

Saison AFRICA 2020 – Les Cuisines Africaines

TOURS

Mardi 18 Mai > Samedi 22 Mai 2021



« Les Cuisines Africaines » est un programme culturel, gastronomique et itinérant labellisé dans le cadre de la saison Africa 2020 de l'Institut Français. Cette manifestation se tiendra dans 5 villes en France entre le 18 mai et le 11 juillet 2021 (Tours, Dijon, Calais, Clermont-Ferrand et Marseille). Le projet, porté par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (Pierre Sanner), les grandes Tables-I.C.I (Fabrice Lextraite) et Chefs in Africa (Axel Mbetcha), a pour but de mettre en valeur la richesse et la diversité des gastronomies du continent africain.

Pour en savoir plus : www.lescuisinesafricaines.com

Tours, capitale de la Gastronomie en Val de Loire, inaugurera du 18 au 22 mai prochain le programme des Cuisines Africaines.

Au cœur du jardin de la France, la cité gourmande de Touraine est l'une des quatre villes françaises constitutives du Réseau des Cités de la Gastronomie lancé en 2013 par les ministères de la Culture et de l'Agriculture pour promouvoir le repas gastronomique des Français comme patrimoine et art de vivre.

La Cité de la Gastronomie de Tours s'incarne dans la Villa Rabelais dont les manifestations culturelles et scientifiques sont pilotées par l'**Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation**.

C'est donc à Tours que nous lancerons avec « Les Cuisines Africaines » le programme culinaire de la saison Africa 2020. C'est à Tours que nous dévoilerons l'esprit de notre saison gastronomique itinérante à travers la France : Dijon, Calais, Clermont-Ferrand et Marseille.

Partenaire clé, la **Ville de Tours** nous a permis d'imaginer et de concevoir les contours de cette savoureuse programmation.

Le triptyque « **Créer, goûter et partager** », véritable leitmotiv du programme nomade guidera chacun des événements proposés en Val de Loire : chefs en résidence, menu dédié pour la restauration collective, cours de cuisine et démonstrations, rencontres, débats et lectures ...

Pour ce coup d'envoi, nous aurons le plaisir d'accueillir la cheffe togolaise **Olivia de Souza** et le chef marocain **Aissam Ait Ouakrim**.

Les deux **chefs en résidence** vont partager et exposer leur **créativité** en réalisant chacun un « 4 mains » avec des chefs importants de la scène culinaire tourangelle : Gaëtan Evrard accueillera Aissam Ait Ouakrim au sein l'**Evidence** tandis que Florent Martin, chef cuisinier du **Martin Bleu**, proposera un menu conçu conjointement avec Olivia de Souza.

Faire découvrir les subtilités des cuisines africaines au plus grand nombre est un enjeu essentiel qui s'est révélé réalisable grâce à la mobilisation des responsables de la **Cuisine centrale de la ville de Tours**. Chaque jour près de 8000 repas sont proposés aux écoliers ainsi qu'aux agents de la ville. **Les 20 et 21 mai des plats africains seront au menu de la restauration collective scolaire**. Le **Collège de Bléré**, établissement pilote en Indre-et-Loire qui promeut une alimentation saine et durable, est également associé au programme des « Cuisines Africaines ».

L'association **Tours à Table** et les chefs en résidence proposeront en fin de semaine des cours de cuisine africaine qui seront suivis de dégustation.

Enfin, la scène du **Bateau Ivre** va abriter les « Plateaux-repas » des cuisines africaines qui associent la parole et le geste, la discussion et la cuisine live, le flow et les savoir-faire. Soro Solo journaliste de Radio France et producteur de la merveilleuse « Afrique enchantée » animera les débats de notre agora gourmande.

Cette exploration des saveurs et des savoirs africains se conclura dans la toute nouvelle **médiathèque gourmande de la Villa Rabelais** avec de nombreuses lectures de contes et de récits africains.

