



CHAMPIONNAT
du monde
des cuisines
DU MONDE
in Seine Saint-Denis

PARTI POÉTIQUE

DE MAI À SEPTEMBRE 2023

FÊTE DE LA GASTRONOMIE MADE IN SEINE-SAINT-DENIS



CHAMPIONNAT du monde des cuisines DU MONDE

Après le succès de sa première édition en 2022, le Championnat du Monde des Cuisines du Monde revient pour un deuxième volet augmenté.

Cet événement inédit, initié par le Parti Poétique avec le soutien du Département de la Seine-Saint-Denis, célèbre autour de l'art d'être ensemble la biodiversité culinaire et culturelle du territoire.

En mettant à l'honneur la créativité et la diversité des savoir-faire des habitant.e.s du 93 devenu « tout monde », cette manifestation populaire d'un nouveau genre vise à rendre visible et partageable au grand public les valeurs humanistes qui incarnent la richesse du territoire, à un an des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris.

Pour sa deuxième édition, le Championnat du Monde des Cuisines du Monde propose trois grands rendez-vous publics dédiés à la cuisine et à la création, l'occasion de rassembler passionné.e.s, amateur.trice.s, gourmand.e.s et ambassadeur.rice.s culinaires du territoire.

Alors que le Département de la Seine-Saint-Denis lance cette année sa Biennale interculturelle «Multitude», le concours a toute sa place dans la programmation de ce nouvel événement majeur, qui se consacrera à la multiculturalité du territoire. Ainsi, les demi-finales du Championnat se tiendront au coeur de la Biennale.

Tous les événements organisés dans le cadre du Championnat du Monde des Cuisines du Monde sont gratuits et ouverts à toutes et à tous.





Les candidat.e.s et les juré.e.s de la catégorie « Cuisine et Création » lors de la demi-finale de la première édition du Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in 93, organisée à la Manufacture Design de Saint-Ouen
© - Bruno Levy

Les candidates de la catégorie « Recette de Famille » lors de la finale de la première édition du Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in 93, organisée à Zone Sensible
© - Caroline Dejonghe



Aziza Gounon et Vincent Olinet, le duo « Rouge 93 », en pleine préparation lors de la finale du Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in 93, à Zone Sensible
© - Caroline Dejonghe

OBJECTIFS

Depuis sa création, le Parti Poétique appréhende l'alimentation comme **un fait culturel majeur**, et la table comme **un carrefour idéal** pour découvrir et partager la culture de l'autre.

Ce postulat a pris son sens avec le projet Zone Sensible qu'il développe depuis 2018 à Saint-Denis comme une ferme des cultures du monde, devenu centre de production d'art et de nourriture.

Sous la forme de grands rendez-vous publics, le Championnat du Monde des Cuisines du Monde vise à **sensibiliser au bien manger** et à **l'alimentation durable**.

En encourageant la plus large participation des habitant.e.s du territoire, il accompagne la pratique culinaire amateur et la professionnalisation des métiers autour de la cuisine.

Il cherche à valoriser et soutenir la production, la transformation et la distribution locale, engagées pour une alimentation accessible et de qualité.

En considérant la Seine-Saint-Denis comme **un véritable terroir de biodiversité culinaire**, hospitalière aux diversités du monde, le Championnat du Monde des Cuisines du Monde devient une occasion inouïe de rendre visible et partageable au plus grand nombre les valeurs, les savoir-faire, les ressources et les talents du département.

Fidèle à sa volonté d'explorer la capacité des arts à enrichir notre relation au vivant et convaincu de la nécessité de la transdisciplinarité, le Parti Poétique imprègne ce championnat d'une dimension artistique et créatrice.

LE CONCOURS : 2 CATÉGORIES

CUISINE ET CRÉATION

un duo composé d'un.e artiste et d'un.e cuisinier.e crée et propose une préparation culinaire innovante associant une démarche artistique à la préparation d'un plat made in Seine-Saint-Denis.

CUISINE DU MONDE

un duo de cuisinier.e.s interprète ou réinterprète un plat de cuisine du monde.

