES DE STREAMING

Traditionnellement, la connaissance des cuisines africaines est transmise oralement d'une génération à l'autre. En explorant l'héritage des traditions culinaires africaines, on observe une réinvention permanente, notamment à travers l'influences de cultures gastronomiques d'Europe, suite à des siècles de domination coloniale.

Certains parlent de cuisines-fusion, nous parlerons de cuisines authentiques, dynamiques qui reflètent dans leurs constructions, l'identité nationale, historique et personnelle des individus qui les portent : les chefs. Artisans du goût, ambassadeurs de leurs terroirs, les chefs d'Afrique et de ses diasporas nous amènent à la rencontre des saveurs riches et infiniment variées du continent, racontent des histoires et des rituels ancrés dans leurs mœurs.

Nous partons à la rencontre de ces gastronomies africaines, de leurs richesses et de leur vitalité.

INFOS PRATIQUES

Les grandes Tables de la Comédie
69 bis boulevard François Mitterrand
63000 CLERMONT-FERRAND
Réservations au 04 43 55 17 97

INVITÉS

Chantal Crenn
maître de conférences
en anthropologie sociale

Etienne Biloa
fondateur de Untold Stories,
manager de chefs

Clarence Kopogo
cheffe cuisinière

Jules Niang
chef cuisinier

Eric Roux
journaliste culinaire

TÉMOINS

Pierre Thiam
chef cuisinier

Gaël Faye
rappeur et écrivain

LES EVENEMENTS

Vendredi 18 juin,
Samedi 19 juin à 20h
& Dimanche 20 juin à 12h

Diner-signature de Clarence Kopogo

Les grandes Tables donnent carte blanche à la talentueuse cheffe Clarence Kopogo. Venez découvrir une cuisine d'émotion et voyagez grâce à son menu singulier mettant en valeur les produits des terres d'Afrique.

INFOS PRATIQUES

Les grandes Tables de la Comédie
69 bis boulevard François Mitterrand
63000 CLERMONT-FERRAND

Réservations au 04 43 55 17 97

CLARENCE KOPOGO

République Centrafricaine

Née en République Centrafricaine, c'est en 2014 que Clarence Kopogo décide de se former en cuisine dans l'objectif de créer une activité de traiteur aux influences africaines.
Elle intègre en 2015 la formation Cuisine Mode D'emploi du chef étoilé Thierry Marx et crée Table Nali avec sa sœur la même année, avec l'objectif de faire découvrir la cuisine centrafricaine ainsi que d'autres cultures culinaires peu connues du grand public.
Son ADN culinaire trouve son essence dans sa volonté de valoriser les cultures culinaires africaines grâce aux savoir-faire hérités des femmes de sa famille, grâce à une approche nouvelle et de multiples influences.

C'est lors de sa reconversion en cuisine qu'elle se rend compte de la méconnaissance et des préjugés autour des cuisines africaines. Commence alors un vrai travail de documentation sur celles-ci.

De ce constat naît sa quête de connaissance par tous les moyens, ne trouvant aucune trace d'une quelconque encyclopédie relatant l'histoire des gastronomies africaines ni de répertoires des produits utilisés.

En 2020, la cheffe nouvellement indépendante lance The Kwest By Clarence et propose son expertise lors d'ateliers, missions de consulting et création de concepts culinaires.

MARSEILLE

4 juin > 11 juillet 2021

La Friche la Belle de Mai, Digue du Large, …

CHEF INVITÉ

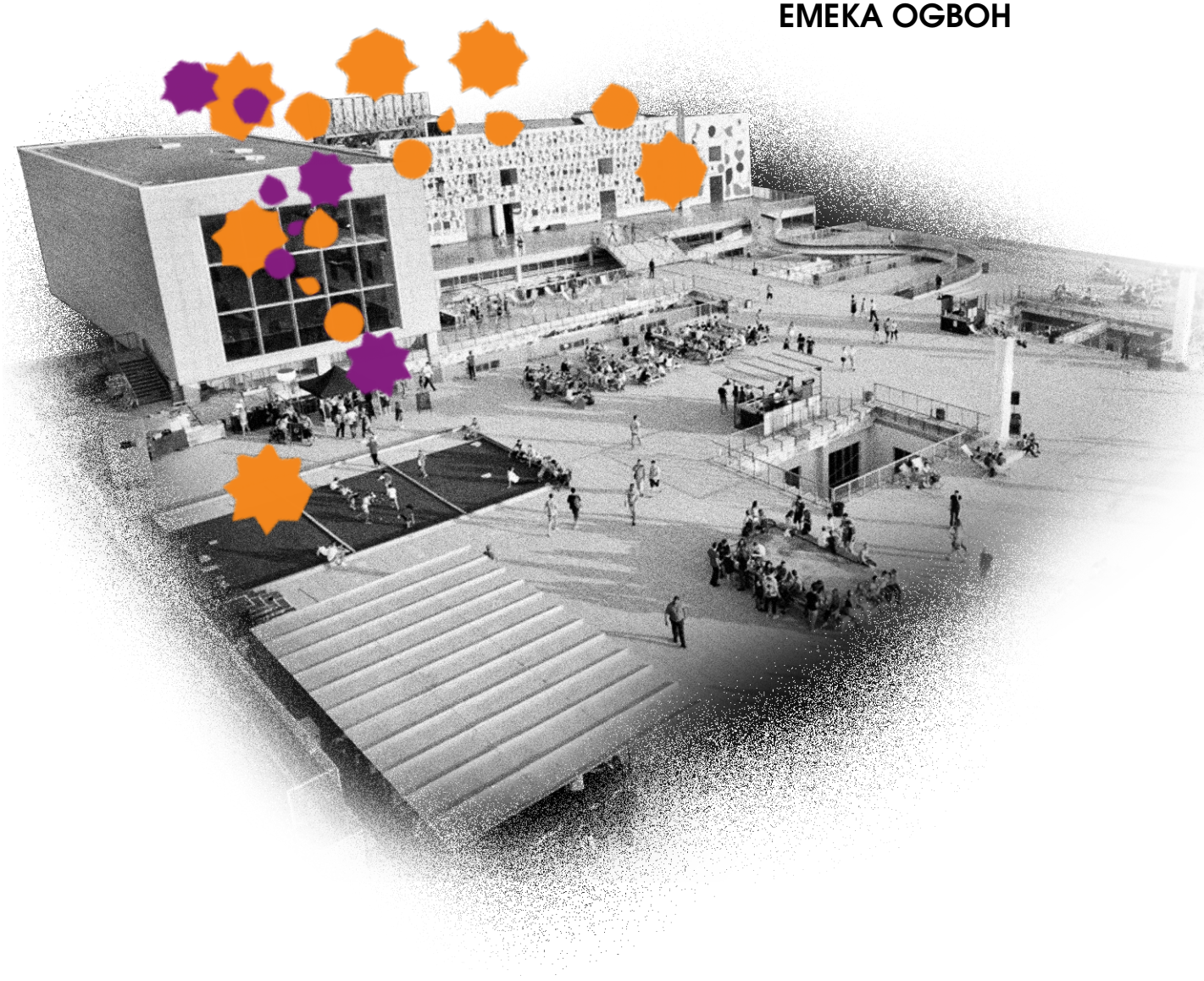
LALAINA RAVELOMANANA

CHEFS ASSOCIÉS

GEORGIANA VIOU • NADJATIE BACAR • GAGNY SISSOKO
HUGUES MBENDA • SIRADJI RACHADI

ARTISTE INVITÉ

EMEKA OGBOH



À Marseille, **Les Cuisines Africaines** sont au cœur de ***Here comes Africa*** à la Friche la Belle de Mai, QG de la Saison Africa2020 : Cinq semaines qui offrent une diversité de points de vue de la création africaine, esquissant les paysages d'une Afrique d'aujourd'hui, autant que ceux de possibles futurs africains.

