

JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA FEMME, 8 MARS 2024

# Résidence gastronomique Bilia Ya Bo Koko

LE CONGO, DE LA TERRE A LA TABLE



Liberté  
Créativité  
Diversité



# Contexte



## **UNE RÉSIDENCE GASTRONOMIQUE ENTRE TRADITION ET CRÉATIVITÉ**

Par le jeu de la transmission intergénérationnelle, la femme congolaise est une précieuse gardienne de l'héritage culinaire du Congo, qui, à l'heure de la mondialisation, n'est pas épargné par le risque de la dilution de sa spécificité.

A l'occasion de la célébration de la journée internationale de la femme, nous installons une résidence gastronomique à Pointe-Noire. Une semaine d'aventure culinaire où traditions et créativité vont se rencontrer. Nous allons explorer l'écosystème gastronomique congolais avec la participation essentielle des mamans, des cheffes, des femmes transformatrices, des agricultrices et d'autres actrices clés. Ensemble, plongerons au cœur de notre patrimoine culinaire, cherchant à préserver nos traditions tout en explorant de nouvelles saveurs. Cette résidence représente une exploration collaborative où chaque contribution forme l'édifice d'un héritage culinaire durable. Rejoignez-nous pour créer une symphonie gustative, où l'expertise des mamans et des cheffes fusionne harmonieusement avec l'écosystème vibrant de la gastronomie congolaise, prête à être partagée avec les générations futures.

# Missions

---



## **Valoriser les connaissances endogènes dans la cuisine**

Valoriser des pratiques culinaires traditionnelles, des ingrédients locaux et les techniques transmises de génération en génération.

Mettre en lumière la richesse et la diversité des savoir-faire ancrés dans la culture locale.

## **Déconstruire la manière dont on ignore les recettes traditionnelles**

S'attaquer au préjugé fréquent selon lequel les recettes traditionnelles de la gastronomie africaine sont souvent sous-estimées ou négligées au profit de cuisines plus modernes.

Sensibiliser le public à l'importance de préserver et de célébrer les recettes ancrées dans la tradition, en démontrant leur valeur gustative, nutritionnelle, culturelle et historique.

Encourager une approche éclairée de la gastronomie, intégrant harmonieusement les pratiques culinaires héritées du passé.

## **Transmettre cet héritage culinaire**

Mettre l'accent sur la nécessité de transmettre l'héritage culinaire aux générations futures.

Encourager les échanges intergénérationnels entre les cheffes et les mamans, favorisant ainsi la préservation et la continuité des savoirs traditionnels.

Créer un espace propice à la transmission orale mais aussi écrite des recettes, des astuces et des histoires liées à la cuisine, renforçant ainsi le lien entre passé et présent afin de définir le futur .

**Cette résidence aspire à transcender le simple acte culinaire en devenant une plateforme dédiée à la valorisation, à la déconstruction des préjugés et à la transmission active de l'héritage culinaire congolais. Elle vise à susciter une réflexion positive sur la richesse des pratiques endogènes et à encourager une appréciation profonde de la diversité culinaire locale.**

ACTIVITÉ 1

# Tables rondes sur l'héritage culinaire & Transmission

Face à la double problématique de préserver l'héritage culinaire tout en encourageant l'innovation gastronomique, notre initiative vise à créer un savoir-faire robuste. Nous cherchons à cultiver une approche qui honore les traditions tout en embrassant la transformation culinaire contemporaine. Comment pouvons-nous, à travers cette symbiose entre héritage et créativité, construire un savoir-faire durable et le transmettre de manière significative aux générations futures ? Notre démarche explore des pratiques culinaires équilibrées, ancrées dans la richesse de l'héritage tout en ouvrant la voie à de nouvelles expressions gastronomiques, créant ainsi une passerelle entre le passé, le présent et l'avenir.

## Thèmes

### **État des lieux de la gastronomie congolaise hier, aujourd'hui et demain**

Explorer l'évolution historique et les tendances émergentes, en mettant l'accent sur la préservation des traditions tout en encourageant l'innovation culinaire pour l'avenir.

### **Les chaînes de valeurs**

Analyser les différentes étapes de la chaîne alimentaire, en identifiant les acteurs clés et en recherchant des opportunités de renforcement de la durabilité et des collaborations.

### **La situation de l'agriculture**

Évaluer les défis et opportunités actuels de l'agriculture congolaise, mettre en avant les initiatives locales réussies et explorer des pratiques agricoles novatrices.

### **Comment le changement climatique impacte nos habitudes culinaires?**

Examiner les conséquences du changement climatique sur la disponibilité des ingrédients et proposer des ajustements culinaires durables pour faire face à ces défis.

