



Le **24 septembre** prochain aura lieu à Zone Sensible, à Saint-Denis, la finale de la première édition du Championnat du monde des cuisines du monde, concours organisé le In Seine-Saint-Denis, la marque de territoire du Département, et le Parti Poétique.

Plus qu'une compétition culinaire, ce concours vise à mettre en avant la richesse et l'apport des cuisines du monde, en s'appuyant sur le territoire de la Seine-Saint-Denis, particulièrement riche de sa diversité et hospitalier aux différentes cultures du monde.

Après une phase de sélection, 3 duos sélectionnés dans chacun des deux concours devront réaliser et présenter leur recette originale en direct, le jour de la finale.

Au programme, deux finales:

- **10h - 12h: Finale catégorie Recettes de famille**
- **14h - 17h: Finale catégorie Cuisine & Création**

UN JURY PRESTIGIEUX



En présence des deux président.e.s du jury: **Amaury Bouhours**, chef exécutif du Meurice, **Alessandra Noso**, cheffe du Noso et de **Stéphane Troussel**, président du Département de la Seine-Saint-Denis; **Mathieu Hanotin**, maire de Saint-Denis; **Jean-Claude Cahagnet** chef de l'Auberge des Saints Pères; **Olivier Darné**, fondateur du Parti Poétique, **Francis Dubrac**, président de la CMA93; **Amélie Keromnes**, responsable compte clés Revol porcelaine; **Elvira Masson**, journaliste culinaire; **Sarah Ouattara**, fondatrice de l'agence Samara; **Ranwa Stephan**, créatrice des Délices de l'Ogresse et marraine du concours; **Emmanuel Tibloux**, directeur de l'EnsAD.

La finale du Championnat du monde des cuisines du monde est un événement festif ouvert à tous.tes.

Le déroulé de la journée:

- **De 10h à 12h30**, la finale de la catégorie Recettes de Famille se déroulera en compagnie des jurys, suivie de l'annonce des lauréats et remise de leurs trophées.
- **De 12h30 à 13h45**, un déjeuner en compagnie des jurys et des candidat.e.s des deux catégories.
- **De 14h à 17h**, les 3 finalistes de la catégorie Cuisine et Création sont invités à réaliser leurs plats, et les présenter au jury, et la remise de leurs trophées.

Toute la journée, des animations gratuites notamment pour les enfants, des masterclass de l'École du Bien-Manger, des concerts ainsi que des offres de restauration seront proposés pour faire de cette finale une journée de fête.

A LA CLEF DANS CHAQUE CATÉGORIE

Lauréat: un diner pour 2 au restaurant doublement étoilé **Le Meurice à Paris**

2e et 3e prix: lot de vaisselle en porcelaine **Revol** ou batterie de cuisine **Cristel**

Chaque participant repartira avec un panier garni made in Seine-Saint-Denis.

CATÉGORIE "RECETTE DE FAMILLE", LES FINALISTES

Concours ouvert aux amatrices et amateurs, en duo, composé d'un habitant de Seine-Saint-Denis et d'une personne de sa famille. L'objectif : interpréter ou réinterpréter une création culinaire liée à l'histoire personnelle et familiale des candidat.e.s, tout en utilisant aux moins deux ingrédients fabriqués en Seine-Saint-Denis.

Mwen & Safina – Nièce et tante

Mwen est née et a grandi à Saint-Denis, Safina sa tante vit à La Courneuve. Toutes les deux ont l'habitude de cuisiner **leurs recettes de famille comoriennes**. En plus du samboussa, beignet apéritif et du plat dominical pilao, elles nous proposeront une recette plus rare qu'elles tiennent de leur grand-mère... Le roho !



Fatoumata & Aminata – Les sœurs

C'est l'ainée des deux sœurs, incubée l'année passée chez Baluchon à Romainville qui a entraîné sa cadette dans cette aventure. Elles proposeront un délice sucré du bien connu: le cheesecake ! Leur petit truc en plus? Un fruit, peu cuisiné en France mais très apprécié au **Sénégal**, le madd !



Sarah & Milena – Les cousines

Installées à Bagnolet, elles font rimer cuisine avec moments festifs, grandes tablées et... Pérou ! Sarah vient d'une famille de danseurs et de cuisiniers qui ont toujours fait honneur à l'union franco-péruvienne. Milena s'est mise à **la cuisine péruvienne** pendant le confinement... Elles présenteront la Causa acevichada, une fusion de leurs deux plats péruviens préférés.



CATÉGORIE "CUISINE & CRÉATION", LES FINALISTES

Concours en duo entre un.e artiste et un.e cuisinier.e professionnel.le ou semi-professionnel.le, dont l'un des deux a un lien direct avec la Seine-Saint-Denis. L'objectif : réaliser une création culinaire innovante associant une démarche artistique à au moins deux ingrédients fabriqués en Seine-Saint-Denis.



Aube et Crémuscle

Jean Hostache et Baptiste Vanhee

Le duo Monteverdure formé par Baptiste, 33 ans, et Jean, 28 ans, s'est créé lors de vacances en Toscane. Suite à la découverte du Championnat, ils décident de mettre conjointement leurs compétences artistiques et culinaires pour nous proposer un plat en deux services, inspiré par deux madrigaux du compositeur Monteverdi. **Service en deux plats végétariens dégustés entourés par six chanteur.se.s** pour transporter le jury.



Fenêtre sur food

Jeanne Paillard et Julien Attal

Dionysien.ne.s d'adoption ou de toujours, Julien, 38 ans, et Jeanne, 21 ans, mettent en avant un lien commun et familial avec la Bretagne. Présentant un **taco dorado frit** au sarrasin, garni de houmous, de coco de paimpol, d'une salade de pousses et de fleurs, et d'un effiloché d'agneau braisé à la bière et au miel. La dégustation se fera sous la forme d'une table en tissu sculpté et recouverte d'une nappe transformée en serre.



crédits photo: Bruno Lévy pour le In Seine-Saint-Denis

Cette édition
bénéficie du
soutien de:

