

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

DOSSIER DE PRESSE

Première édition
2022



Le Parti Poétique et le In Seine-Saint-Denis, marque initiée par le Département, s'associent pour lancer la première édition du *Championnat du Monde des Cuisines du Monde in Seine-Saint-Denis*.

Une occasion de valoriser et célébrer la diversité du 93, les savoir-faire et les productions *made in Seine-Saint-Denis*

Le **Parti Poétique**, collectif artistique fondé en 2003 par le plasticien **Olivier Darné**, développe en France et à l'étranger une recherche grandeur nature sur des thèmes qui lient l'art et l'environnement. Depuis 2017, l'association porte le projet **Zone Sensible - Ferme Urbaine de Saint-Denis**, sur un hectare de la dernière ferme maraîchère du 19^e siècle encore en activité aux portes de Paris.

Exploitée comme un centre de production d'art et de nourriture, tel un laboratoire de création à ciel ouvert, Zone Sensible associe la production de plus de 200 espèces végétales cultivées en permaculture à une programmation pluridisciplinaire entre les thèmes que sont :

Nature + Culture + Nourriture.

Un championnat du Monde des Cuisines du Monde ?

Pour le Parti Poétique, à l'origine du Championnat, un constat simple : l'alimentation est un fait culturel majeur, et la table, le carrefour idéal pour découvrir et partager la culture de l'autre.

En considérant la Seine-Saint-Denis comme un véritable terroir de biodiversité culinaire, hospitalière aux diversités du monde, ce championnat d'un nouveau genre devient une occasion inouïe de créer du lien en favorisant les rencontres.

Cet événement valorise la créativité et la transmission d'un département devenu «tout monde», et consiste à rendre visible et partageable au plus grand nombre les valeurs humanistes qui traduisent la richesse du territoire.

Le **In Seine-Saint-Denis**, marque territoriale du Conseil Départemental 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.



Septembre 2021 à Zone Sensible © Cyril Badet

LE CONCOURS

La Seine-Saint-Denis est un territoire de production : de la ferme aux produits transformés, il y a du choix !
C'est pourquoi, afin de valoriser les richesses de notre territoire, les recettes devront être composées d'au moins deux produits *made in Seine-Saint-Denis*.

Le Championnat du Monde des cuisines du Monde In Seine-Saint-Denis s'articule, pour cette première édition 2022, autour de deux catégories. :

UN CONCOURS «**RECETTES DE FAMILLE**»

L'épreuve se joue en duo

Un.e jeune de 10 à 25 ans, né.e ou habitant.e de Seine-Saint-Denis, en binôme avec une personne de sa famille, âgée de 18 à 99 ans (grand-parent, cousin.e, petit frère, soeur... libre à vous !)

Ce concours est ouvert aux amateur.trices passioné.e.s de cuisine.

L'enjeu est d'interpréter ou de réinterpréter en duo un plat, une création familiale liée à l'histoire personnelle du duo ou de l'un des membres de leur famille.

UN CONCOURS «**CUISINE ET CRÉATION**»

L'épreuve se joue en duo - pas de limite d'âge

Au moins l'un des deux membres du duo doit avoir un lien fort avec la Seine-Saint-Denis (y habiter, y travailler, en être originaire).

Le duo doit se composer d'un.e artiste (plasticien.ne, photographe, sculpteur, rice, designer, etc), ainsi qu'un.e cuisinier.e professionnel.le ou semi professionnel.le.

L'enjeu se porte sur la création d'une préparation culinaire innovante, associant une démarche artistique à la préparation d'un plat *made in Seine-Saint-Denis*. L'esprit créatif du duo sera apprécié tant par l'originalité de la recette et du processus de création que par le design culinaire, et toute forme de créativité associée (création d'une vaisselle, ustentils de cuisine, techniques de cuisson ou qualité du dressage et de la présentation).



LES ÉTAPES

Le lancement officiel du *Championnat du Monde des cuisines du Monde made in Seine-Saint-Denis* aura lieu le **samedi 14 mai 2022 à 11h30** à Zone Sensible - Ferme urbaine de Saint-Denis.