LES ÉTAPES : 3 GRANDS RENDEZ-VOUS PUBLICS

L'ensemble des actions menées dans le cadre du Championnat du Monde des Cuisines du Monde visent à rassembler l'audience la plus large possible autour d'événements intergénérationnels, dédiés au partage et à la transmission et portés par un ancrage local fort.

Ces événements associent publics, artistes, institutions, ambassadeur.rices et associations du territoire et proposent des ateliers, discussions et tables rondes pensés avec les chef.fe.s, artistes et passionné.e.s de cuisine invité.e.s.

Durant 3 grands rendez-vous, le Parti Poétique propose une programmation éclectique, comme une grande fête de la gastronomie, et s'associe avec des partenaires sur les différents temps forts (le festival Night-fall, La Plus Grande Table du Monde, la Biennale Interculturelle, etc).

SAMEDI 13 MAI 2023

LANCEMENT PRESSE ET GRAND PUBLIC DU CHAMPIONNAT À ZONE SENSIBLE (Saint-Denis)

Ouverture des candidatures - événement gratuit et ouvert à toutes et tous

SAMEDI 1^{er} JUILLET 2023

DEMI-FINALES DES CATÉGORIES CUISINE ET CRÉATION ET CUISINE DU MONDE À ZONE SENSIBLE (Saint-Denis)

Événement gratuit et ouvert à toutes et tous, organisé dans le cadre de «Multitude», Biennale interculturelle de la Seine-Saint-Denis

SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2023

FINALES DES CATÉGORIES CUISINE ET CRÉATION ET CUISINE DU MONDE À ZONE SENSIBLE (Saint-Denis)

Événement gratuit et ouvert à toutes et tous



LE CONCOURS ET SES MODALITÉS

Dans sa démarche comme dans sa mise en œuvre, l'événement vise à mettre en lumière les terroirs, les talents, les artisan.e.s et les habitant.e.s du département. Cette logique infuse à plusieurs niveaux.

- Les participant.e.s des deux catégories devront témoigner d'un lien au territoire : ville d'habitation, histoire personnelle, lieu de travail, etc. Un travail de communication et de relais sera effectué, en collaboration avec les collectivités du département ;
- La catégorie « Cuisine du monde » vise à mettre en lumière la diversité des origines culinaires, en écho aux diversités des identités culturelles présentes sur le territoire ;
- Utiliser au maximum des produits du 93. En ce sens, une liste des productrices, producteurs et artisan.e.s identifié.e.s du territoire leur sera fournie.

L'INSCRIPTION AU CONCOURS

Les dossiers de candidature ainsi que les règlements seront disponibles dès le 13 mai sur les sites internet du [Parti Poétique](#) et du [In Seine-Saint-Denis](#). Ils seront téléchargeables en format PDF. Les candidat.e.s devront les remplir et les renvoyer à l'adresse mail correspondante à la catégorie choisie.

LES PRIX

À titre d'exemple, les prix peuvent prendre la forme d'un trophée, d'une invitation pour deux personnes à dîner dans le restaurant Le Meurice (restaurant étoilé du chef Alain Ducasse à Paris), d'une mise à disposition du laboratoire de cuisine ARTKOOK 93, d'une commande lors d'un événement porté par le In Seine-Saint-Denis, d'un kit de vaisselle et d'ustensiles de cuisines de nos maisons partenaires, etc.

LES LIEUX D'ACTIVATION

Les différentes étapes et temps off du Championnat prennent ancrage en Seine-Saint-Denis.

- À Zone Sensible, à Saint-Denis
- À ARTKOOK 93, à Saint-Denis



LE PARRAIN ET LES PRÉSIDENT.E.S DU JURY

Pour cette deuxième édition du Championnat du Monde des Cuisines du Monde, le jury, sélectionné sur le volet, se veut représentatif des talents culinaires et artistiques d'aujourd'hui.

Suite au jury d'exception accueilli lors de la première édition, cette année, les personnalités invitées sauront être à la hauteur des attentes des candidat.e.s.



Parrain de la seconde édition : Alain Ducasse

À la fois cuisinier et créateur, Alain Ducasse est un esthète, un artisan du bien vivre et du bien-manger. Issu d'une famille d'agriculteurs, il devient un passionné de cuisine dès l'enfance. Chef de renom aux 20 étoiles Michelin, pour Alain Ducasse, l'importance de la cuisine se traduit par des valeurs humanistes et respectueuses de l'environnement.