Here Comes Africa s'ouvre le week-end du 4 juin avec **Stirring the pot** exposition-événement multiforme de l'artiste **Emeka Ogboh**, invité par Frœme et les grandes Tables. Une composition visuelle, sensorielle, gustative, musicale et politique qui se déploie dans le temps et dans de multiples espaces de la Friche.

Toujours pour ***Here comes Africa***, **Les Cuisines Africaines** s'associent aux **Rencontres à l'échelle** qui explorent le continent africain sous le prisme de la création théâtrale et chorégraphique contemporaine et aux deux week-ends du festival de musique **Africa-Fête**, avec **le chef Gagny Sissoko** pour le 1er et avec **le chef Lalaina Ravelomanana** pour le second, autour de la célébration du 60e anniversaire du retour de l'indépendance de Madagascar.
Le lundi 28 juin **Le grand plateau des Cuisines Africaines** - plateau débat sur le thème « L'art et la cuisine - Valoriser la création africaine, culinaire et artistique » animé par le journaliste **Soro Solo** et démonstrations culinaires - s'installe au centre d'un **grand Marché** de producteurs et d'artisans de bouche.
Le 26 août, également cuisinier, **Emeka Ogboh** compose et cuisine avec la cheffe **Georgiana Viou** une performance culinaire sur le toit-terrasse, dans une scénographie conçue avec **Marie-Josée Ordener** des grandes Tables

Enfin, même si **Les Cuisines Africaines** prennent officiellement fin le 11 juillet lors du grand week-end de clôture de ***Here comes Africa***, les cuisines d'Afrique (du Bénin, du Congo, des Comores et du Mali) sont bien présentes du 4 juin jusqu'à la rentrée par l'entremise des grandes Tables qui les inscrivent dans toutes leurs offres culinaires de l'été avec les chefs de Marseille Nadjatie Bacar, Hugues Mbenda, Siradji Rachadi, Gagny Sissoko. Tous les jours sur les terrasses de leurs restaurants à la Friche la Belle de Mai et au cœur des événements culturels qu'elles accompagnent depuis de nombreuses années telles les **soirées On air et Belle & Toile avec la Friche** ou le **Festival de Marseille**...

Les Cuisines Africaines ouvrent par ailleurs, début juillet, les **Dîners Insolites** – des dîners de chefs dans des lieux spectaculaires de la Provence – construits avec Provence Tourisme pour sa nouvelle saison MPGastronomie. Deux dîners dans le cadre exceptionnel de la Digue du large signés et préparés, respectivement, par Georgiana Viou & Lalaina Ravelomanana.

LES EVENEMENTS

LE CALENDRIER

Stirring the Pot

Emeka Ogboh (Lagos - Berlin)

Une proposition visuelle, sensorielle, gustative, musicale et politique qui se déploie dans de multiples espaces de la Friche

Week-end d'ouverture 4-5-6 juin 2021

Exposition jusqu'au 24 octobre

Artiste de renommée internationale, Emeka Ogboh s'intéresse aux questions de migrations et aux liens que tissent les hommes et les femmes avec leurs lieux de vie, de mémoire ou de passage. Pour sa première exposition personnelle dans une institution française, l'artiste investit le Panorama et le Toit-terrasse de la Friche la Belle de Mai avec un film, une installation multi-sensorielle et développe son projet artistique tout au long de l'été : dîners conviant différens chefs africains, conception d'une bière pour les soirées musicales, dj sets et sessions radiophoniques, publication d'un recueil de recettes…

Stirring the Pot • L'EXPOSITION

Emeka Ogboh travaille différents médiums, tels que le son et la vidéo ou encore les denrées alimentaires, qui deviennent des instruments de lecture et de compréhension des villes en tant qu'espaces cosmopolites, migratoires et globalisés. L'exposition qu'il présente à la Friche se déploie sur 2 espaces : Le premier a pour élément central **un film** qui retrace le chemin parcouru par les ingrédients composants une recette, depuis nos assiettes en France jusqu'à leurs territoires de production en Afrique. Le deuxième est une variation de « Ámà : The Gathering Place », **installation** qu'il a réalisée en 2019. Elle s'inspire de l'ethnie Igbo au Nigeria, dont les textiles traditionnels proviennent et dont les musiques sacrées composent l'environnement sonore.

Emeka Ogboh interroge le rôle social de l'espace muséal, faisant de lui un lieu de vie, de rencontre, de détente, favorable au dialogue et à la réflexion.

+ d'infos lien **https://fraeme.art/**

Stirring the Pot • LE TOIT-TERRASSE

Emeka Ogboh a investi le Toit-terrasse de la Friche comme une extension de l'exposition, une place vivante telles que celles que l'on trouve autour des gares ferroviaires et routières en Afrique.
Avec Les grandes Tables et Frœme, il y installe un **Danfo**, véhicule taxi typique de Lagos, fabriqué par les ateliers Sud Side, d'où sont servies Uda et Uziza, **les deux bières** qu'il a élaborées avec la brasserie artisanale du Castelet à Signes (Var).
La carte culinaire du toit proposée dès le 4 juin pour tout l'été, est écrite par les 5 chefs associés des Cuisines Africaines, Nadjatie Bacar, Hugues Mbenda, Gagny Sissoko, Siradji Rachadi & Georgiana Viou.
Les 4 et 5 juin ainsi que le 4 juillet, la Friche offre à l'artiste 3 cartes blanches musicales.

Le 26 août, également cuisinier, Emeka Ogboh compose et cuisine avec la cheffe Georgiana Viou (Marseille-Benin) une **performance culinaire**, dans une scénographie conçue avec Marie-Josée Ordener des grandes Tables.

LES EVENEMENTS

4 juin > 22 août 2021

Les cuisines africaines marseillaises

Les cuisines d'Afriques
De terrasses en toit-terrasse

Nadjatie Bacar, Hugues Mbenda, Gagny Sissoko, Siradji Rachadi, Georgiana Viou

Friche la Belle de Mai

À Marseille, les cuisines africaines sont préparées chaque jour dans toute la ville, dans les familles et dans de nombreux restaurants. Cette année avec la Saison Africa2020 et **Les Cuisines Africaines**, Les grandes Tables ont invité cinq cuisiniers marseillais, Nadjatie Bacar, Hughes Mbenda, Siradji Rachadi, Gagny Sissoko et Georgiana Viou à prendre les commandes d'une programmation culinaire inédite qui va dialoguer avec les propositions estivales de la Brigade des grandes Tables.

De terrasse en toit-terrasse cette programmation culinaire accompagne le quotidien des grandes Tables dans leurs services de midi et du soir et des événements qui rythment chaque année les étés de la Friche.

Cette année Les grandes Tables inaugurent une nouvelle formule en soirée dans un dispositif en «cuisine ouverte» en extérieur sur leur terrasse qui borde la «place des quais».

Façon « dîner » ou façon « apéritif », à chacun de choisir, chaque proposition peut-être déclinée en plateau à partager.

Du salé, du sucré, du froid, du chaud - four à pizza et barbecue - avec les poissons, les viandes, les légumes et les produits en lien avec nos producteurs et artisans de Provence.
Elles sont aussi, comme chaque année, présentes tous les week-ends sur le toit-terrasse de la Friche pour les soirées « On Air » et « Belle&Toile », temps suspendus, musicaux, cinématographiques et culinaires.

12,13 & 26 juin 2021

Africa Fête

Lalaina Ravelomanana
Gagny Sissoko

Toit-terrasse de la Friche
les grandes Tables - Place des quais

Fondé à l'initiative de Mamadou Konte, **Africa Fête** visait avant tout à prolonger dans l'expression culturelle et artistique la dénonciation des conditions de vie des travailleurs immigrés en France. Aujourd'hui, toujours rattachée à ces valeurs militantes, Africa Fête mène ses activités dans une vision humaniste et solidaire ouverte sur le monde. Africa Fête c'est une programmation musicale où la découverte prime sur la notoriété et aussi un village associatif, des ateliers, des rencontres et des propositions culinaires .

samedi 12 juin & dimanche 13 juin

En journée : marché (artisanal, culinaire et associatif) sur la place des quais avec impromptus musicaux, plateau radio - débat aux grandes Tables, ateliers (dont cuisine)...
Soirée : Concerts - Toit-terrasse

samedi 19 juin

Atelier public en cuisine avec Gagny Sissoko

samedi 26 juin

Célébration des 60 ans de l'indépendance de Madagascar
Avec en journée une dizaine de stands associatifs sur la Place des quais, des rencontres, des ateliers et concerts en soirée.
La brigade des grandes Tables accompagne le chef Lalaina Ravelomanana qui crée la carte du jour et pour la Carriole

LES EVENEMENTS

28 juin

Le grand Marché thématique & Le Plateau des Cuisines Africaines & Le Plateau des du grand Marché

Friche la Belle de Mai
Place des quais au cœur du grand Marché

Le grand Marché

Avec le soutien du Fonds Epicurien

À Marseille, les Cuisines Africaines sont vives et les produits qui la composent sont l'objet de ce grand marché rendu possible grâce au soutien du Fonds Epicurien.
Liste des producteurs, des artisans de bouche et des propositions culinaires à déguster sur place, en cours d'élaboration.

INTERVENANTS

Alexandre Bella Ola
chef cuisinier

Vérane Frédiani
auteure

Emeka Ogboh
artiste

Pierre Psaltis
journaliste

Lalaina Ravelomanana
chef cuisinier

Georgiana Viou
cheffe cuisinière

TÉMOINS

Pierre Thiam
chef cuisinier

Gaël Faye
rappeur et écrivain

Le Plateau des Cuisines Africaines

Animé par **Soro Solo** (Radio France)
Au tempo d'une démonstration de cuisine de **Lalaina Ravelomanana**

EN PUBLIC ET EN STREAMING

Première forme d'art universel, la cuisine africaine est un terrain de jeu immense pour les artistes. Quelle est la place de la cuisine africaine dans le système alimentaire ? Quels mécanismes de créativité culinaire s'en dégagent ? Comment l'art réinvente-t-il l'expérience de dégustation et de valorisation de la création culinaire ?
Cet échange tentera d'analyser les interrelations entre chefs et artistes dans une perspective fondée sur la connaissance de la gastronomie africaine et l'expression artistique du continent.

Le Plateau du grand Marché

Plateau animé par **Pierre Psaltis** (Le grand Pastis)

EN PUBLIC ET EN DIRECT
SUR RADIO GRENOUILLE 88.8

Avec les invités de Pierre Psaltis réunis autour de Vérane Frediani dont le livre « Marseille cuisine le Monde » qui vient tout juste de paraître aux éditions La Martinière. Cinéaste, journaliste, gastronome et militante féministe d'origine marseillaise, Vérane Frédiani est notamment l'auteure du documentaire « À la recherche des femmes chefs » et des ouvrages « Cheffes » et « Elles cuisinent ».

+ vente signature des livres de **Georgiana Viou**, **Alexandre Bella Ola** et **Vérane Frediani** au stand de la librairie La Salle des Machines.

Dîners Insolites

2 juillet
Georgiana Viou

3 juillet
Lalaina Ravelomanana

Digue du large
Port Maritime de Marseille

Cent trente convives, une longue table d'un seul tenant de plus de soixante mètres, une brigade de cinq personnes pour douze serveurs... Ce dispositif, tel le décor d'un spectacle en tournée se déplace du 1 au 31 juillet, une vingtaine de dîners pour lesquels une quinzaine de chefs ont créé 21 menus uniques dans 17 lieux – site naturel ou industriel, monument religieux ou historique, domaine viticole ou portuaire... – détournés de leurs usages habituels et parfois exceptionnellement ouverts au public.
Un récit choral en 17 chapitres de la Provence, plurielle, évolutive et ouverte à de multiples influences... Ce sont celles de l'Afrique qui ouvrent cette 2ème saison !

INFOS PRATIQUES

Réservation :
Provence tourisme au 04 91 13 84 13

Direction artistique : Emmanuel Perrodin,
Scénographie : Marie-Josée Ordener.

Un projet de Provence Tourisme
pour sa saison gastronomique MPG2021,
avec les grandes Tables.

LE CHEF EN RÉSIDENCE

LALAINA RAVELOMANANA

Lalaina Ravelomanana est aujourd'hui l'un des chefs les plus réputés de Madagascar. Passionné par la cuisine et la pâtisserie, cet autodidacte cumule les succès depuis 2004, en commençant par devenir le 1er Chef intronisé Disciple d'Auguste Escoffier à Madagascar. En 2006, il est élu Chef très Créatif avec le Prix de créativité Laspostole lors du trophée Passion présidé par Pierre Gagnaire. En 2008, il gagne le Grand Prix de Dauphin Grand Marnier au Trophée International de Cuisine et Pâtisserie présidé par Thierry Marx. Finalement, il obtient le titre de Premier Africain intronisé à la prestigieuse académie culinaire de France en 2010.

En 2019, il ouvre le Marais Restaurant à Antananarivo. On y trouve une cuisine ouverte sur la salle de service, un potager de 4 hectares et un vivier à l'eau de mer pour des produits locaux et frais. Là, il peut exprimer toute sa créativité, technicité et sincérité. Il est devenu l'un des principaux acteurs de l'émergence du continent dans l'univers culinaire de luxe, et prend plaisir à sublimer l'incroyable richesse des produits malagasy à travers sa cuisine gastronomique. Pour lui, Madagascar rassemble à la fois les cultures africaines, asiatiques et européennes. C'est un vrai melting-pot, et sa richesse culinaire vient de là.

« Je suis issu d'une famille tournée vers l'art. Je faisais de la danse et fais toujours de la peinture. Ma cuisine porte ces influences. Ayant le sens de la créativité dans le sang, proposer de nouvelles choses en cuisine est comme un flux naturel. »

Lalaina Ravelomanana devient en effet parfois Lartistika. Un pseudo avec lequel il lance des projets plus atypiques. Comme des diners-performances, diners de rêve, qu'il imagine avec l'artiste contemporain malgache Joël Andrianomearisoa, où ils s'amusent à bousculer les codes et les sens.

Depuis 2020, il est intronisé chez les Toques Françaises et les Toques Blanches Internationales. Lalaina Ravelomanana est né en 1975

www.facebook.com/MaraisRestaurant101

LES CHEFS ASSOCIÉS & INTERVENANTS

BIOGRAPHIES

SORO SOLO

ANIMATEUR DES PLATEAUX

Souleymane Coulibaly, alias Soro Solo, est un chroniqueur et animateur de radio né en 1950 à Korhogo en Côte-d'Ivoire. Avant la tragique guerre civile de 2002, il est un journaliste culturel et découvreur de talents musicaux très apprécié dans son pays.

