

Dossier de presse



Challenge Saveurs d'Outre-Mer



À la re-découverte
des plats emblématiques
de nos territoires...

LES ÎLES DE GUADELOUPE
MARTINIQUE
GUYANE
SAINT-MARTIN
SAINT-BARTHÉLEMY



De mars
à décembre 2022



Sommaire



A - Introduction

04

B - Concept

05

a) Objectifs

05

b) Genèse

05

c) L'idée

05

C - Objectifs généraux

06

D - Descriptif du Challenge

07

a) Objectifs

07

b) Mise en œuvre

08

E - Composition du jury

09

F - Autres temps forts

09

a) Visites éco-touristiques

09

b) Repas solidaire

09

c) Conférence en milieu scolaire

09

d) Conférence grand public au MACTe

09

G - Prix attribués à chaque escale

10





H - Cérémonie de clôture	11
I - Programme prévisionnel Guadeloupe	12
J - Dates des différentes étapes de l'événement	13



K - Partenariats sollicités pour la Guadeloupe

a) Centres de formation	14
b) Institutionnels	14
c) Associations	14
d) Structures de retour à l'emploi	14
e) Structures privées	14
f) Médias	14

L - Communication et publicité

a) Couverture digitale	15
b) Couverture radio, télé, presse écrite	15



M - Moyens humains	16
N - Budget prévisionnel	17
O - Plan de financement	18
P - Annexes	19

A – Introduction



La crise sanitaire que nous vivons montre plus que jamais l'importance de la résilience. C'est dans ce contexte que le lundi 27 septembre 2021, le président de la République Emmanuel Macron s'est rendu à Lyon à la 20^e édition du Sirha, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, une visite inédite pour un chef d'État. Lors de cette rencontre, l'année de la gastronomie française a été inaugurée afin de soutenir l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurateurs.

Or, en termes de résilience, les territoires d'outre-mer ne sont pas en reste. Berceaux de biodiversité, ils recèlent des richesses convoitées : les épices, les fruits et légumes, les produits de la mer, ainsi que de nombreux produits labellisés AOP (appellation d'origine protégée) et AOC (appellation d'origine contrôlée). Ces richesses permettent à la gastronomie des outre-mer d'être reconnue dans le monde entier, et participent des bien nommées "économie bleue" et "économie verte". Ces territoires excellent également dans les secteurs de l'Hôtellerie et du Tourisme. Les jeunes ultramarins ont donc une carte à jouer sur la scène nationale et internationale !

Cheffe spécialisée dans les gastronomies des Outre-Mer en France et à l'international, Béatrice Fabignon se propose d'aller à leur rencontre. Elle organise donc le **Challenge Saveurs d'Outre-Mer** sur plusieurs territoires des Archipels France, accompagnée d'un jury d'exception évoluant dans le monde, elle recensera les jeunes en formation les plus créatifs ainsi que les recettes emblématiques.

Comment valoriser les traditions culinaires en y ajoutant de la modernité ? Quelles sont les opportunités des métiers de la restauration en outre-mer ? Quelles perspectives pour les jeunes ? Les Chefs de renom transmettront leur savoir à ces jeunes et leur donneront des pistes pour promouvoir un tourisme gastronomique et éco-responsable ultramarin et créer cette alchimie entre tradition, modernité et excellence !



B – Concept



a) Objectifs

Nous lançons la première édition du **CHALLENGE SAVEURS D'OUTRE-MER**.

Cet événement a pour objet de :

- Valoriser les **recettes et plats emblématiques** des territoires d'outre-mer à travers les créations de la jeunesse en formation ;
- Valoriser les signatures culinaires des territoires ;
- Présenter les savoirs faire locaux ;
- Participer de la montée en compétences des territoires ;
- Promouvoir l'inclusion sociale.

b) Génèse

Parrainé et conçu par la Cheffe Béatrice Fabignon, cet événement fait suite à la couverture du magazine CAPMag du 1er trimestre 2022. Le Challenge Saveurs d'Outre-Mer débutera en Guadeloupe en mars 2022 (du 30 mars au 6 avril 2022) et s'achèvera en décembre 2022, après avoir fait escale en Martinique, en Guyane, à Saint-Martin et à Saint-Barthélemy.