Président du jury «Cuisine et création» : Camille Saint M'Leux

Chef tout juste étoilé du restaurant Villa9Trois, à Montreuil, Camille Saint-M'Leux a été plusieurs fois finaliste et vainqueur du concours San Pellegrino Young Chef. Après plusieurs expériences culinaires en Australie, c'est au sein de la Villa9Trois qu'il laisse s'exprimer, avec toute son équipe, sa passion pour la belle cuisine.



Présidente du jury «Cuisine du Monde» : Ranwa Stephan

Passionnée par les épices, Ranwa Stephan a créé en 2018 Les Délices de l'Ogresse, conserverie artisanale située à La Courneuve. À partir de fruits et légumes bio et de saison, elle fabrique des confitures, des pâtes à tartinades végétales et des sauces faites main et sans additif.

Ambassadrice In Seine-Saint-Denis, Ranwa est également une habituée de Zone Sensible.



Autres membres du jury confirmé.e.s ou pressenti.e.s - chef.fes :

Amaury Bouhours (Le Meurice),
Alessandra Montagne (Le Nosso),
Bastien de Changy (chef indépendant),
Valentin Krawczyk (La Table Cachée / BHV),
Alice Arnoux (Cheffe en résidence au Perchoir Ménilmontant),
Lucie Berthier-Gembara (Sépia et la Ferme Saint-Médard)
Béatriz Gonzales (Neva Cuisine et Coretta),
Jacky Ribault (Les Mérovingiens),
Kamal Mozawak (Tawlet), ...

Autres membres du jury confirmé.e.s ou pressenti.e.s - personnalités :

François-Régis Gaudry (chroniqueur gastronomique France Inter),
Stéphane Troussel (Président du Département de la Seine-Saint-Denis),
Mathieu Hanotin (Maire de la ville de Saint-Denis et Président de Plaine Commune),
Francis Dubrac (Président de la Chambre du Commerce et de l'Artisanat 93),
Olivier Saguez (Fondation Saguez pour le Design),
Camille Delamar et Fanny Giansetto (fondatrices d'Écotable),
Françoise Adamsbaum (directrice du MIAM Sète 34), ...

ATELIERS PÉDAGOGIQUES

Au programme de chacun des événements, plusieurs animations sont prévues : ateliers de cuisine pour petit.e.s et grand.e.s, performances artistiques et culinaires, discussions, tables rondes, masterclass, etc.

ÉCOLE DU BIEN-MANGER

L'École du Bien Manger est un cycle d'ateliers organisés avec Christophe Lavelle pour des adultes. Ils traitent de différentes thématiques alimentaires : "Cuisiner sans cuisson - crudités", "Cuisiner les légumes, oui mais comment ?", "La fermentation des végétaux", et prennent aussi bien la forme de temps d'apprentissage que d'échanges de conseils et de bonnes pratiques.

ÉCOLE COMESTIBLE

L'école comestible a pour objectif de faire entrer l'éducation alimentaire dans la vie scolaire et périscolaire, en végétalisant les cours d'écoles, en sensibilisant les enfants à la richesse du vivant de la terre au ventre, tout en améliorant la manière dont elles et ils mangent au quotidien et le rapport qu'elles et ils ont à la nourriture, aux produits et aux productrices et producteurs.

Notre action se fonde sur des parcours d'ateliers culinaires et potagers, des découvertes sensorielles, et des interactions nécessaires avec les cantines.

LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS (DUGNY 93)

Le lycée François Rabelais de Dugny, lycée de l'Hôtellerie et de la Restauration, est l'unique lycée public du département de la Seine-Saint-Denis à proposer des formations dans ce domaine.

Doté depuis 2006 du label «Lycée des Métiers», il accueille 600 lycéen.ne.s, une centaine d'apprenti.e.s et 40 adultes par an. Le lycée contient aussi un restaurant d'application, ouvert à toutes et à tous, dans lequel les élèves peuvent mettre en pratique les valeurs apprises durant leurs formations.