**Chacun de ces sous-thèmes enrichira la discussion, offrant des perspectives cruciales sur la gastronomie congolaise et son adaptation aux dynamiques actuelles et futures**



ACTIVITÉ 2

# ATELIERS ET VISITES DE L'ÉCOSYSTÈME

Les ateliers d'échange entre les mamans congolaises et les deux cheffes identifiées, associés à des explorations passionnantes dans les marchés locaux, incarnent bien plus qu'une simple activité culinaire. Cette initiative revêt une importance profonde en tant que lien vivant entre les générations et les traditions gastronomiques. En réunissant la sagesse culinaire des mamans avec la créativité novatrice des cheffes, nous tissons une toile riche de connaissances, de partage et de découvertes. Les marchés, quant à eux, deviennent le théâtre vibrant où l'authenticité des ingrédients se marie à l'inspiration artistique des cheffes. Ensemble, ces ateliers et déplacements transcendent la cuisine pour devenir une célébration vivante de la diversité culinaire congolaise, incarnant ainsi l'esprit même de notre patrimoine gastronomique et de son évolution dynamique.

## Atelier 1

Transmission des Techniques Traditionnelles (Mamans vers les Cheffes) :  
Les mamans partageront leurs connaissances des techniques de cuisine endogène. Démonstration de recettes traditionnelles, astuces et secrets de préparation.

## Atelier 2

Transmission des Techniques Modernes (les Cheffes vers Mamans) :  
Les cheffes partageront des techniques culinaires modernes et des approches de dressage gastronomique. Démonstration de recettes contemporaines, utilisation d'ingrédients locaux, et présentation esthétique des plats.





# DÎNER DE RESTITUTION

---

GLORIA KABE X NATHALIE SCHERMANN  
ACCOMPAGNÉES DES RESTAURATRICES ET DES APPRENTIES

Un dîner de restitution conclut cette semaine de résidence où les univers des deux talentueuses cheffes se rencontrent pour créer une expérience gastronomique inoubliable sur leurs terres.

Cheffe Gloria Kabé, avec son identité afro-végane créative et expérimentale, cheffe Nathalie Schermann, avec sa cuisine raffinée et innovante, orchestreront un menu d'exception. Un moment de partage et de création de pair à pair dans la cuisine, empreint de l'énergie de Pointe-Noire et des produits du terroir congolais.

Secondées par les jeunes de Centre de formation métiers des services et les jeunes restauratrices congolaises, ces cheffes partagent leur passion et leur expertise, créant ainsi un moment d'apprentissage et d'inspiration pour les restauratrices et les apprenties. Ce dîner à quatre mains n'est pas simplement un festin, c'est un symbole de transmission de savoir, de célébration, de fierté et d'espoir pour l'avenir de la gastronomie congolaise et africaine.

## NADIA KOPOGO

CEO TABLE PANA  
Curatrice culinaire,  
Consultance, Gestion de  
projet gastronomique.



Forte d'une solide expérience managériale dans la grande distribution en France au sein du groupe Monoprix, Nadia s'immerge avec passion dans l'univers de la gastronomie.

En 2014, elle co-crée Table Nali, l'un des premiers services de traiteur événementiel spécialisé dans la cuisine afro-fusion à Paris. Simultanément, elle assume le rôle de cheffe de rang chez Soma, un restaurant semi-gastronomique japonais de renom, de 2015 à 2017.

S'installant à Dakar à l'automne 2017, Nadia Kopogo donne naissance au concept novateur de Table Pana, *1<sup>er</sup> Résidence Culinaire dédiée à une nouvelle gastronomie Africaine.*

En avril 2019, elle inaugure ce nouveau chapitre avec un premier Dîner Carte Blanche, marquant le début d'une aventure gastronomique exceptionnelle.

Au cours des cinq dernières années, Table Pana s'est imposée comme une référence dans le monde de la gastronomie dakaroise et au-delà, attirant une clientèle prestigieuse avec ses dîners expériences exclusifs, uniquement sur réservation.

Nadia Kopogo a collaboré avec des institutions renommées telles que l'Institut français de Saint-Louis et l'Ambassade de France au Sénégal en créant et en réalisant des projets gastronomiques innovants.

Table Pana, portée par un écosystème dynamique de chefs de la diasporas Africaine et international a su écrire une histoire gastronomique novatrice et impactante, affirmant ainsi son statut de figure incontournable d'une nouvelle scène culinaire en Afrique de l'Ouest

**GLORIA KABÉ**  
CHEFFE AFRO-VEGAN



*Cheffe Afro Végane, Glory propose une cuisine ultra créative, audacieuse, instinctive, engagée et gourmande.*

*Une identité culinaire en adéquation avec son histoire, d'origine Congolaise et Tchadienne, Glory explore le monde dans une première vie en tant que hôtesse de l'air. Instalée au Brésil, elle se forme au métier de cheffe en autodidacte. Guidée par son instinct, elle repart sur les routes et nourrit sa cuisine de ses voyages et de ses rencontres.*