Soro Solo a accompagné l'ouverture de l'Europe aux musiques africaines. De Ray Lema à Salif Keita en passant par Manu Dibango, Toots and the Maytals, Jacques Higelin ou Pierre Akendengué, tous les grands musiciens ayant fait escale à Abidjan sont passés dans son studio. Il lance notamment avec enthousiasme les carrières de Tiken Jah Fakoly et réalise le premier enregistrement à l'étranger des artistes maliens Amadou et Mariam à Abidjan.

Sa vie menacée, en 2002, il s'exile en France où avec son complice Vladimir Cagnolari, ils créent l'Afrique Enchantée sur France Inter qui sera renommée « l'Afrique en Solo » en 2015, pour raconter le continent africain autrement. Il collabore également avec la radio française RFI et présente les chroniques Cahier Nomade ou Reines d'Afrique.

COLLABORATIONS NOTABLES :

- Africultures, revue spécialisée des cultures d'Afrique.
- Rézo, magazine d'information édité par l'AFAA, financé par le ministère français des Affaires étrangères

DISTINCTIONS :

- 1993 & 1994, l'Union Nationale des Journalistes de Côte-d'Ivoire (UNJCI) l'honore du Prix Ebony qui récompense le meilleur journaliste du pays
- 2009, « L'Afrique Enchantée », Premier Prix des Radios Francophones (catégorie magazine)
- 2017, le Ministère de la Culture et de la communication lui décerne le grade de Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres de la République Française.
- 2019, le Ministère de la Communication et des Médias de Côte-d'Ivoire lui décerne la Médaille de Chevalier de l'Ordre de la Communication.

FLORENT MARTIN
CHEF ASSOCIÉ • Tours

Le chef Florent Martin, originaire de Tours, est issu d'une formation initiale en cuisine-restauration au lycée hôtelier Albert Bayet. Grand défenseur de son terroir, le chef tourangeau a ouvert en 2005 son établissement Au Martin Bleu, à Tours après avoir été chef au Château de Nanteuil, près de Chambord de 1989 à 1997, puis à La Chope à Tours de 1997 à 2004.

Florent Martin souhaite faire entendre l'héritage ligérien grâce à une carte riche en poissons de Loire et en spécialités tourangelles. Ce joyeux drille, qui a l'amour du bon produit chevillé au cœur, est raconté par un frère auteur et illustrateur, Jean-Jack Martin, à qui on doit les « Chroniques d'un Martin Pêcheur ». Au Martin Bleu, la cuisine est de saison et d'une fraîcheur irréprochable. Les poissons d'eau douce, et surtout de Loire, sont sublimés par une recherche réussie dans l'équilibre des saveurs. Le chef et ses équipes apportent également une attention particulière aux accords mets et vins en proposant les meilleurs crus de la région.

SÉBASTIEN BRUN
CHEF ASSOCIÉ • Tours

Après avoir fait l'école hôtelière à Tours, Sébastien Brun part en Suisse allemande à 16 ans et demi. C'est pour lui la découverte d'une toute nouvelle culture et tout particulièrement dans les assiettes.

De retour à Tours, il décide rapidement de s'orienter dans la restauration collective avec l'envie d'y apporter une nouvelle ambition, celle de proposer une cuisine fait-main, avec des produits locaux.

Depuis 2012, il officie au collège de Bléré le Réflessoir où il sert tous les jours 600 couverts. « *Il faut apprendre à raconter des histoires aux enfants. J'essaie d'éveiller leur goût en leur faisant découvrir de nouveaux produits.* » Des collégiens qu'il considère comme de véritables convives, avec son équipe, ils mettent beaucoup d'attention à la mise en scène et la présentation des plats et des produits.

Tellement que le collège de Bléré est le premier et le seul collège de France à faire partie du Collège Culinaire de France !

MONIQUE CHASTANET

HISTORIENNE, CHARGÉE
DE RECHERCHE, CNRS - INSTITUT
DES MONDES AFRICAINS (IMAF)
INTERVENANTE PLATEAU • Tours

Monique Chastanet est historienne, chargée de recherche honoraire au CNRS (IMAF, Institut des Mondes Africains). Elle travaille sur l'Afrique de l'Ouest sahélo-soudanaise : en pays soninké (Sénégal, Mauritanie, Mali), en Sénégambie et dans la boucle du Niger. En remontant plus ou moins loin dans le temps selon les sujets traités et les sources disponibles - orales et écrites. Elle est l'auteur de nombreux articles et a codirigé plusieurs publications collectives sur l'histoire des plantes ainsi que sur l'histoire des cuisines et des pratiques alimentaires.

DERNIÈRE PARUTION :

Monique Chastanet, « Ramadan et 'sauce à la souris'. Interdits et compromis alimentaires entre musulmans et animistes d'Afrique occidentale d'après le récit de René Caillié au début du XIXe siècle », Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire.

BIBLIOGRAPHIE - DIRECTION D'OUVRAGES :

- Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer. Karthala-CRA, 1998
- Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire. Karthala, 2002. Avec F.X. Fauvelle-Aymar et D. Juhe-Beaulaton.
- Entre la parole et l'écrit. Contributions à l'histoire de l'Afrique en hommage à Claude-Hélène Perrot. Karthala, 2008 avec J.P Chretien.
- Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde. Karthala, 2010. Avec Hélène Franconie et François Sigaut.
- Manger et boire en Afrique avant le XXe siècle. Cuisines, échanges, constructions sociales. Dans Afriques. Débats, méthodes et terrains d'histoire, n° 5. 2014. Avec Gérard Chouin, Dora De Lima et Thomas Guindeuil.

OPHÉLIE BOUDIMBOU

AUTEURE
INTERVENANTE PLATEAU • Tours

Ophélie Boudimbou est une passionnée de littérature et de cuisine. En 2019, elle publie son premier livre pour enfant intitulé Kanika dans la cuisine de Mamie en duo avec une illustratrice. Elle connaît un succès croissant et a de très bons retours de la part du public, enfants comme parents. Elle se demande alors comment continuer l'aventure et transmettre ses histoires afin de diffuser plus largement la culture africaine autour d'elle. C'est ainsi qu'elle crée le concept Kanika box, une box culinaire et culturelle qui raconte les cuisines d'Afrique. Chaque box contient un livre illustré les aventures d'une héroïne nommée Kanika qui découvre un nouveau pays d'Afrique, ses traditions et recettes phares. Pour plus d'immersion, la box est livrée avec une épice.

A ce jour, la jeune auteure/entrepreneure a pour ambition de faire rayonner les cuisines africaines au-delà des frontières du continent.

BIBLIOGRAPHIE

Kanika, dans la cuisine de Mamie - 2019

Axel MBETCHA

CO-FONDATEUR DE CHEFS IN AFRICA
INTERVENANT PLATEAU • Tours

Axel Mbetcha Tiezan est le co-fondateur de Chefs in Africa. Une entreprise sociale et solidaire créée en 2016 avec le chef Dieuveil Malonga pour promouvoir et transmettre le patrimoine culinaire de l'Afrique à travers la valorisation de ses terroirs, de ses produits et de ses chefs.

Né dans un village appelé « Cameroun » aussi connu comme l'Afrique en miniature, Axel aime se décrire comme un Africain, citoyen du monde.

Après une formation en marketing, il intègre l'EPMT (Ecole de Paris des Métiers de la Table) pour développer ses compétences culinaires. Passionné d'art culinaire depuis son plus jeune âge, il a travaillé pour plusieurs entreprises dans ce domaine telles que Gordon Ramsay Restaurants, Marriott International, Hilton.
Il effectue un double master en management de l'hôtellerie et de la restauration à l'Université Haaga Helia, Helsinki, Finlande et en leadership culinaire et innovation à l'Institut Paul Bocuse, Lyon, France. Il vit désormais dans la capitale de la gastronomie.

