Projet soutenu par

Fondation de France

Dossier de présentation du projet

rencontres cuisine Île du Monde

valorisation économique et sociale du savoir-faire culinaire issu des diasporas

s'insérer dans le vie professionnelle grâce aux savoirs populaires

QUI SOMMES NOUS ? pag. 1

ON CHERCHE DES CUISINIERS AMATEURS pag. 2

QUELLES CONTREPARTIES POUR LE CUISINIER ? pag. 2

LE PORTAIL INTERNET LES RENCONTRES CUISINE ÎLE DU MONDE pag. 3

QUELS BENEFICES POUR LE PUBLIC ? pag. 3

CALENDRIER PROVISIONNEL pag. 4

POUR CANDIDATER, CONTACTEZ NOUS... pag. 4

...OU NOUS VOUS CONTACTONS pag. 4

A VENIR : VALORISER LES AUTRES METIERS TRADITIONNELS pag. 5

NOUS INFORMER DE VOS SAVOIRS TRADITIONNELS (HORS CUISINE) pag. 6

QUI SOMMES NOUS ?

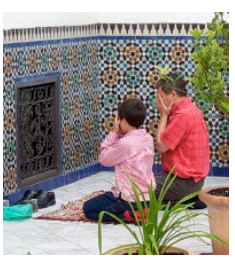
L'association île du Monde (îdM) travaille depuis 2012 pour la valorisation des savoirs traditionnels portés par l'immigration et présents à Paris et en Île de France.

Nous avons une double vocation: scientifique et sociale

Recherche ethnographique

L'association île du Monde élabore un répertoire des pratiques culturelles traditionnelles au sein des communautés issues de l'immigration. Cette démarche de recherche nous amène à rencontrer des personnes détentrices d'une tradition et potentiellement vecteurs dans la transmission de celle-ci. Nous considérons ces personnes (femmes et hommes) comme des porteurs de tradition. Une fois que nous avons identifié un porteur, et grâce à sa participation, nous collectons des informations ethnographiques afin de décrire une certaine pratique culturelle mais en adoptant le plus possible le point de vue de la communauté qui la développe.

A partir de l'identification des divers savoirs populaires nous souhaitons participer à leur sauvegarde. Constater l'existence d'un savoir traditionnel tout en valorisant l'importance de ceux qui le font vivre est pour nous un moyen de contribuer à la connaîssance et reconnaissance de la culture dont ce savoir est originaire. Dans le cadre de notre recherche, et en partenariat avec le Ministère de la Culture, nous participons à deux campagnes (une terminée en 2014 et l'autre débutant en 2015) pour la création d'un inventaire des pratiques traditionnelles en France (Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en France). A l'issue de ces campagnes, l'association île du Monde publiera des articles descriptifs sur six différentes pratiques culturelles ayant lieu en Île de France: La Fête du Printemps Chinois, Les chants polyphoniques Géorgiens, Le lavage de la Madeleine Brésilien, Le Ramadan, La danse du Lion Chinoise et L'art du griot mandingue.



Valorisation sociale et économique

Dans le cadre de nos actions de valorisation des cultures issues de l'immigration, nous avons créé le projet : Les rencontres cuisine île du Monde. Quels sont les objectifs de ces actions?

1) Prise de conscience de la valeur sociale et économique des savoirs dont chacun est dépositaire.

2) Sensibilisation à la diversité culturelle et à la reconnaissance de l'apport culturel fait par les membres d'autres communautés.

3) Rendre visibles des pratiques méconnues du grand public grâce à l'attribution d'une valeur économique et sociale.

4) Établir et reconnaître le lien qu'il existe entre des compétences acquises grâce à la transmission d'un savoir populaire et la possibilité de le transformer en un vrai métier.

ON CHERCHE DES CUISINIERS AMATEURS

Pour développer le projet : Les rencontres cuisine île du Monde, notre association recherche des cuisiniers amateurs au sein de toutes les communautés culturelles présentes dans le 18ème arrondissement de Paris. Le projet s'adresse à des personnes porteuses d'un savoir-faire culinaire et qui seraient intéressées à contribuer à sa valorisation sociale et économique en y faisant un métier. Ces futurs cuisiniers seront sélectionnés parmi les habitants du 18ème pour proposer des services gastronomiques rémunérés sur le portail internet des rencontres cuisine îdM.