En individuel ou en équipe de 3 personnes maximum, les jeunes volontaires auront l'opportunité de s'y inscrire gratuitement ! Chaque participant (personne seule ou équipe) réalisera au choix soit un **plat sucré**, soit un **plat salé** ou soit une **boisson**, dans le temps de réalisation imparti par le règlement. Les participants au Challenge peuvent être des cuisiniers, pâtissiers, maîtres d'hôtel ou encore serveurs en salle et barman.

c) L'idée

En présence de personnalités de renom reconnues sur le plan international, le Challenge Saveurs d'Outre-Mer permettra de mettre en lumière les jeunes les plus créatifs et volontaires de nos territoires ultramarins grâce à leur **revisite des plats emblématiques**.

Pour chaque destination, les 5 mets emblématiques (2 plats sucrés, 2 plats salés, 1 boisson) qui seront les plus plébiscités par le jury se retrouveront édités dans **un livret de 20/25 recettes** qui sera mis à la disposition du grand public à la fin de l'année 2022, dans le cadre d'un grand événement de clôture.

Il sera donc possible de **retrouver les saveurs d'outre-mer en tout lieu et à tout moment de l'année, sur support papier et en version digitale**, et de reproduire chez soi des plats emblématiques de nouvelle génération, complets, goûteux et ensoleillés.

Sur chaque territoire, le **lycée hôtelier**, le **lycée agricole**, le **Centre de formation des apprentis (CFA)** et le **Régiment du service militaire adapté (RSMA)** seront partenaires de l'événement.



C – Objectifs généraux



Le projet a pour objet de **VALORISER** :

- **Les jeunes restaurateurs en formation et les centres de formation ;**
- **La haute gastronomie et les spécificités régionales ;**
- **Les autres métiers de bouche et les artisans ;**
- **Le patrimoine immatériel culinaire et culturel.**

mais aussi de :

- Mettre à l'honneur les **gastronomies d'Outre-mer** en revisitant les recettes de leurs **plats emblématiques** ;
- Donner de la **visibilité** à la richesse des terroirs et à l'excellence des savoir-faire ultramarins, grâce à la présence dans le jury de Chefs de renom international qui iront à la rencontre de nos producteurs, artisans et agro-transformateurs ;
- Favoriser les **échanges, la transmission des savoirs et la formation des jeunes**, non seulement par le Challenge, mais aussi par le biais des conférences et du repas solidaire qui seront organisés ;
- Être acteur de l'**inclusivité** et de la **solidarité** en ouvrant le Challenge à tous, sans distinction de niveau, et en offrant aux étudiants qui le souhaitent la possibilité de fabriquer des repas pour les plus démunis, à partir des dons alimentaires des partenaires.





D – Descriptif du Challenge



a) Les objectifs

Les jeunes en formation mettront à profit leur créativité dans le but de voir leur recette figurer dans le livret qui sera édité en décembre 2022.

Les élèves du domaine du service ne seront pas en reste car, s'ils ne sont pas dans une équipe, ils auront la mission de présenter les plats de leurs camarades compétiteurs aux membres du jury pour la dégustation.

b) Mise en œuvre

Sur un territoire donné, le Challenge Saveurs d'Outre-Mer se déroulera sur chacun des sites de formation partenaires. Les jeunes participeront au Challenge sur le site de leur centre de formation.

Les étudiants de chacun des territoires ultramarins choisis seront évalués **indépendamment de leur niveau ou de leur centre de formation d'appartenance, et indépendamment d'une participation individuelle ou en groupe.**

Pour chaque territoire, les résultats seront proclamés à l'issue du passage du jury sur l'ensemble des sites : les 5 recettes (2 plats salés, 2 plats sucrés, 1 boisson) qui auront été jugées les plus créatives par le jury seront divulguées lors d'une séance en direct sur les réseaux sociaux (live), puis seront éditées dans un livret de recettes.

E – Composition du jury



Le jury est composé de 10 personnalités de renom, reconnues pour leur savoir-faire et leur excellence. Les personnalités indiquées ci-après seront reçues pour la première escale en Guadeloupe :

Des représentant de l'association locale des cuisinières de la Guadeloupe

Un œnologue, Maître de chai expert en mixologie

Une personnalité publique (sportif, artiste)

- Les Chefs de renom nationale et/ou internationale



• **Béatrice Fabignon**
Marraine co-organisatrice du Challenge Saveurs d'Outre-Mer. Cheffe spécialisée dans les Gastronomies Créoles et des Outre-Mer en France et à l'international. Lauréate Défi Jeunes. Meilleure cheffe créole de l'année 2017. Talent de l'Outre-Mer Casodom 2021.