Son ambition est d'écrire une nouvelle histoire de la gastronomie africaine.

OLIVIER ROELLINGER

CHEF CUISINIER
INTERVENANT PLATEAU • Tours

Olivier Roellinger est né en 1955 dans la maison familiale, une «malouinière» de Cancale voisine de celle de Surcouf. Sa mère est bretonne et son père alsacien. Il est étudiant en 1976 en maths sup et prépare les Arts et métiers lorsqu'il est victime d'une agression sur les remparts de Saint-Malo qui le laisse pour mort. Après plusieurs semaines de coma et deux années passées en fauteuil roulant, son envie de «croquer la vie» lui fait changer de vocation : il passe un CAP de cuisine.

Avec sa femme Jane, il ouvre une table d'hôte, la Maison Bricourt. Au bout seulement de deux ans d'existence, le restaurant, spécialisé dans les fruits de mer et les épices, reçoit sa première étoile au guide Michelin. La seconde vient en 1988. Le «saint-pierre retour des Indes» fait sa réputation. La critique le considère bientôt comme l'un des plus grands chefs français. En 2006, il obtient la troisième étoile.

Cet amoureux de la mer inspiré par les voyages ferme son restaurant trois étoiles en 2008. Il adopte une cuisine plus simple et se lance dans le commerce des épices. Il se fournit directement à la source, dans les pays producteurs (Inde, Cambodge, Madagascar...)

Ses gammes d'épices sont proposées à la vente à Cancale, à Saint-Malo, dans sa boutique parisienne rue Sainte-Anne et sur Internet. Le site des Maisons de Bricourt dresse la carte de son univers gourmand : on y retrouve l'hôtel Relais et châteaux qui abrite le restaurant «Le Coquillage», les gîtes, le salon de thé, l'école de «cuisine corsaire» mais aussi les recettes qui ont jalonné le parcours de cuisine d'Olivier Roellinger.

En savoir plus :
www.roellinger-bricourt.com

BIBLIOGRAPHIE :

- Pour une révolution délicieuse, Michel Lafon, 2019
- Roellinger, le cuisinier corsaire, Imagine & co, 2013
- Épices & Roellinger, Imagine & co, 2012
- Voyage au pays des merveilles, Imagine & co, 2011
- La cuisine des corsaires : petite conférence sur la gastronomie, Bayard, 2008
- Des comptoirs à la cuisine : textes et recettes inspirés par l'histoire philosophique et politique des établissements et du commerce des Européens dans les deux Indes (1770) de l'abbé Raynal, Actes Sud, 2007

GLORY KABE

CHEFFE CUISINIÈRE
INTERVENANTE PLATEAU • Tours

Gloria Kabé est une cheffe magnétique, pionnière du mouvement culinaire Afro-vegan en Europe.

Ancienne hôtesse de l'air, elle a parcouru les quatre coins du monde pour assouvir sa curiosité et sa soif d'expériences culinaires. Après des débuts à Londres en tant que Cheffe indépendante, elle revient à Paris pour parfaire son art. Elle officiera à la Mano, mettra l'Abattoir Végétal sur orbite avant de se poser un temps dans les cuisines de Papilles et d'y installer les principes d'une cuisine saine et gourmande, sans arômes artificiels ni additifs. Son identité culinaire, végétale et gourmande, puise son inspiration des diasporas africaines du monde entier.

En filigrane, sa cuisine interroge sur de nombreux enjeux socio-culturels : la question des héritages, des croisements de culture et des diasporas, de la santé, de la place des femmes dans un milieu très masculin, de l'écologie... Une Cheffe engagée, sans jamais être moralisatrice !

Généreuse et inspirée, son Leitmotiv est de donner du bonheur et du plaisir par ses créations. Férue de yoga, de danse et adepte du "je mange donc je suis", elle intègre au cœur de sa signature culinaire si singulière, les notions de santé, de bien-être et d'équilibre... Sans jamais sacrifier le plaisir, le fun et la gourmandise.

LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

CHEF ASSOCIÉ • Dijon

Né en Martinique il y a 33 ans, Louis-Philippe Vigilant s'oriente au départ vers un cursus littéraire avant de changer d'avis. À l'époque, tous les dimanches, la famille se réunit autour de plats traditionnels : ragoût de lambi, agneau ou gratins. Le jeune Louis-Philippe dévore aussi les ouvrages de cuisine, se nourrit de reportages télévisés et découvre un autre univers. A l'école, deux enseignantes l'encouragent à persévérer.
Admis à Montpellier, il s'envole pour un bac professionnel et un BTS Génie Culinaire – Art de la table. On l'encourage à poursuivre en Licence pour devenir enseignant mais il refuse et postule dans de grandes maisons. Première étape, le Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Il y reste quatre ans et y rencontre Lucile Darosey, chef pâtissière, qui deviendra sa compagne. Le duo enchaîne ensuite au Strato à Courchevel et à l'Oustau de Baumanière, deux macarons Guide Michelin. Ils prennent du galon avant d'être recontactés par le Groupe Loiseau. En 2014, il apparaît pour la première fois au Guide Michelin. L'année suivante, il est distingué Espoir Gault et Millau. Ces récompenses sont le fruit d'un travail acharné qui a débuté il y a plus de 10 ans.
Dans le restaurant Loiseau des Ducs, il y sert « une cuisine simple, lisible, très goûteuse et très colorée ». Même s'il affirme se sentir bien à Dijon, avec la confiance de son employeur, il reste attaché à l'île. Quand il arrive en Martinique, il met à profit ses talents pour le plus grand bonheur des palais familiaux.

DOMINIQUE DANSARD

CHEF ASSOCIÉ • Dijon

Chocolatier-glacier de formation, Dominique Dansard s'installe en 1977 à Marcigny en tant que pâtissier avant de lancer son service de traiteur gastronomique.

Le tournant intervient en 1992, lorsque la Fédération Française des Sports de Glace le désigne pour l'organisation d'un dîner de 4 000 couverts lors des Jeux Olympiques d'Albertville.

Depuis plus de 45 ans, DANSARD Traiteur développe des événements synonymes de gastronomie et d'innovation principalement en Bourgogne – Franche-Comté.

« La Maison DANSARD, le traiteur des chefs » est devenue la référence régionale de traiteur gastronomique, à travers 200 événements par an et en partenariat notamment avec plus de 10 chefs étoilés Michelin. Cette maison s'illustre continuellement lors de grands événements de prestige, comme la Paulée de Meursault avec Eric Pras en 2017, pour 800 convives.

Pour le lancement de la 6ème édition du Brunch des Halles de Dijon, Prisca Gilbert bénéficie de l'expertise de Dominique Dansard pour faire voyager les papilles des dijonnais jusqu'en Côte d'Ivoire !

ALAIN MOITEL

CHEF ASSOCIÉ • Calais

Alain Moitel est chef cuisinier depuis 40 ans, créateur d'événements culturels et culinaires et professeur du goût. Pour lui, la bonne pratique de la cuisine c'est d'utiliser de bons produits locaux et de créer des associations gustatives justes. Ancré dans le territoire calaisien, le chef participe chaque année à la Fête de la chicorée et anime des ateliers de cuisine à destination de tous les publics.

Il est le chef des Grandes Tables du Channel, situées au cœur de la scène nationale de Calais, où il met en valeur les produits du terroir grâce à sa cuisine créative.

NINA ARIELLE AKAKPO

CHEFFE ASSOCIÉE • Calais

Passionnée de cuisine et ayant grandi dans une grande famille où les repas du quotidien devenaient des événements, Nina Arielle Akakpo habite à Calais depuis deux ans.