Les candidats seront sélectionnés en fonction des critères suivants:

-Des personnes issues de l'immigration (internationale, français d'origine étrangère, français originaires d'une autre région que l'Île-de-France).
-Habitant le 18e arrondissement de Paris.
-Sachant cuisiner des recettes gastronomiques originaires de leur pays ou de leur région de naissance tout en respectant l'élaboration traditionnelle des plats.
-Personnes à la recherche de revenus complémentaires
-Intéressées par la valorisation de leur savoir-faire culinaire et ayant l'envie de partager celui-ci
.

QUELLES CONTREPARTIES POUR LE CUISINIER ?

Economiques

Aide dans la construction d'un projet personnel qui puisse devenir une activité économique. La participation du cuisinier aux rencontres cuisine îdM lui facilitera ces objectifs.

Profiter de la visibilité qu'offrira le portail internet pour que le cuisinier puisse avoir des rémunérations supplémentaires ou pour accéder à un emploi stable de type : autoentrepreneur, salarié dans une coopérative, embauché comme cuisinier par un restaurateur ou une entreprise de catering.

Profiter des campagnes de communication mises en place par île du Monde pour faire connaître le portail internet et les activités proposées par les cuisiniers.

Sociales

Le cuisinier, en tant qu'expert culturel, aide sa communauté à être reconnue comme la dépositaire d'une richesse culturelle. Cette reconnaissance rompt avec les clichés et améliore les relations interculturelles.

Le cuisinier, en tant que porteur de tradition, nous informe de ces connaissances et nous permet de les répertorier, de les préserver. Avec l'expertise d'îdM et grâce à la recherche ethnographique réalisée en amont, le cuisinier devient un acteur incontournable de la sauvegarde des savoirs populaires, dont certains pourraient disparaître à jamais.

Le cuisinier découvre lui aussi. Les rencontres cuisine îdM sont à double sens, des moments d'échange et convivialité qui permettent de faire des liens et en conséquence de mieux s'intégrer dans la société.

LE PORTAIL INTERNET LES RENCONTRES CUISINE

Un portail internet mis en place par îdM permettra aux cuisiniers de proposer des services rémunérés. Le service de mise en relation avec les clients sera gratuit pour le cuisinier. Le portail sera une vitrine pour donner visibilité au cuisinier mais aussi à la culture dont il est porteur.

Les nouvelles technologies offriront la possibilité de communiquer avec plus de monde et de mieux mettre en valeur les qualités et les services des cuisiniers. Le réseau cuisine île du Monde permettra des vraies rencontres avec le cuisinier et peut-être avec son entourage. Le portail internet facilitera l'apprentissage et l'échange en petit comité (à deux, à trois, individuel) mais aussi à travers des repas festifs ou des événements privés ou publics. Notre outil en ligne pourra aussi faire augmenter facilement l'offre et la variété des services, mais surtout faire visible l'énorme diversité des cultures du 18ème arrondissement de Paris (île du Monde cherche des cuisiniers amateurs au sein de toutes les communautés culturelles présentes dans le 18e).

Quels sont les services qui seront proposés sur le portail îdM?

Préparation des repas avec quatre options 1) chez le cuisinier; 2) à emporter ; 3) chez le client; 4) chez un tiers. **Ateliers de cuisine** avec trois options: 1) chez le cuisinier ; 2) chez le client ; 3) chez un tiers. **Guide gastronomique** avec deux options: 1) dans un restaurant traditionnel –le cuisinier accompagne lors d'un repas un groupe de personnes intéressées par la connaissance d'une culture culinaire en particulier- ; 2) dans une épicerie traditionnelle -accompagnement pour faire des courses dans une épicerie en vue de l'élaboration d'un plat précis- .

Notre association sélectionnera les personnes détentrices d'une vraie tradition culinaire, en fonction de leur motivation pour partager leur culture d'origine et qui aient l'envie de s'engager avec nous pendant un certain laps de temps.

Dans certains cas, l'association pourra accompagner les cuisiniers pour les aider à mettre en place leur projet personnel au sein de notre dispositif en ligne les rencontres cuisine île du Monde, en particulier dans des aspects tels que les règles de sécurité et d'hygiène, la recherche d'un lieu de travail, les statuts juridiques de l'entreprise en création, etc.