ARTKOOK 93 LABORATOIRE DE COLLABORATION CULINAIRE

Entre mai et septembre, un ensemble d'activations, en lien avec le Championnat, sera mis en oeuvre par le Parti Poétique, autour de l'alimentation saine et durable et des talents culinaires de la Seine-Saint-Denis.

L'association profite en particulier de l'événement pour inaugurer le projet **ARTKOOK 93**, un laboratoire de cuisine à Saint-Denis, dédié à l'émergence de talents culinaires et artistiques du territoire.

Cet espace pourra être mis à disposition pour de jeunes chef.fes émergent.e.s, artistes et designers culinaires pour l'expérimentation et le développement de leur pratique.

Il s'agira de valoriser les liens entre art et cuisine, et d'encourager de nouvelles collaborations.

ARTKOOK 93 accueillera également des porteur.euse.s de projets locaux du secteur de la restauration et de l'alimentation, dans une logique d'incubation et de mise en réseau.

Ce laboratoire agira aussi dans une démarche événementielle et pédagogique pour les publics du territoire à travers une programmation d'ateliers, de cours de cuisine et d'activations artistiques et culturelles.

Ces activités permettront la mise en valeur des talents du territoire et viseront à une sensibilisation au bien manger, ainsi qu'à l'alimentation saine et durable.

RETOUR SUR LA PREMIÈRE ÉDITION

La première édition du Championnat du Monde des Cuisines du Monde fut un véritable succès culinaire et populaire.

Les participant.e.s ont concouru dans deux catégories : "Recettes de famille" et "Cuisine et Création".

Un grand lancement a eu lieu à Zone Sensible, les demi-finales se sont déroulées à la Manufacture Design de Saint-Ouen et les finales à Zone Sensible.

Un jury exceptionnel a été réuni, constitué de :

Alessandra Montagne - cheffe du Nosso

Amaury Bouhours - chef exécutif du Meurice

Jean-Claude Cahagnet - chef de l'Auberge des Saints Pères

Elvira Masson - journaliste culinaire

Ranwa Stephan - créatrice des Délices de l'Ogresse

Sarah Ouattara - fondatrice de Samara

Marie Gerin Jean - directrice d'Ernest

Stéphane Troussel - président du Département de la Seine-Saint-Denis

Mathieu Hanotin - maire de Saint-Denis, président de Plaine Commune

Olivier Darné - fondateur du Parti Poétique

Francis Dubrac - président de la CMA93

Amélie Keromnes - responsable comptes clés de Revol Porcelaine

Emmanuel Tibloux - directeur de l'EnsAD

Tenaya Santos Da Silva - fondatrice des dîners à la belle étoile

Yvan Loiseau - artiste et fondateur de La Plus Grande Table du Monde

Olivier Saguez - designer et fondateur de Saguez & Partners

Axelle Poulailon - directrice du In Seine-Saint-Denis.

Les temps forts ont été l'occasion de nombreuses activations, d'ateliers pour tous les publics et de dîners gastronomiques.

Chiffres clés :

- 16** candidat.e.s sélectionné.e.s, passionné.e.s, amateur.rices et professionnel.les
- 16** membres du jury chef-fes, journalistes et passionné.e.s de cuisine
- 1300** visiteur.euse.s et participant.e.s aux événements, ateliers et dîners
- 10** partenaires de l'événement du public, privé et des professionnel.le.s du secteur
- + 300** de participant.e.s aux ateliers, banquets et concerts organisés
- + 30** retombées presse locales et nationales



Mettre à l'honneur les cuisines du monde c'est tout à la fois réunir des personnes de toutes générations et de toutes origines autour d'une même pratique universelle qu'est l'alimentation et célébrer l'extraordinaire diversité des cultures culinaires dont la Seine-Saint-Denis est un territoire d'accueil à nul autre pareil.

- Stéphane Troussel -

La France, c'est la mixité sociale et, en cuisine, il n'y a pas de frontières. L'histoire de la cuisine ce sont des personnes, des techniques et des produits issus du monde entier qui se mélangent, et c'est ce qui continue de nous apporter énormément, parce qu'on ne peut pas cuisiner sans innover en permanence.