Après des études en information-communication à Lille et plusieurs jobs étudiants pour la plupart en restauration, la jeune béninoise âgée de 29 ans se lance dans l'aventure culinaire et lance la Table d'Arielle. Elle propose des mets de l'Afrique de l'ouest avec des spécialités béninoises, ivoiriennes et sénégalaises à emporter ainsi qu'un service traiteur pour différents événements.

Sa cuisine est pleine de passion, de générosite d'amour, de saveurs, relevée, nourrie d'un héritage familial.

MARIANNE MBAYE

AUTEURE
INTERVENANTE PLATEAU • Calais

Née quelque part au Sénégal, Marianne Mbaye a un passé professionnel dans les médias, la mode et le théâtre.

Diplômée en Arts Culinaires de l'École française de Gastronomie Grégoire Ferrandi Paris, elle a saisi l'opportunité de prendre la parole à l'international sur la question de l'alimentation face à la mobilité des humains et des produits, opportunité offerte par des organismes tels que l'IEHCA TOURS, l'ODELA Barcelone et l'Université SWPS École des sciences sociales et humaines de Varsovie, Pologne.

Le résultat de ses recherches «Food and *Identity. An Essay about Food, Migration and Socio demography in Contemporary France*» a été sélectionné pour publication dans l'ouvrage collectif « Food in Central Europe, Business and Culture ».

En 2013, elle publie son premier livre de recettes "Le riz, dix façons de le préparer" aux Éditions de l'Épure.

Elle fonde la Librairie culinaire éphémère en 2015, suite à sa collaboration au plus grand livre de recettes en ligne l' «Expo World Recipes», le livre de recettes de l'Expo Universelle de Milan de 2015 dont le thème était «Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Elle représente l'Afrique de l'Ouest en mettant en avant ses produits locaux, et l'histoire de la gastronomie sénégalaise.

CHEF ANTO

CHEFFE CUISINIÈRE
INTERVENANTE PLATEAU • Calais

Sous ce surnom se cache une femme d'origine gabonaise : Anto Cocagne. Fille d'ingénieur et de nutritionniste, sa voie semble déjà toute tracée. Elle intègre une faculté de lettres au Gabon mais la mayonnaise ne prend pas. Un oncle finit par convaincre ses parents de la laisser suivre ses rêves de fourneaux en France. Elle commence d'abord par le lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble puis l'Ecole Supérieure de Cuisine française Grégoire Ferrandi, à Paris.

De commis à chef de cuisine d'une boutique de traiteur, elle évolue rapidement mais souhaite élargir ses horizons. Pour se faire, elle choisit la *Culinary Arts School* de l'université Johnson & Wales, aux Etats-Unis. À son retour dans l'hexagone, elle travaille pour de grandes maisons et des personnalités de renom comme Alain Hascoët, à Cannes, ou encore Eric Pras. Aujourd'hui, quand elle n'officie pas comme chef à domicile, elle est consultante en cuisines d'Afrique auprès de restaurateurs et d'entreprises du secteur agro-alimentaire, qui souhaitent moderniser leur carte ou élaborer sur mesure des produits africains pour leurs clients.

Figure emblématique du magazine Afro Cooking, elle en est la directrice artistique. Elle est membre du comité de pilotage de « La Semaine du Goût » depuis 2017. C'est aussi la présidente de « We Eat Africa », le premier festival des cuisines d'Afrique.

Après le prix de la Révélation féminine africaine de l'année au « Gala Africa COP22 » dans la catégorie gastronomie en 2016, Anto Cocagne obtient le Prix Eugénie Brazier lors de la finale du concours « La Cuillère d'Or », en 2018.

Depuis 2019, on peut la retrouver sur Canal+ en tant que présentatrice de l'émission « Rendez-vous ». Elle est également l'auteure du livre de recettes « Goûts d'Afrique » édité aux éditions Mango, sorti en octobre 2019.

CLAIRE MOUQUET-RIVIER

INTERVENANTE PLATEAU • Calais

Claire Mouquet-Rivier est Directrice de Recherche à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) où elle est entrée en 1997. Elle est Animatrice de l'équipe Alimentation, Nutrition, Santé des populations aux Suds, équipe de l'Unité Mixte de Recherche QualiSud. Ses recherches visent à définir et évaluer des stratégies d'amélioration de l'état nutritionnel des populations des pays du Sud, basées sur les aliments localement disponibles. Jusqu'à maintenant, elle a principalement travaillé en Afrique sub-saharienne, au Burkina Faso où elle a été affectée pendant près de 5 ans, mais aussi au Bénin, au Niger, en Ethiopie ou à Madagascar).

Elle conduit ses travaux en partenariat avec des institutions locales couplant enquêtes de terrain et études au laboratoire en vue de caractériser la qualité nutritionnelle et les quantités des aliments consommés par les groupes vulnérables, ainsi que les procédés et recettes traditionnels et formes de consommation des matières premières locales telles que les céréales, les légumineuses, ou les légumes feuilles.

Elle s'intéresse plus particulièrement à la conception d'aliments de complément pour les jeunes enfants nutritionnellement adéquats en augmentant leur densité énergétique et leurs teneurs en micronutriments biodisponibles, en tenant compte des caractéristiques des matrices alimentaires et de leur évolution au cours des procédés de transformation.

FRÉDÉRIC COURSOL

CHEF ASSOCIÉ • Clermont-Ferrand

Après un parcours exemplaire d'enseignement à l'école hôtelière d'Yzeure où il est, à 15 ans, récompense par le titre de meilleur jeune cuisinier d'Auvergne, Frédéric Coursol est nommé par le guide Gault & Millau « Grand de Demain » en 2000. Durant 10 ans, le guide Michelin lui accorde une étoile pour la cuisine qu'il réalise à l'Hôtel Radio de Chamalières. Tout au long de sa carrière, il mène de nombreuses expériences de restauration cherchant toujours à rendre accessible une cuisine de qualite en accord avec son époque.

C'est sans doute pour cela qu'il fera partie du groupe de jeunes chefs français et européens qui créeront Génération.C, association voulant bousculer les codes de la cuisine gastronomique.

Aujourd'hui, il est plus que jamais curieux de la diversite alimentaire que proposent en Auvergne producteurs fermiers, paysans, maraîchers et marchands au panier.

Pour le chef, « *la nourriture est une fenêtre pour saisir la culture d'une région ou d'un pays. Donner à manger aux personnes qui viennent chez vous c'est donner à goûter avec sincérite* ce qu'est un territoire. ».

Frédéric Coursol écrit et supervise l'ensemble de la carte culinaire des grandes Tables de la Comédie.

FRÉDÉRIC PINTO

CHEF ASSOCIÉ • Clermont-Ferrand

Natif de la capitale auvergnate, Frédéric Pinto commence ses études au Lycée Hôtelier de Chamalières. Après des stages auprès de chefs talentueux (Maison Troisgros, Olivier Barbarin au Château d'Audrieu), il travaille 2 ans au sommet du Puy de Dôme, au restaurant le 1911. Il rejoint ensuite la brigade de Michel Bras pendant près de 3 ans.

Son désir de découvrir d'autres univers l'emmène jusqu'à Lyon, à Prairial, table étoilée du chef Gaëtan Gentil.

L'envie de revenir en Auvergne étant trop grande, Frédéric Pinto rentre après un an et prend la tête du restaurant Spoon Home and Food avant de rejoindre le projet des Grandes Tables de la comédie.

Le chef est très attaché à l'Auvergne, son terroir, mais aussi à la culture portugaise qu'il a hérité de ses parents.
Frédéric Pinto est né en 1991.