- Une phase de candidature du 14 mai au 6 juillet 2022, suivie d'une pré-sélection sur dossier.

*Plus d'informations sur les candidatures et les formulaires sur les sites du **Parti Poétique** et du **IN Seine-Saint-Denis**.*

- Une demi-finale mi-septembre à la Manufacture Design, Saint-Ouen, avec un maximum de 8 duos par catégorie.
 - Une finale fin septembre à Zone Sensible, avec un maximum de 4 duos par catégorie.

Les candidat.e.s seront défrayé.e.s, et des lots seront à gagner : lot de vaisselle *Revol*, outils de cuisson *Cristel*, repas dans les restaurants partenaires, cours de cuisine à *Zone Sensible*... et bien plus encore !



Déjeuner à Zone Sensible © Sophie Loubaton

LES PARRAINS, MARRAINES ET PRÉSIDENT.E.S DU JURY

François-Régis Gaudry

Journaliste et Chroniqueur gastronomique

Parrain du Championnat

Diplômé de l'Institut d'Études Politiques de Paris, François-Régis Gaudry est journaliste et critique gastronomique.

Prolifique, il a écrit de nombreux ouvrages de gastronomie, dont *Mémoires du restaurant*, *Histoire illustrée d'une invention française* (éditions Aubanel).

Il est aussi producteur de l'émission *Très Très Bon* sur **Paris Première**, et de l'émission *On va déguster* sur **France Inter**.

Il commente régulièrement l'actualité gastronomique sur son blog *Et toque*.



François-Régis Gaudry © Christophe Abramowitz

LES PARRAINS, MARRAINES ET PRÉSIDENT.E.S DU JURY

Olivier Saguez

Designer - Fondation Saguez pour le Design

Parrain du Championnat

Après des études d'histoire de l'art et d'architecture d'intérieur à l'École Boulle, Olivier Saguez commence sa carrière en 1977 en design global chez le designer franco-américain Raymond Loewy.

En 1998, il fonde *Saguez & Partners*, agence de design global indépendante, puis inaugure, en 2016, la nouvelle **Manufacture Design** dans l'éco-quartier des Docks de Saint-Ouen-sur-Seine.

Olivier Saguez est le premier designer à avoir reçu le Prix Spécial du comité des Procos. Il est à l'initiative du cours *Art, Culture et Marques* de Sciences Po.

Il est l'auteur de deux ouvrages, *Marques & Couleurs* (aux éditions du Mécène) et *La Manufacture design, manifeste du design global* (éditions Gallimard).



Olivier Saguez © Yves Duransoy

LES PARRAINS, MARRAINES ET PRÉSIDENT.E.S DU JURY

Ranwa Stephan

Cheffe de cuisine - Les Délices de l'Ogresse

Marraine du Championnat

Passionnée par les épices, Ranwa Stephan a créé en 2018 *Les Délices de l'Ogresse*, une conserverie artisanale située dans le quartier des 4000 à la Courneuve.

À partir de fruits et légumes bio et de saison, elle fabrique des confitures, des pâtes à tartiner, des tartinades végétales et des sauces fait main et sans additif.

Ambassadrice **In Seine-Saint-Denis**, Ranwa est également une habituée de **Zone Sensible** et de ses ateliers de cuisine.



Ranwa Stephan © Cécile Rogue

LES PARRAINS, MARRAINES ET PRÉSIDENT.E.S DU JURY

Alessandra Montagne

Cheffe du restaurant Nosso

Présidente du jury **Recette de Famille**

Alessandra Montagne, cheffe franco-brésilienne du restaurant **Nosso**, à Paris, propose une cuisine riche en saveurs, locavore, de saison et surtout presque exclusivement réalisée à partir de produits franciliens. Elle vient régulièrement s'approvisionner en produits de la ferme de **Zone Sensible**.

Amie de longue date de la ferme, sa présence en tant que Présidente du jury **Recette de Famille** est une évidence.



Alessandra Montagne © Anne-Claire Héraud

LES PARRAINS, MARRAINES ET PRÉSIDENT.E.S DU JURY

Amaury Bouhours

Chef du restaurant Le Meurice

Président du jury **Cuisine et Création**

Chef du restaurant *Le Meurice* à Paris, après quinze années passées aux côtés d'Alain Ducasse, Amaury Bouhours réaffirme la volonté du Palace de privilégier les circuits courts et les fournisseurs locaux, faisant la promesse d'utiliser à minima 95% de produits français dans ses cuisines.

En 2021, Amaury a animé plusieurs ateliers de cuisine au sein de **Zone Sensible**, c'est donc une suite logique que de lui avoir proposé d'être le Président du jury **Cuisine et Création**.



Amaury Bouhours © Maki Manoukian

ENVIE D'UN AVANT-GOÛT ?

Découvrez l'alimentation *made in* Seine-Saint-Denis !

Le Département de la Seine-Saint-Denis a récemment lancé son PAT, *Plan Alimentaire Territorial*. Pour co-construire cette démarche unique et oeuvrer pour une alimentation durable, accessible et de qualité, il s'appuie notamment sur le réseau d'acteur.rice.s de l'alimentation du territoire, rassemblé autour de la marque de territoire In Seine-Saint-Denis.

Pour donner à voir les richesses, savoir-faire et raconter son terroir urbain, le In Seine-Saint-Denis a imaginé :

EN VIDÉO

La série *À table In Seine-Saint-Denis, mon incroyable 93 qui se mange !* Le principe ? **Wael Sghaier**, ambassadeur de la marque de territoire, met au défi un.e chef.fe de Seine-Saint-Denis qui doit cuisiner avec un maximum de produits du territoire, dans une cuisine in Seine-Saint-Denis.

[Épisode 1](#) / [Épisode 2](#) / [Épisode 3](#) / [Épisode 4](#)

UNE WEB-APPLI

Made.inseinesaintdenis.fr référence plus de 300 lieux, structures et acteur.rice.s engagés sur notre territoire pour une alimentation durable, accessible et de qualité. Découvrez-les !



Série À table © IN Seine-Saint-Denis

LES PARTENAIRES



La Maison CRISTEL

La Maison **CRISTEL** place au coeur de ses valeurs la recherche de l'excellence et d'une éthique de qualité, tant au niveau de sa fabrication de ses produits, qu'au niveau social, sociétal et environnemental.

Profondément engagée dans la fabrication française, CRISTEL est très active dans la certification *Origine France Garantie*, ainsi que dans celui d'*Entreprise du Patrimoine Vivant*, qui vient couronner leur développement d'un savoir-faire unique et incontestable.

CRISTEL mettra à disposition ses ustensiles de cuisson pour les différents concours du Championnat, et offrira des lots pour des lauréat.e.s.



La Fondation Saguez

La mission de la **Fondation Saguez pour le Design** : démocratiser le design et le mettre au service de tous, en commençant au plus près, sur ses deux territoires, Saint-Ouen en Seine-Saint-Denis et Arles-en-Camargue.

La fondation oriente ses actions là où elle apporte une réelle valeur ajoutée et où elle exerce une influence positive de transmission, autour des métiers du design, de l'artisanat et de l'art visuel : design durable, design de mixité sociale et culturelle.

Sa vocation : **Territoires - Culture - Environnement.**

La **Fondation Saguez pour le Design** accueillera la demi-finale du Championnat au sein de la Manufacture Design à Saint-Ouen.

La fondation est également partenaire financier et a participé en mécénat de compétence à l'élaboration de la charte graphique du championnat.



Périféreries 2028

Périféreries 2028 est le nom de la candidature du territoire de Saint-Denis Plaine Commune et de la Seine-Saint-Denis au titre de *Capitale européenne de la culture 2028*. La démarche d'écriture de cette candidature incarne un mouvement de transition vers un nouveau programme de développement culturel territorial.

La force de ce projet s'incarne au travers quatre convictions :

celle d'un patrimoine culturel vivant et pluriel, d'une dynamique culturelle portée par la jeunesse, d'une Ville-Monde et d'une nécessité de penser le développement urbain avec les droits culturels.