*Figure de proue de la jeune vague des chefs Afro descendants, Glory marque son empreinte par des collaborations prestigieuses. La notion de bien-être et d'équilibre est au coeur de sa pratique culinaire, sans jamais sacrifier le plaisir et la gourmandise.*

*Sa cuisine reflète l'évolution d'une cuisine consciente, mettant en avant la diversité, la santé, la place des femmes et l'écologie. Glory incarne une approche moderne et délicieuse de la gastronomie Africaine, mêlant traditions et créativité.*

**Notre équipe**

# NATHALIE SCHERMANN

CHEFFE et CEO de la marque  
JOE & AVRELS



*Nathalie Schermann est une cheffe autodidacte et Fondatrice de la marque d'Épicerie Fine afro-gourmet haut de gamme Joe & Avrels.*

*Un défi qu'elle relève haut la main en étant une pionnière dans la transformation des produits tels que le safou ou encore la noix de cola et propulse sa marque jusqu'aux Galeries Lafayette. Remarquée lors de son passage dans l'émission Masterchef, l'identité culinaire de Nathalie incarne une cuisine fusion des plus audacieuse et raffiné.*

*Native du Congo, elle s'est abreuvée à la source des réalités culinaires de son pays d'origine et d'autres nations africaines. Une identité éclectique qui a fait d'elle une experte d'une gastronomie africaine, novatrice, contemporaine et décomplexée.*

*Etablie en France, la multi-primée cheffe Nathalie Schermann a travaillé avec des chefs de renom, dans des grandes maison, tel le Trianon Palace à Versailles.*

*Forte d'une expérience vaste et riche engrangée, notre cheffe partage son savoir à travers des expériences immersives dans son univers ou elle transmet sa passion aux amateurs de gastronomie.*

**Notre équipe**

# PROGRAMME

*Mercredi 7 Mars*

*Grand Marché*

## **1ere Activité** **Atelier 1**

### **Préparation et visite du Marché**

- Rencontre cheffes et mamans
- Déplacement au marché et échange avec les artisans locaux, en vue de la sélection des ingrédients
- Transmission des connaissances culinaires des mamans

### **Atelier de Cuisine**

- Retrouvailles des participantes
- Encadrement des jeunes cheffes par les mamans dans la préparation d'un plat traditionnel congolais
- Mise en avant par les mamans des secrets de réussite des plats et leurs histoires
- Appropriation des techniques de cuisine traditionnelle par les cheffes

### **Cuisson et Dégustation**

- Dégustation des mets
- Echange des participantes sur les plats
- Conseils des mamans sur la présentation des plats

### **Conclusion et Partage**

- Réseautage et impressions

# 2 Activité

## Atelier 2

### **Atelier de Cuisine**

- Echanges entre cheffes et mamans sur la cuisine moderne, africaine et congolaise.
- Préparation des plats en mêlant techniques traditionnelles et contemporaines.

### **Préparation et visite du Marché**

- Achat et découverte sur le marché local des produits traditionnels par les cheffes accompagnées des mamans

### **Cuisson et Dégustation**

- Dégustation des plats fusionnés
- Impressions sur les saveurs et les techniques.

### **Conclusion et Partage**

- Réseautage et impressions

## **3<sup>eme</sup> Activité**

**Table Ronde Etat des lieux  
de la gastroonomie  
congolaise hier, aujourd'hui  
et demain**

### **Introduction et Présentation**

- Mot d'accueil
- Présentation des participantes

**Panel de Discussion / Questions et Réponses /Conclusion**

## **4<sup>eme</sup> Activité**

**La situation de l'agriculture/  
Comment le changement  
climatique impacte nos  
habitudes alimentaires?**

### **Introduction et Présentation**

- Mot d'accueil
- Présentation des participantes

**Panel de Discussion / Questions et Réponses /Conclusion**

## **CHEFFE GLORY KABE x NATHALIE SCHERMANN**

MENU DÉGUSTATION UNIQUE

Deux entrées

Deux plats

Un dessert

Ce dîner est l'occasion pour nous de vous présenter notre vision d'une nouvelle cuisine congolaise et africaine, une cuisine qui célèbre notre héritage culturel tout en s'ouvrant aux influences du monde moderne. Chaque plat que nous avons préparé ce soir est le reflet de notre passion, de notre créativité et de notre engagement à faire rayonner la gastronomie congolaise à travers le monde.

# Merci

---

CCIAM-PNR



Labor Improbus  
Omnia Vincit

TABLE PANA



*Liberté  
Créativité  
Diversité*

 **ELAIS**  
POINTE-NOIRE

## Contacts

N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour toute information complémentaire.



+242 05 581 45 20



fmavoungou@cciampnr.cg



www.cciampnr.cg