ERIC ROUX

JOURNALISTE
INTERVENANT PLATEAU
• Clermont-Ferrand

Eric Roux a toujours fait partager sa curiosité d'une cuisine, fait culturel total, avec les publics de Radio France, de Canal+ / la Grande Famille et des nombreux médias pour lesquels il a travaillé. Il est notamment l'auteur de « Souvenirs Sucrés » aux Mille et une nuits en 1997, du « Manuel de Cuisine Populaire » aux éditions Menu Fretin en 2010 et de « Le pissenlit, dix façons de le préparer » aux éditions de l'Epure en 2020. Parrain de la fête de la Gastronomie en 2016 il est le fondateur de l'Observatoire des Cuisines Populaires (OCPOP), et défend les cuisines de tous les jours en particulier comme animateur de l'Association l'Etonnant Festin.

Accompagner les grandes Tables et Frédéric Coursol dans leur installation à La Comédie de Clermont-Ferrand lui permet d'offrir la connaissance qu'il a nourri tout au long de ses recherches sur une nourriture faite d'humanite.

CHANTAL CRENN

PROFESSEURE DES UNIVERSITÉS
EN ANTHROPOLOGIE SOCIALE
INTERVENANTE PLATEAU
• Clermont-Ferrand

Chantal Crenn est professeure d'anthropologie à l'Université de Montpellier Paul Valéry et est chercheure à l'UMR SENS. Elle est membre du comité directeur de la revue internationale Anthropology of Food. Depuis de nombreuses années elle se penche sur les questions d'alimentation, de migrations et d'ethnicité dans le cadre de la globalisation. Que cela soit entre Tananarive et Bordeaux, Meknès et Sainte-Foy-La-Grande, Dakar et Bordeaux, elle s'intéresse aux mangeurs/ses qui voyagent mais aussi aux aliments qui circulent dans les cabas, aux recettes qui naissent des imaginaires migrants et qui se matérialisent dans les casseroles malgré les rapports sociaux souvent asymétriques avec les sociétés d'arrivée. Au Sénégal, dans la ville de Dakar, elle a également mené des recherches en collaboration avec Jean-Pierre Hassoun sur les Fast Food. Elle approfondit actuellement ses recherches en France dans le cadre d'un projet européen intitulé Food2gather : Exploring foodscape as public spaces for integration.

BIBLIOGRAPHIE :

- Crenn Chantal, La Ronde des mondes : alimentations et migrants en circulation entre France, Maroc et Sénégal, Karthala, (à paraître en 2022)
- Crenn Chantal , 2019. « Circulating Food practices and and Food Representations of Senegalese Inhabitants of Bordeaux and Dakar », Nomadic Food : anthropological and Historical Studies around the world, Bianquis, I., Williot, JP., (Eds) Rowman and Littlefield, p.65-77.
- Crenn Chantal, Hassoun Jean-Pierre, «Dakar. The four ages of fast food «, Ethnologie française, 2014/1 (Vol. 44), p. 59-72. https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2014-1-page-59.htm

JULES NIANG

CHEF CUISINIER
INTERVENANT PLATEAU
• Clermont-Ferrand

Jules Niang est originaire de Mauritanie, de Wothie, un village au bord du fleuve Sénégal. D'un côté du fleuve, une mère Sénégalaise. De l'autre, un père Mauritanien. Tous les deux Peuls.

Après des études d'économie et de gestion à Nouakchott puis à Dakar, et un Master II à Nice, il se destine à une tout autre carrière en Afrique, mais les hasards de la vie en ont décidé autrement.

Comme beaucoup d'étudiants, pour gagner de quoi vivre, il débute dans la restauration. Un chef lui ouvre rapidement les portes de sa cuisine et lui apprend les recettes méditerranéennes.

L'expérience d'une dizaine d'établissements et des formations, notamment chez DUCASSE et au CREA, viendront étoffer son bagage de cuisinier.

En parallèle, de tempérament entrepreneur et formé en gestion, il accompagne un ami dans l'ouverture de son établissement, ce projet n'aboutira pas. Mais l'idée a germé: le travail, l'audace et la passion feront le reste. Il ouvre le restaurant «Le Petit Ogre « à Lyon en 2013, profondément attaché à cette cité gastronomique, Jules considère son restaurant lyonnais comme un lieu de vie.

De la cuisine naît l'émotion, le partage. Les clients sont curieux, attentifs et ont envie de voyager vers de nouvelles saveurs, de découvrir de nouveaux produits.

Au «Petit Ogre», les menus sont de saison et la carte change tous les mois. La cuisine de contraste du chef fait dialoguer produits locaux et africains, souvenirs et cultures, techniques et intuitions.

Le manioc, pour ne citer que cet exemple, est travaillé en gratin dauphinois avec une crème de vadoudan.

Le chef porte une attention particulière au travail des légumes déclinés minutieusement en plat végétal avec des notes d'épices, de poivres et de condiments.

Porté par cette volonté d'étirer l'expérience, de transmettre, de donner du sens, le chef est à l'initiative de différents projets sur le territoire Africain, des écosystèmes basés sur le travail de la terre.

Par la mise en œuvre de projets créatifs et vertueux, Jules Niang à la volonté de créer des passerelles, afin de valoriser les produits, la créativité et l'identité de la gastronomie africaine contemporaine.

EMEKA OGBOH

ARTISTE ASSOCIÉ
• Marseille

Artiste de renommée internationale, Emeka Ogboh s'intéresse aux questions de migrations et aux liens que tissent les hommes et les femmes avec leurs lieux de vie, de mémoire ou de passage.

Il travaille différents médiums, tels que le son, la vidéo ou encore les denrées alimentaires, qui deviennent des instruments de lecture et de compréhension des villes en tant qu'espaces cosmopolites, migratoires et globalisés.

Il procède par prélèvements et agencements, brouillant volontiers les frontières entre les disciplines artistiques en même temps que les barrières mentales et géographiques, pour mieux faire apparaitre les liens sensoriels entre les différents territoires traversés, sans cesse bousculés par la puissance du présent et l'interprétation de l'histoire. Les lieux, les personnages et les panoramas surgissent comme des apparitions furtives de mémoires lointaines faisant coexister le temps suspendu de l'œuvre à la frénésie contemporaine.

Emeka Ogboh établit des liens avec les lieux grâce aux sensations de l'ouïe et du goût. À travers ses installations audio et ses œuvres gastronomiques, il explore la manière dont les souvenirs et les histoires privées, publiques et collectives sont traduits, transformés et encodés en son et en nourriture. Son et nourriture « capturent » les relations existentielles, encadrent notre compréhension du monde et fournissent un contexte dans lequel poser des questions critiques sur l'immigration, la mondialisation et le post-colonialisme.

Pour Marseille, Emeka Ogboh tisse des liens sensibles entre la métropole du sud et différents ports de l'Afrique de l'Ouest par le biais d'une relecture de relations anciennes sous le prisme de l'ici et maintenant.

Emeka Ogboh a participé à de nombreuses expositions internationales, dont la 56e Biennale de Venise, (2015); la documenta 14 à Athènes et Cassel (2017), le Skulptur Projekte Münster (2017), la Tate Modern à Londres (2018), la Fiac Paris (2019).

Emeka Ogboh est également le co-fondateur d'un réseau d'art vidéo, le Video Art Network Lagos. En 2016, il a reçu le prix Bottcherstraße à Brême. En 2018, il est parmi les finalistes du prestigieux prix Hugo Boss pour l'art contemporain et en 2019 reçoit le prix de la Biennale de Sharjah (avec Otobong Nkanga).

http://emekaogboh.art
Né en 1977 à Enugu, Nigéria.
Vit et travaille à Berlin et Lagos.