La Villa Rabelais

Situé au cœur de Tours, la Villa Rabelais, ancien hôtel particulier du XIXe siècle, abrite les équipes de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et du Pôle Alimentation de l'Université qui œuvrent de concert à l'application des programmes culturels et scientifiques de la Cité de la Gastronomie en Val de Loire.

Résidence pour les acteurs du projet, la Villa Rabelais a aussi été retenue pour sa capacité d'accueil comprenant notamment une bibliothèque de recherche et une médiathèque gourmande, espace culturel et d'animation autour du livre gastronomique, un jardin offrant une parenthèse de détente ou encore un pôle « Sciences gastronomiques » avec un programme de conférences, débats et rencontres.

L'IEHCA, agence de développement scientifique, chargée de promouvoir, dans le champ des sciences humaines et sociales, une approche pluridisciplinaire de l'alimentation, pilote le projet de la Villa Rabelais. Ce lieu est appelé à devenir un pôle unique en Europe dédié aux Food cultures et Food studies.

La Cuisine centrale de Tours

Les repas des restaurants scolaires tourangeaux sont fabriqués par les 62 agents de la cuisine centrale, située dans le quartier des Fontaines.

Les denrées achetées sont réceptionnées chaque jour. Elles sont ensuite préparées, cuisinées et refroidies au sein de la cuisine centrale. Les repas sont livrés dans l'ensemble des restaurants scolaires de la ville par les chauffeurs de la cuisine centrale selon des règles strictes d'hygiène et de température garantant la bonne qualité sanitaire des produits consommés par les enfants.

Les repas sont proposés par les diététiciennes avec la collaboration des professionnels de la restauration collective de la ville de Tours. Les menus sont équilibrés, au goût des enfants, et participent aussi à la découverte de nouvelles saveurs pour les éduquer au goût du bien manger. Le projet Les Cuisines Africaines à Tours participe à la curiosité culinaire des enfants, à travers un menu inventif.

LES CHEFS INVITES

OLIVIA DE SOUZA : TOGO



Olivia de Souza, d'origine togolaise, a grandi en Côte d'Ivoire. A 17 ans, elle arrive en France, à Tours où elle passe son bac. Elle décroche ensuite un BTS en tourisme et fait des études de commerce. Après quelques années de travail dans le domaine commercial et trois enfants, Olivia prend conscience que la voie de son plein épanouissement se trouve ailleurs et elle se lance le défi de faire de sa passion, la cuisine, un métier.

Elle entreprend alors plusieurs voyages culinaires en famille « sur la route des épices ». Elle se lance aussi dans un CAP, qu'elle ne termine pas dû à un manque de temps et de conviction. La formation ne correspond pas à la cuisine qu'elle a envie de proposer.

En 2004, elle ouvre sa première table d'hôte à Tours qu'elle continuera jusqu'en 2011, moment où elle décide de s'installer à Lomé et d'y ouvrir un atelier de cuisine, « l'Atelier des Sens ».

Son objectif est de démystifier la cuisine afro-créole, initier ses hôtes à l'utilisation des épices, à la réalisation de mets simples et gouteux. En plus des ateliers, elle intervient comme cheffe à domicile et commercialise des produits d'épicerie entre le Togo, la Côte d'Ivoire et la France. Elle est aussi chroniqueuse pour les Maternelles d'Afrique de TV5 Monde depuis 2020.

Olivia de Souza est le fruit d'un brassage culturel et gastronomique, qui n'a pas peur d'oser de nouvelles saveurs. Elle concocte la plupart du temps des plats traditionnels africains desquels elle transmet « des valeurs, des émotions et un peu de réflexion ».

AISSAM AIT OUAKRIM : MAROC



Aissam Ait Ouakrim se passionne très tôt pour la cuisine et est le premier de sa famille à suivre cette voie. Il compte une longue série de stages et d'expériences professionnelles dans de grandes et prestigieuses maisons.

