



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**L'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole vous invite :
À la Journée de la Gastronomie Créole à la foire de Paris**

Le jeudi 4 mars, à l'espace Podium du Hall Terres des Tropiques – Pavillon 4

Nous allons faire voyager vos papilles avec les mets de la gastronomie créole des différents territoires de l'Outremer.

A cette occasion, vous pourrez participer à des ateliers de cuisines découvrir les secrets et les innovations culinaires de chefs et de professionnels de la cuisine de l'Outremer et des caraïbes.

Cet événement sera suivi d'une cérémonie de remise de Prix récompensant les exposants du secteur culinaire et d'un jeu concours à destination du public avec de nombreux cadeaux à gagner.

Tout au long de la journée l'art culinaire s'exprimera par une exposition de photos réalisés par des chefs, des professionnels et des amateurs passionnés. Elles ont été sélectionnées par l'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole à l'issue du concours de photo culinaire créole, sur le thème « Tradition et Modernité Créoles ».



Prix "Savoirs et saveurs créoles"
2016

AU PROGRAMME

11H-12H SHOW CULINAIRE « CROUSTILLANT DE BANANE AU LARD »

par Xavier Guillaume Sivager

Une touche de fantaisie avec cette recette originale délicieusement croustillante avec un mélange sucré - salé. Rien de tel pour démarrer !



Xavier Guillaume Sivager

Jeune et expérimenté, Xavier Guillaume Sivager a fait de la cuisine sa priorité. A tout juste 24 ans, il s'est déjà fait un nom dans le métier en se frayant un chemin dans la gastronomie française au travers de palaces parisiens à force de travail, sans jamais oublier son premier amour : la cuisine créole. Membre du Cercle des Jeunes Chefs Créoles, c'est un véritable chef en herbe qui vous présente ce show culinaire.

Retrouvez Xavier Guillaume Sivager sur



12H-12H45 ATELIER INTERACTIF « PAIN AU BEURRE ET CHOCOLAT MARTINIQUAIS »

par Tristan Tharsis et Yannis Artigny

Spécialité traditionnelle créole, cette pâte de pain au beurre sous forme de tresse allongée accompagnée de son indissociable chocolat chaud tout en onctuosité sont incontournables des grandes occasions comme les mariages, baptêmes, Noël...



Tristan Tharsis et Yannis Artigny

Cet atelier sera animé par Tristan Tharsis et Yannis Artigny du Cercle des Jeunes Chefs Créoles, qui regroupe des jeunes pâtissiers, cuisiniers, barmains... qui contribuent au développement de la gastronomie créole par leur engagement, leur talent et leur créativité.

12H45-13H45 SHOW CULINAIRE SANTÉ « NUTRICRÉOLE : LES ASTUCES POUR CUISINER CRÉOLE ET LÉGER »

par le Dr Marie-Antoinette Séjean

La vocation de Nutricréole est de vous apporter des notions concrètes et directement applicables dans l'assiette pour réaliser des recettes allégées tout en utilisant les ingrédients et les codes de la gastronomie créole et des Outre-mer.



Dr Marie-Antoinette Séjean

Ce show culinaire est présenté par le Dr Marie-Antoinette Séjean, médecin énergétique nutritionniste et psychosomaticienne. Journaliste médicale, elle est l'auteure de livres à succès sur la diététique créole. Présidente fondatrice de l'association Nutricréole, elle est l'ambassadrice-santé de l'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole.

Retrouvez Dr Marie-Antoinette Séjean sur



Nutricréole



13H45-14H30 ATELIER INTERACTIF VÉGANE « BOULES D'ÉNERGIE GOURMANDES «KÂ» »

par Ayaba

Partez à la découverte de la cuisine végane afro-caribéenne avec cette recette très facile à réaliser à base de boules de protéines végétales aux fruits secs, au cacao, au beurre d'arachides, à la noix de coco et au spéculos... un véritable délice très apprécié aussi des enfants !



Ayaba

Cet atelier est animé par Ndolo Touch By Ayaba. La Pincée d'Amour « Veg'aytal » d'Ayaba puise son inspiration dans les richesses du «Monde culinaire afro-caribéen». C'est au cours de ses différents pèlerinages culturels que s'est forgée la cuisine FuZion Afro-végane Ndolo Touch, à l'image de sa conceptrice : synchrétique, innovante et épicée !

Retrouvez Ayaba sur 

14H30-15H30 SHOW CULINAIRE « BOUDIN AUX FRUITS DE MER, QUEUES DE GAMBAS À L'HUILE DE ROUCOU, CHIPS DE PATATE DOUCE »

par Béatrice Fabignon

Une délicieuse recette haut de gamme et métissée réalisée par Béatrice Fabignon, actuellement LA cheffe incontournable, spécialisée dans la gastronomie des Outre-mer. Une véritable festivité pour les papilles !