GEORGIANA VIOU

CHEFFE ASSOCIÉE
INTERVENANTE PLATEAU • Marseille

Georgiana Viou a grandi à Cotonou au Bénin, au sein d'une famille où la cuisine était une affaire aussi sérieuse que joyeuse. Après une participation à l'un des premiers Masterchefs, elle reçoit le Trophée Jeunes Talents et deux toques au Gault & Millau à Marseille pour le restaurant Chez Georgiana en 2015. Elle se chargera ensuite de la carte du restaurant La Piscine sur le Vieux port où elle officiera jusqu'en 2020.

Elle a reçu le « Taittinger des Cordons Bleus » en 2009 et a été finaliste lors de la première édition de l'émission Masterchef. Elle a créé « L'atelier de Georgiana », un atelier de cuisine et une table d'hôte à Marseille puis son premier restaurant « Chez Georgiana » pour lequel elle reçoit le Trophée Jeunes Talents et deux toques au Gault & Millau. Elle se chargera ensuite de la carte du restaurant « La Piscine » sur le Vieux-Port où elle officiera jusqu'en 2020. Elle travaille actuellement à l'ouverture d'un nouveau restaurant, retardée par la crise sanitaire que nous traversons. Sa carte mêlera la richesse culinaire béninoise et le voyage, tout en réinterprétant la cuisine locale.

BIBLIOGRAPHIE :

En 2011 elle a publié « Georgiana - Ma cuisine de Marseille » (HC Editions)
Vingt-neuf recettes, marseillaises ou provençales revues et corrigées ou inédites.

Ce mois de mai 2021, chez Ducasse Éditions, paraît son livre de cuisine béninoise et premier livre de cuisines africaines de l'éditeur.

« Le Goût de Cotonou », ville du littoral où elle a grandi, est un concentré de cuisine de son enfance, héritéede sa mère et de sa grand-mère et nourri des multiples influences que concentrent de son marché Dantokpa.

NADJATIE BACAR

CHEFFE ASSOCIÉE • Marseille

Née aux Comores et marseillaise, Nadjatie Bacar a crée Douceur Piquante, une table située dans le Panier. Elle y cuisine des produits locaux que l'on déguste sur nappes fleuries et couleurs vives, l'un pour les flexitariens, l'autre pour les végans. Elle y mêle légumes et épices et associe des saveurs. Nadjatie aime quand « ça picote » et joue avec des « boulettes magiques » le « pilao de Zanzibar et le « goudgoud ».

GAGNY SISSOKO

CHEF ASSOCIÉ • Marseille

Originaire de Nioro du Sahel au Mali Gagny Sissoko est arrivé à Marseille en 2012 par le biais d'un ami rencontré dans une compagnie de théâtre pour laquelle il cuisinait. Gagny Sissoko cuisine contre le rétrécissement du monde. Des « odeurs en nature qui deviennent des saveurs en bouche qui ouvrent les frontières ». Il cuisine, d'abord avec le nez et les yeux qu'il laisse trainer au marché, une cuisine métisse et innovante aux saveurs surprenantes, au gré de ses gourmandises, de ses envies et de ses découvertes.

Avec « La cuisine de Gagny », il a créé une activité de traiteur, de chef à domicile et a ouvert une table reconnue qui s'inspire de ses voyages pour développer une cuisine métisse et innovante aux saveurs surprenantes.

SON RESTAURANT :

La Table de Gagny
153 boulevard Chave
13005 Marseille

ALEXANDRE BELLA OLA

CHEF CUISINIER
INTERVENANT PLATEAU • Marseille

Originaire du Cameroun, Alexandre Bella Ola défend les saveurs de l'Afrique Noire depuis plus de 20 ans dans ses restaurants Rio Dos Camaraos à Montreuil et à Moussa l'Africain dans le 1er arrondissement de la capitale ainsi qu'à travers ses livres : Cuisine actuelle de l'Afrique Noire (2012) et La cuisine de Moussa (2010).

SIRADJI RACHADI

CHEF ASSOCIÉ • Marseille

Siradji Rachadi, dit « Yass » est chef aux grandes Tables de la Friche. Arrivé en France il y a une dizaine d'années, il commence à travailler comme plongeur et, fort de sa curiosité, de son talent et de sa bonhomie, gravit les échelons de la cuisine un à un. Son expérience aux grandes Tables lui a permis de développer un réseau d'acteurs important et d'imaginer -et croire à -un projet qui lui tient particulièrement à cœur : la création dans son pays natal des Comores, d'une école de cuisine qui soit aussi un lieu de création et de résidences.

PIERRE PSALTIS

JOURNALISTE
INTERVENANT PLATEAU • Marseille

Rédacteur culinaire, journaliste gastronomique depuis 1998, Pierre Psaltis parcourt les routes et arpente les rues des villes et villages de Provence à la recherche des meilleures adresses. Correspondant pour de grands titres de la presse food, il est aussi le fondateur du site le-grand-pastis.com qui fait référence. Son péché mignon : le chocolat. Sa spécialité : les risottos. On retrouve également Pierre Psaltis sur les ondes de Radio Grenouille 88.8 où il nous fait partager son goût des bonnes et belles choses.

HUGUES MBENDA

CHEF ASSOCIÉ • Marseille

Né à Kinshasa en République Démocratique du Congo, Hugues Mbenda prend goût tout petit à la cuisine auprès de sa mère Jeanne qui lui transmet l'amour de la cuisine. Ces moments de partage lui donnent envie de faire de la cuisine son métier.

C'est au lycée Escoffier que son parcours culinaire débute. Bac professionnel en poche en 2009, le chef évolue ensuite dans de grandes maisons : à Paris (*Taillevent, Apicius, Burgundy, Le Violon d'Ingres*), à Bordeaux (*Les Sources de Caudalie*) mais aussi à Londres (restaurant Pearl de l'Hôtel Renaissance).

En 2015, Hugues Mbenda obtient son premier poste de Second de cuisine au *Violon d'Ingres* auprès de Christian Constant avant de rejoindre l'équipe de l'Hôtel Westminster pour le restaurant *Le Céladon* (alors étoilé au Michelin), toujours comme Second de cuisine. En 2018, il devient chef en prenant les commandes du restaurant *Le Céladon* de l'Hôtel Westminster dans lequel il laisse derrière lui une touche de dynamisme.

Le chef nourrit depuis toujours l'envie de créer son propre restaurant, un lieu où il pourrait s'épanouir et faire parler sa créativité sans frontières. Convaincu du talent de son frère, Eric Mbenda le convainc de descendre à Marseille pour monter un restaurant ensemble. L'Orphéon ouvre ses portes en septembre 2019. Le chef laisse parler sa créativité et son énergie en proposant une cuisine de saison, multiculturelle avec comme constante le choix de l'originalité.

SON RESTAURANT :

L'Orphéon

11 rue Guy Môquet

13001 Marseille

LES CUISINES AFRICAINES

www.lescuisinesafricaines.com

CONTACT PRESSE

Odile Thiéry

06 11 45 43 72

communication@lesgrandestables.com

Saison Africa 2020

Mission Française du Patrimoine & des Cultures Alimentaires

les grandes TABLES — Cuisine du quotidien et de l'extraordinaire

i·c·i culture cuisine

CHEFS IN AFRICA

Manifestation organisée dans le cadre de la Saison Africa2020

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT FRANÇAIS

AFD — Agence Française de Développement

Avec le soutien de

AFRICAlink
La communauté des entrepreneur(e)s d'Afrique et d'Europe

Partenaires média

rfi

FRANCE 24

MCD مونت كارلو الدولية

FRANCE MÉDIAS MONDE