Le Championnat s'inscrit au sein de la candidature du territoire de Saint-Denis, Plaine Commune et de la Seine-Saint-Denis au titre de Capitale européenne de la culture 2028.

LES PARTENAIRES



Revol Porcelaine

Revol Porcelaine est une manufacture dromoise, familiale et bicentenaire. Depuis 1768, elle produit et commercialise des plates, assiettes et contenants en porcelaine.

La manufacture Revol place la main de l'Homme au coeur de son processus d'innovation. Ses expertises artisanales et industrielles combinées laissent libre court à une créativité sans pareille.

Revol repousse sans cesse ses limites et se positionne ainsi comme un acteur pionnier dans l'univers des arts de la table pour stimuler la créativité des chefs et accompagner l'expression de tables sensibles, contemporaines et durables.

Revol mettra à disposition sa vaisselle made in France pour les différents concours du Championnat, et offrira des lots pour des lauréat.e.s



Vesto

Vesto est une start-up française qui permet aux professionnels de la restauration de pratiquer une cuisine durable et rentable.

Pour cela, Vesto développe un marché du réemploi de matériel plus transparent, plus équitable et plus accessible.

Vesto mettra à disposition du matériel électroménager de seconde main pour les différents concours du Championnat.

LANCEMENT DU CHAMPIONNAT DU MONDE DES CUISINES DU MONDE LE 14 MAI 2022

L'équipe du **In 93** et le collectif du **Parti Poétique** vous convient à la journée de lancement du *Championnat du Monde des Cuisines du Monde* le **samedi 14 mai 2022**, articulée dans le cadre des **48h de l'agriculture urbaine** et de la journée **Portes Ouvertes de la Ferme Urbaine de Saint-Denis** (*Zone Sensible et La Ferme de Gally*)

Cette journée sera l'occasion, pour le Parti Poétique, de lancer sa **5e saison culturelle**, en vous proposant tout au long de cette journée des événements en accès libre :

- 12h - 13h15 : Lancement du *Championnat du Monde des cuisines du Monde made in Seine Saint-Denis*
 - 13h15- 15h15 : Atelier de cuisine à 4 mains avec **Alessandra Montagne** et **Christophe Lavelle**
 - 14h - 15h30 : Atelier de théâtre par la compagnie **Les Charlatans**
- 15h30 - 17h30 : Atelier création et enregistrement de vinyle avec **Reeve Schumacher** et présentation de son installation avec le soutien du Département 93
 - 17h30 - 19h30 : Concert de **Jalil Guembri**
 - 20h30 : Pièce de théâtre "*Adieu Modestine !*" par la compagnie **Les Charlatans**

LANCEMENT DU CHAMPIONNAT DU MONDE DES CUISINES DU MONDE LE 14 MAI 2022

Une offre de restauration accompagnera cette journée festive, proposée par **Marguerite Charlie** (café/galerie dédié à la promotion d'artistes d'univers confondus, situé à Saint-Denis) autour de plats créés à partir du livre *Récits-Recettes*.

Récits-Recettes est un livre de recettes pensé comme un recueil d'histoires familiales et patrimoniales autour de la nourriture en Seine-Saint-Denis.

Proposé par le **COAL** (Coalition pour l'art et le développement durable), le **LADYSS** et le **Parti Poétique**, cet ouvrage raconte, en 27 témoignages, les transmissions et savoir-faire culinaires des habitants de la ville de Saint-Denis. Parfois recettes pragmatiques, parfois contes oniriques, *Récits-Recettes* se veut une vitrine de son territoire et de ses 135 nationalités.

Publié dans le cadre de **La Table et le Territoire**, programme de coopération européenne transdisciplinaire.

Toutes les informations concernant cette journée festive sont à retrouver sur [le site internet du Parti Poétique](#).

CONTACTS PRESSE

Département de la Seine-

Saint-Denis:

Grégoire LARRIEU

glarrieu@seinesaintdenis.fr

06 35 84 13 82

In Seine-Saint-Denis:

in@seinesaintdenis.fr

Parti Poétique - Zone

Sensible:

public@parti-poetique.org

07 66 19 27 79