En 2014, il est distingué de la Toque d'Or internationale à Paris. En 2017, il remporte le prix de « Grand de demain » par The Yellow Guide Gault & Millau. Parallèlement, il remporte la médaille d'or du concours Bocuse d'Or sélection Maroc Crémai. En 2018, il décroche la médaille d'or au Concours mondiale de la Cuisine d'Afrique.

Le Chef Aissam Ait Ouakrim revendique une cuisine « marocaine-française moderne », avec toujours deux règles qu'il suit : jamais plus de trois éléments dans l'assiette et des goûts parfaitement équilibrés. Rigoureux, il propose de véritables créations culinaires et compose des assiettes subtiles, magnifiant les

produits de la mer et du terroir. C'est aujourd'hui à l'Hôtel Marchica Lagoon Resort à Nador au Maroc qu'Aissam Ait Ouakrim exerce ses talents.

LES CHEFS ASSOCIES

FLORENT MARTIN



Le chef Florent Martin, originaire de Tours, est issu d'une formation initiale en cuisine-restauration au lycée hôtelier Albert Bayet. Grand défenseur de son terroir, le chef tourangeau a ouvert en 2005 son établissement Au Martin Bleu, à Tours après avoir été chef au Château de Nanteuil, près de Chambord de 1989 à 1997, puis à La Chope à Tours de 1997 à 2004.

Florent Martin souhaite faire entendre l'héritage ligérien grâce à une carte riche en poissons de Loire et en spécialités tourangelles. Ce joyeux drille, qui a l'amour du bon produit chevillé au cœur, est relayé, côté légende par un frère conteur et illustrateur, Jean-Jack Martin, à qui on doit les «Chroniques d'un Martin Pêcheur». Au Martin Bleu, la cuisine est de saison et d'une fraîcheur irréprochable. Les poissons d'eau douce, et surtout de Loire, sont sublimés par une recherche réussie dans l'équilibre des saveurs.

Le chef et ses équipes apportent également une attention particulière aux accords mets et vins en proposant les meilleurs crus de la région.

GAËTAN EVARD



Natif de Touraine, Gaëtan Evard a reçu la cuisine en héritage. Les plats mijotés pendant des heures et les grandes tablées familiales ont marqué ses souvenirs d'enfance. Un apprentissage de l'instinct d'où il puise toujours son inspiration aujourd'hui. Après avoir un temps rêvé de devenir vigneron, il choisit finalement de se former au lycée professionnel Albert Bayet. Son CAP cuisine et BEP charcuterie-traiteur en poche, il part faire ses armes au sein de plusieurs établissements gastronomiques de sa région.

En 2011, après ses riches expériences, il reprend le restaurant d'Olivier Arlot, rue Colbert à Tours, qu'il baptise L'Évidence. Homme de caractère qui refuse la monotonie le chef y défend une cuisine où il se laisse guidé par le produit, où rien n'est figé. Sa carte, il l'écrit à l'instinct en fonction de ce que les saisons peuvent lui proposer. En découle le choix de produits audacieux,

parfois extraordinaires, qu'il a à cœur de découvrir chez leurs producteurs pour cerner leurs univers et le retranscrire au mieux dans son assiette.

En 2017, la carrière de chef de Gaëtan Evard prend un nouveau tournant : il décide de reprendre les commandes de la Chancelière à Montbazou, établissement emblématique de la gastronomie tourangelles. Ce nouveau lieu lui offre le potentiel de développement auquel il aspire. Il obtient ainsi sa première étoile au guide Michelin à peine un an après son installation. Loin d'être une finalité, cette reconnaissance renforce son niveau d'exigence et fait de L'Évidence une destination que le chef souhaite faire devenir une référence culinaire bien au-delà des frontières de la Touraine.

PROGRAMME

Mardi 18 Mai

Dîner à 4 Mains : Aissam Ait Ouakrim & Gaëtan Evrard au restaurant gastronomique *L'Évidence*.