• **Davy Tissot**
Président du jury du Challenge Saveurs d'Outre-Mer Guadeloupe. Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France 2004 et Bocuse d'Or 2021 (concours le plus prestigieux du monde !)



• *Un(e) chef(fe) à confirmer*



• **Miguel Jean-Noël**
 Chef de son restaurant LA RHUMERIE DU PIRATE à Saint-François. Lauréat du Défi des Chefs 2022

• **Fabienne Youyoutte**

DÉSIRS DU PALAIS.

Artisan pâtissier, glacier, confiseur et chocolatier.

Élu Artisan de l'année 2019

Prix Stars & Métiers.



• **Claude Strazel**

Chef de la Maison Strazel, restaurant gastronomique de l'Habitation Saint-Charles, la Table Saint-Charles et la Table de Léna, by Claude Strazel.

• **James Babeu**

Traiteur événementiel & Chef privé à domicile, Le Jam's Kréol.



F – Autres temps forts



a) Visites éco-touristiques

La délégation se rendra sur des lieux emblématiques de chacun des territoires pour en (re-) découvrir le terroir, les acteurs locaux et les moyens de valorisation de l'agriculture, de la pêche, de l'aquaculture et de l'artisanat.

b) Repas solidaire

Accompagner des Chefs, les jeunes volontaires prépareront un REPAS SOLIDAIRE qui sera distribué aux plus démunis. Ils prendront ainsi part à la lutte contre la précarité alimentaire sur leur territoire et apprêteront l'importance du "zéro déchet" et de "l'anti gaspi alimentaire".

Ce sera l'occasion de leur montrer que ces notions éthiques sont aujourd'hui autant considérées dans une cuisine scolaire que dans la haute gastronomie.

Mise en œuvre :

Nous recevrons les dons alimentaires de nos partenaires (primeurs, supermarchés et hypermarchés, entreprises d'agro transformation, agriculteurs, pêcheurs...). En dehors du Challenge et sur la base du volontariat, les jeunes viendront fabriquer **deux cents repas qui seront remis à des associations caritatives** qui se chargeront de les distribuer aux plus démunis. En outre, **nous n'oublions pas les soignants ultramarins**, très fortement impactés par le contexte sanitaire actuel : afin de les encourager et les soutenir, nous leur réservons une partie des repas préparés.

Partenariat logistique :

Nous irons récupérer les dons alimentaires sur place et les conserverons dans l'infrastructure des centres de formation partenaires. A l'issue de la préparation des repas, vers midi, les associations caritatives partenaires se chargeront de **venir les récupérer**.

c) Conférence en milieu scolaire

Dans une optique de **rencontre, d'échanges** et de **transmission de savoirs**, le jury interviendra auprès des jeunes en formation dans le cadre d'une conférence qui traitera de sujets de société en lien avec les problématiques du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Thématiques (qui seront modifiées selon les spécificités du territoire) :

- Types de formation recherchés par les établissements, pourquoi et quelles sont les nouvelles orientations métiers ?
- Pourquoi choisir l'excellence et comment adapter les codes de la gastronomie dans les Outre-Mer ?
- Libre-échange avec les jeunes

d) Conférence grand public au MACTe

Un temps de partage à **destination des professionnels** sera organisé et ouvert au grand public.

Thématiques (modifiées selon les spécificités du territoire) :

- Quelle place prend le jardin créole aujourd'hui dans les cuisines ?
- Comment valoriser les agriculteurs, les pêcheurs et les produits locaux au niveau local et national ?
- Les labels sont-ils importants pour la consommation dans les territoires d'Outre-Mer ?
- Libre-échange avec le public

Lieux retenus :

- MACTe pour la Guadeloupe
- Fondation Clément pour la Martinique
- Préfecture de Guyane
- Préfecture de Saint-Martin
- Chambre Économique Multi professionnelle pour Saint-Barthélemy

G – Prix attribués à chaque escale



Pour chaque destination :

Chaque candidat se verra attribuer des lots remis par nos partenaires. De plus, les candidats qui auront réalisé les 5 recettes primées par le jury, les verront diffusées sur le site officiel du Challenge et seront conviés à la cérémonie de clôture pour espérer gagner le Prix d'exception (voir H - Cérémonie de clôture).