QUELS BÉNÉFICES POUR LE PUBLIC ?

Profiter de rencontres avec des personnes issues d'autres cultures.

La découverte d'une culture dans le calme, en prenant le temps d'un vrai échange qui puisse favoriser la discussion et l'apprentissage.

Goûter des recettes traditionnelles « faites maison » qui sont difficilement trouvables hors du cadre familial et élaborées par ceux qui préservent leur héritage culinaire.

Participer au maintient de la vie interculturelle de la ville en aidant à l'insertion des migrants et des français d'origine étrangère dans la vie professionnelle et tout en contribuant à la reconnaissance des cultures étrangères présentes à Paris et en Île de France.

CALENDRIER PROVISIONNEL

Avril- Septembre 2015 : Campagne de recherche des cuisiniers amateurs

Juillet-Septembre 2015: Sélection des cuisiniers

Octobre 2015: Lancement du portail internet Les rencontres cuisine îdM

POUR CANDIDATER, CONTACTEZ NOUS...

Si vous êtes intéressés à devenir cuisinier île du Monde, contactez nous pour fixer un rendez-vous:

Écrivez nous à contact@iledumonde.org
Envoyez nous un message sur facebook.com/ile.dumonde.1
ou appelez nous au 07 83 90 89 40 (du lundi à vendredi, jusqu'à 18h)

...OU NOUS VOUS CONTACTONS

Nom et prénom	Téléphone	Courriel	Cuisine

A VENIR : VALORISER LES AUTRES MÉTIERS TRADITIONNELS

Le travail d'île du Monde ne s'arrête pas avec la tradition culinaire, au contraire, c'est juste le début.

Imaginez vous l'énormité et la diversité de pratiques culturelles traditionnelles que l'on peut retrouver en Île de France. Le monde entier habite en région parisienne, mais ce qu'on connaît, ce qui est visible...n'est que la pointe de l'iceberg.

Voici quelques exemples des métiers qui peuvent être valorisés sociale et économiquement:

Métiers de l'artisanat : maîtres artisans dans les domaines de la céramique, de la porcelaine, du textile, du bois, objets rituels, bijoux, instruments de musique, décoration; et les artistes plasticiens.

Métiers du bien-être traditionnel: médecin traditionnel, guérisseur, herboriste, aromathérapeute, maître disciplines de méditation, nutritionniste, coiffeur et esthéticienne, cosméticienne, tatoueur.

Métiers de la tradition orale: conteurs (proverbes, contes, légendes, énigmes, mythes, chants) , professeurs de langues minoritaires.

Métiers de la découverte culturelle: guide accompagnateur lors des pratiques sociales et événements festifs ; expert culturel pour la préparation au voyage (agences de voyages), professeur ou maître dans des ateliers de savoirs écologiques traditionnels, savoirs relatifs à la faune et la flore, savoirs autochtones, cosmologies, chamanisme, systèmes juridiques traditionnels, organisation sociale, modes d'habitat.

Métiers de l'art du spectacle traditionnel: artistes, producteurs et professeurs de : chant, musique, danse, danse acrobatique, théâtre populaire, pantomime, poésie chantée, théâtre de marionnettes, opéra traditionnelle.

Métiers des sports et jeux traditionnels: maître sports traditionnels, maître arts martiaux, maître de jeux traditionnels.

Le calendrier pour lancer la valorisation de ces métiers n'a pas été encore fixé, mais si vous souhaitez nous faire part de votre intérêt à participer, n'hésitez pas à nous contacter:

Écrivez nous sur contact@iledumonde.org
Envoyez nous un message sur facebook.com/ile.dumonde.1
ou appelez nous au 07 83 90 89 40 (du lundi à vendredi, jusqu'à 18h)

NOUS INFORMER DE VOS SAVOIRS TRADITIONNELS (HORS CUISINE)

Nom et prénom	Téléphone	Courriel	Savoir traditionnel

Île du Monde
valoriser la diversité culturelle en île de france

15 passage Ramey c/o Maison des Associations du 18e
75018 Paris

Cliquez sur le lien dossier rencontres cuisine de notre site pour télécharger le dossier de présentation du projet

www.iledumonde.org