- Amaury Bouhours -



À travers l'alimentation, c'est toute l'histoire des identités et des migrations que l'on peut voir. La cuisine de la Seine-Saint-Denis est marquée par cette ouverture et ses influences. Entre habitant.e.s, sur les paliers, dans les rencontres, les recettes et les épices s'échangent.

- Ranwa Stephan -

LES ORGANISATRICES ET ORGANISATEURS



Parti Poétique

Le collectif Parti Poétique développe, depuis sa création en 2003, une recherche «grandeur nature» sur des thèmes qui lient l'art et l'environnement.

Avec pour désir d'interroger le territoire urbain, les travaux du Parti Poétique croisent différents champs du langage de la création contemporaine.

Depuis 2018, le Parti Poétique développe à Saint-Denis le projet Zone Sensible, sur un hectare de la Ferme Urbaine de Saint-Denis. Pensée comme un laboratoire de création à ciel ouvert dédiée à l'art, au vivant, à la préservation de l'environnement et à l'alimentation saine et durable, elle associe la production de plus de 200 espèces végétales cultivées en permaculture à une programmation culturelle pluridisciplinaire, ainsi qu'une offre pédagogique et participative.



In Seine-Saint-Denis

Le In Seine-Saint-Denis, marque territoriale du Département créée en 2016, met en lumière les initiatives positives et innovantes en Seine-Saint-Denis.

Elle s'appuie sur un grand réseau d'ambassadrices et ambassadeurs du territoire, à travers deux focus principaux : l'émergence de talents et la valorisation du «Made In Seine-Saint-Denis».

La marque, engagée pour une alimentation accessible et de qualité, qui a à cœur de valoriser et d'accompagner la production, transformation et distribution locales, s'associe au Parti Poétique pour mettre en lumière les richesses de notre Département.



Multitude - Biennale Interculturelle de la Seine-Saint-Denis

Multitude, Biennale interculturelle de la Seine-Saint-Denis, compte consacrer la multiculturalité du territoire tant par la mosaïque d'individus et de parcours qui le compose, que par le partage et la rencontre entre les disciplines artistiques et culturelles. Par cette Biennale, la Seine-Saint-Denis souhaite assumer et raconter fièrement son identité : cosmopolite, multiculturelle, urbaine.

Événement d'exception, Multitude compte placer la Seine-Saint-Denis sur la carte des grands rendez-vous culturels en Europe.

Sa première édition se déroulera les 30 juin, 1er et 2 juillet 2023 et sera entièrement gratuite afin de toucher un large public. Cet événement a été pensé comme un pont entre les différentes disciplines et les cultures de chacune : la mode rencontrera la danse, la randonnée rencontrera la gastronomie, les arts de rue rencontreront l'artisanat...

De nombreux-euses partenaires du milieu associatif, culturel et sportif du territoire ont pris part à la programmation et à l'accueil de rendez-vous dans une vingtaine de villes à travers la Seine-Saint-Denis.

LE COMITÉ DE PILOTAGE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DES CUISINES DU MONDE

Parti Poétique - collectif artistique créé par Olivier Darné en 2003

In Seine-Saint-Denis - marque territoriale du Département

Stéphane Méjanès - journaliste culinaire, animateur de la première édition du CMCM

Christophe Lavelle - chercheur au CNRS et spécialiste de l'alimentation au Muséum National d'Histoire Naturelle

Elisabeth Martin - co-fondatrice de l'Agence Alimentation Générale, spécialisée sur les questions de la gastronomie et de l'alimentation

Tenaya Santos Da Silva - fondatrice d'À la belle étoile, événements culinaires et gastronomiques sur mesure

LES PARTENAIRES





Lucas Vachez - coordination et partenariats
lucas@parti-poetique.org
+33 6 66 45 55 45

Gaby Léonard- Attachée de presse
gleonard@seinesaintdenis.fr
+33 6 10 76 04 43

Clémence Khan - communication et publics
clemence@parti-poetique.org
+33 6 73 31 41 94

In Seine-Saint-Denis
in@seinesaintdenis.fr

Zone Sensible
www.parti-poetique.org
112 avenue de Stalingrad - 93200 Saint-Denis

**CHAMPIONNAT
du monde
des cuisines
DU MONDE**