H – Cérémonie de clôture



Nous réunirons les participants du Challenge Saveurs d'Outre-Mer, les centres de formation et les autres partenaires dans le cadre d'un cocktail dînatoire de gala qui sera organisé en décembre 2022. Ce sera l'occasion de valoriser les savoir-faire par le biais des show-cooking, du bar et du service en salle. Cette cérémonie sera l'apothéose des escales dans les Antilles et la Guyane qui auront ponctué l'année. Elles se dérouleront dans l'un des cinq territoires partenaires. Elle sera présentée par un animateur et diffusée en direct sur nos réseaux sociaux.

Lors de cette soirée, un livret des 20/25 recettes les plus créatives sera diffusé, matérialisant l'excellence des saveurs d'Outre-mer : elles continueront d'accroître la renommée de leur territoire et seront un tremplin pour ces jeunes apprenants qui, nous en sommes certains, feront encore parler d'eux à l'avenir.

Le Prix d'exception est constitué de :

- 1 semaine de formation dans un établissement prestigieux
- 1 billet d'avion aller-retour
- Prise en charge des frais d'hébergement
- La parution dans le livret spécial de 20/25 recettes revisitées des territoires ultramarins, imprimé en 3 000 exemplaires et diffusé sur le site officiel du Challenge, avec photos des plats et des candidats





I – Programme prévisionnel retenu pour la Guadeloupe



Mercredi 30 mars 2022

Arrivée des jurés invités
Accueil aéroport Pôle Caraïbes et installation à l'hôtel (Gosier)
Dîner d'accueil

Jeudi 31 mars 2022

10h00 : Conférence de presse avec tous les Chefs à l'hôtel
11h30 : Pot de l'amitié (cocktail)
12h30 : Déjeuner avec les invités
14h30 à 18h00 : Visites éco-touristiques
19h00 : Conférence à destination des professionnels au MACTe
21h00 : Dîner

Vendredi 1er avril 2022

De 8h00 à 12h30 : **Challenge Saveurs d'Outre-mer** (1^{er} site)
Lieu : Centre de Formation des Apprentis de l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat (CFA URMA, St-Claude)
13h00 : Déjeuner en extérieur
De 14h00 à 18h30 : **Challenge Saveurs d'Outre-mer** (2^e site)
Lieu : Régiment du Service Militaire Adapté (RSMA, La Jaille Baie-Mahault)

Samedi 2 avril 2022

De 8h00 à 13h00 : Fabrication de repas par les jeunes accompagnés des Chefs
13h00 : À l'issue de la récupération des repas par les partenaires, déjeuner (partagé entre les challengers, les Chefs, les organisateurs, les partenaires...)
Après-midi off (quartier libre)
20h00 : dîner

Dimanche 3 avril 2022

De 8h00 à 17h00 : Voyage à Marie-Galante
Visites éco-touristiques

Lundi 4 avril 2022

De 9h00 à 12h00 : **Challenge Saveurs d'Outre-mer** (3^e site)
Lieu : Lycée hôtelier (Le Gosier)
12h30 : Déjeuner
15h00 : Conférence destinée aux jeunes en formation
Lieu : Lycée hôtelier (Le Gosier)
20h00 : Dîner

Mardi 5 avril 2022

Matin : Live de présentation des lauréats
Après-midi : Visites éco-touristiques
20h00 : Dîner à l'extérieur

Mercredi 6 avril 2022

Matinée off (quartier libre)
13h00 : Déjeuner
Départ vers Paris des Chefs invités (*heure à préciser*)



J – Dates des différentes étapes de l'événement



Le Challenge se déroulera comme suit :

- Guadeloupe, du **30 mars au 6 avril 2022**
- Martinique, du **26 juin au 3 juillet 2022**
- Guyane, du **16 au 23 octobre 2022**
- Saint-Martin et Saint-Barthélemy, du **6 au 13 novembre 2022**

La cérémonie de clôture se déroulera le **17 décembre 2022** avec la destination partenaire.