Béatrice Fabignon

Toujours à l'affût de nouvelles saveurs et très créative, Béatrice conçoit des recettes ultra-marines s'inspirant de tous les départements et territoires d'Outre-mer. De par sa curiosité et son ouverture à de nombreuses influences gastronomiques, elle réalise une cuisine fusion, empreinte des traditions culinaires créoles au sens large (Antilles, Etats-Unis, Réunion, Inde...).

Retrouvez Béatrice Fabignon sur 

15H30-16H15 ATELIER INTERACTIF « FUSION »

par Elis Bond

Plongez dans le monde relevé et savoureux de la cuisine Fusion franco-caribéenne avec 2 recettes originales que vous allez réaliser en groupe avec Elis Bond. Au programme : « Fondu de manioc au lait de coco » et « Combawa citronnelle ail gingembre ».



Elis Bond

Cet atelier sera animé par Elis Bond, jeune chef de 25 ans qui s'inspire continuellement des saveurs que lui proposent des cultures différentes. Avec un parcours culinaire déjà très actif, il a rejoint le Cercle des Jeunes Chefs Créoles de l'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole.

Retrouvez Elis Bond sur 

16H15-16H45 SHOW « COCKTAIL EXOTIQUE »

par Stéphane Sorbon

Vous voulez épater vos amis ? Ne manquez pas ce show qui vous donnera les idées et les gestes pour réaliser des cocktails exotiques originaux et goûteux avec de savoureux mariages de fruits venus d'ailleurs. Idéal pour innover vos apéritifs ou vos événements.



Stéphane Sorbon

Ce show est animé par Stéphane Sorbon, Chef à domicile et Traiteur qui propose une cuisine raffinée valorisant les saveurs des îles ainsi qu'une sélection de punchs et rhums arrangés, issus de recettes familiales.

Retrouvez Stéphane Sorbon sur



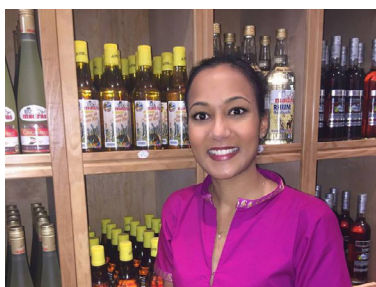
16H45 -17H15 TIRAGE AU SORT DU JEU CONCOURS « JOURNÉE DE LA GASTRONOMIE CRÉOLE »

1er Prix : 1 billet d'avion AR vers la Martinique ou la Guadeloupe à gagner et de nombreux autres lots

17H15-18H ATELIER INTERACTIF « LES VADÈS : BEIGNETS DE LENTILLES MASSALÈ »

par Vanessa Kichenin

Avec cette spécialité indo-guadeloupéenne, c'est l'apport des traditions indiennes dans un environnement créole et caribéen que va vous faire partager Vanessa Kichenin.



Vanessa Kichenin,

C'est avant tout la passion de la cuisine transmise par son père Joël Kichenin, Chef cuisinier et ambassadeur de la cuisine créole de Guadeloupe. Forte de cet héritage familial, Vanessa œuvre en tant que chef à domicile à travers des ateliers et démonstrations culinaires ainsi que des cocktails dînatoires à Paris.

Saveurs Madras



18H-19H TPRIX SAVOIRS ET SAVEURS CRÉOLES

Cérémonie de remise de Prix récompensant les exposants du secteur culinaire présents à la Foire de Paris en présence de plusieurs personnalités.

IMPORTANT : pour vous inscrire aux ateliers interactifs et cuisiner avec nos Chefs, retrouvez-nous directement au niveau de l'espace Podium.

CONTACT

ACADÉMIE DE L'ART CULINAIRE DU MONDE CRÉOLE

94 rue Vitruve – 75020 Paris

Tél : 01 43 61 65 90

E-mail : contact@academieartculinaire.com

Suivez notre actualité [ACADEMIE DE L'ART CULINAIRE](#)



LE MONDE CREOLE



CONTACT PRESSE

Keyza NUBRET GRAND-BONHEUR

Tél : 07 81 34 25 20

Agence k's Communication

keyzagb@gmail.com

communication@academieartculinaire.com

Suivez notre actualité:

Agence k's Communications



RESPONSABLE MARKETING ET OPÉRATIONNEL

Isabelle TULLE

isabelle.tulle@hotmail.fr

isabelle.tulle@academieartculinaire.com

Tél : 06 13 20 15 85