Adresse : L'Évidence, 1 Place des Marronniers, 37250 Montbazou

www.restaurant-levidence.com

La tenue du dîner est soumise à l'évolution de la situation sanitaire

Mercredi 19 Mai

Dîner à 4 Mains : Olivia de Souza & Florent Martin au restaurant *Au Martin Bleu*

Adresse : Au Martin Bleu, 34 Avenue de Grammont, 37000 Tours

www.aumartinbleu.com

La tenue du dîner est soumise à l'évolution de la situation sanitaire

Jeudi 20 et Vendredi 21 Mai

Cuisine Centrale de Tours

Olivia de Souza, invitée de la cuisine centrale de la ville de Tours, conçoit un menu à la découverte de saveurs de l'Afrique.

Menu

Entrée : Taboulé d'attiéké (semoule de manioc)

Plat : Poulet Yassa (citron / oignon / gingembre), haricots cornilles et riz

Dessert : Clafoutis de mil à la banane et muscade

Jeudi 20 Mai

Collège de Bléré

Aissam Ait Ouakrim avec le chef cuisiner Sébastien Brun du collège composent un menu spécial Africa 2020 pour tous les collégiens.

Samedi 22 Mai

Tours à Table

Des cours de cuisine comme un temps d'échange et de transmission privilégiés avec une cheffe franco-togolaise.

De 10h à 12h, Olivia de Souza

Menu

Entrée : Pastel, empanadas au poisson

Plat : Mafé, Fonio, sauce pâte d'arachide, viande rouge type agneau, épinards

Dessert : Tatin à la mangue

38€ par atelier – 10 participants par atelier maximum

Adresse : Tours à Table, 45 rue Bernard Palissy, 37000 Tours

En savoir plus : www.toursatable.com

Vendredi 21 Mai à 18h

Le Live des Cuisines Africaines

Un plateau présenté et animé par Soro Solo (Radio France)

Invités :

- > Christian Abegan (cuisinier et auteur du *Patrimoine culinaire africain*, éditions Michel Lafon)
- > Aissam Ait Ouakrim
- > Ophélie Boudimbou (auteure de BD et littérature jeunesse)
- Monique Chastanet (historienne)

- > Olivier Roellinger (ancien chef triplement étoilé de la Maison Bricourt et auteur de *Pour une révolution délicieuse*, éditions Fayard)
- > Olivia de Souza

En direct du Bateau Ivre

Adresse : Le Bateau Ivre, 146 rue Édouard Vaillant, 37000 Tours

En live sur les plateformes de streaming :

Facebook sur la page Les Cuisines Africaines/ Youtube sur la chaîne Africa 2020

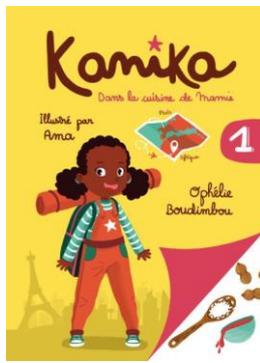
Samedi 22 Mai à 10h

Lectures à la Bibliothèque Gourmande

Villa Rabelais

Lecture de contes en présence d'Ophélie Boudimbou, auteure de « *Kanika, dans la cuisine de mamie* ».

Adresse : Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours



Kanika, une petite parisienne curieuse et rêveuse part à la découverte de ses origines en Afrique, dans le village de ses grands-parents. L'héroïne y rejoint sa famille africaine, mais surtout sa Mamie adorée auprès de qui elle apprend l'Histoire et les grands classiques de la gastronomie du continent. Ensemble, elles font le tour des recettes les plus délicieuses d'Afrique. La cuisine de Mamie devient alors un lieu de découverte et d'aventure. Le contenu du livre : Vous y découvrirez 13 fiches recettes pour cuisiner en famille les grands classiques de la gastronomie africaine. Pour plus d'évasion, les pages « recettes » sont entrecoupées de pages « histoire ».