K – Partenariats sollicités pour la Guadeloupe



a) Centres de formation (confirmé) :

- Centre de formation des apprentis de l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (CFA URMA)
- Régiment du service militaire adapté de la Guadeloupe (RSMA Guadeloupe)
- Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme "Archipel Guadeloupe" (LMHT)

b) Institutionnels :

- Région Guadeloupe
- Conseil Départemental
- Comité du Tourisme des îles de Guadeloupe (CTIG)
- Communauté d'agglomération Cap Excellence
- Communauté d'Agglomération du Nord Basse-Terre (CANBT)
- Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT)
- Communauté d'agglomération de la Riviéra du Levant
- Communauté d'Agglomération Grand Sud Caraïbe
- Communauté des Communes de Marie-Galante
- Société d'économie mixte patrimoniale de la Région Guadeloupe
- Chambre d'agriculture
- Chambres de Commerce et de l'Industrie (CCI) nationale et des îles de Guadeloupe
- etc.

c) Partenariats associatifs :

- Associations caritatives : Saint-Vincent-de-Paul ; Banque alimentaire ; Secours Catholique
- Association des Cuisinières de la Guadeloupe

d) Structures de retour à l'emploi :

- Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT)
- Agence Régionale pour la Santé (ARS)
- Cap emploi

e) Structures privées (sponsoring) :

- Alimentaire
- Hébergement
- Voyages internationaux
- Voyages interrégionaux
- Déplacements intra territoriaux
- ...

f) Partenariats médias :

- France-Antilles
- Guadeloupe 1ère radio et TV
- Trace FM
- Canal 10
- ETV
- RCI
- Nouvelles Semaines
- etc.



L – Communication et publicité



Le communiqué et le dossier de presse seront envoyés à l'ensemble des médias locaux pour assurer une **couverture totale** de l'événement. Des **conventions de partenariats** seront signées. Les Chefs seront invités sur différents plateaux et, en particulier, sur celui du **journal télévisé de 13h ou de 19h** de chacune des 5 destinations.

a) Couverture digitale

Site internet :

Nous disposerons d'un site internet dédié au projet (www.challenge-saveurs-outremer.com) dans lequel nous présenterons les temps forts, les Chefs invités, les partenaires, les sites éco-touristiques visités, les challengers... Les photos et vidéos des rencontres y seront exposées.

Réseaux sociaux :

Un compte dédié sera ouvert sur plusieurs réseaux. Le Challenge y sera annoncé avec un renvoi vers le site internet de l'événement. Nous en assurerons le *community management* pour créer une réelle interactivité.

Les médias suivants sont pressentis :

YouTube, Instagram, Facebook.

Hashtag :

Le hashtag **#CSOM** sera créé afin de promouvoir l'événement sur les réseaux sociaux.

Stratégie digitale :

Avant son démarrage, afin de donner de la visibilité à l'événement, nous organiserons des concours à destination du grand public : concours photos, concours de recettes pour le grand public, dressage de plat, ...

Nous publierons les photos et vidéos. Nous organiserons des live pour révéler les temps forts, les challengers, les Chefs, les partenaires, ... Des *replays* seront disponibles à l'issue des diffusions en direct.



b) Couverture radio, télé et presse écrite

(Voir plan de communication en annexe du dossier)

CAPMag
France-Antilles
Foodîles
Nouvelles Semaines

M – Moyens humains



L'équipe organisatrice est composée de quatre personnes :

- Chargée de l'organisation du Challenge, mise en œuvre du projet et de la recherche de partenariats :
Madame Béatrice FABIGNON
- Chargé de la régie générale, de la recherche de partenariats privés et publics, de l'organisation logistique et de la commercialisation :
Monsieur Daniel CARMASOL
- Chargée de la stratégie et de l'exécution de la communication digitale :
Madame Fénaëlle THÉNARD
- Chargée du montage, du suivi et de l'exécution de projet, et de la recherche de financements :
Madame Vanessa VARIN

L'équipe projet est joignable à l'adresse :

contact@challenge-saveurs-outremer.com

ainsi que sur le site officiel de l'événement :

www.challenge-saveurs-outremer.com



CapMag

LE MAGAZINE DE VOS RÊVES **Antilles**

GUADELOUPE | MARTINIQUE | ST-MARTIN | ST-BARTHELEMY

NUMERO 32 - JAN/FEV/MARS 2022

■ Le rhum arrangé
100% SXM

■ Wes DELORD,
jeune rappeur en herbe

■ Culture et patrimoine
du sud martiniquais

NOTRE GASTRONOMIE CRÉOLE EN VOGUE

BÉATRICE FABIGNON

DOSSIER : PATRIMOINE & CULTURE (MARTINIQUE/GUADELOUPE)

Credits photos : Béatrice Fabignon - Envato Elements