



une marque de :



catalogue hiver 2016 - printemps 2017
traiteur solidaire multiculturel

île des savoirs

le savoir-faire traditionnel venu d'ailleurs

mali
maroc
roumanie
sénégal
sri-lanka

www.iledumonde.org

préservation des savoir-faire - insertion professionnelle - découverte culturelle - fait maison - cuisine traditionnelle



Valoriser la diversité culturelle à Paris : voici la mission que s'est donnée l'association île du Monde. Après une première étape d'élaboration d'études sociologiques autour des traditions se manifestant en île de France grâce aux différentes communautés y ayant immigré, l'association a initié un volet Economie Sociale et Solidaire au sein duquel elle accompagne les porteurs de traditions dans la professionnalisation de leurs savoir-faire traditionnels : le dispositif « île des savoirs » a pour ambition de permettre à ces individus de capitaliser sur leur maîtrise d'un savoir-faire traditionnel en leur permettant de le transformer en une activité économique durable. Dans la thématique de la cuisine, île du Monde accompagne des personnes issues de diverses régions du monde possédant une passion profonde pour cette discipline, avec un rêve en commun : en faire un métier. Grâce à l'activité de traiteur équitable île des savoirs, ces personnes peuvent se familiariser avec les points clés du secteur d'activité qu'est la restauration afin de pouvoir en maîtriser toutes les facettes, dans le but de réaliser par la suite leurs rêves les plus gourmands pour le plaisir des papilles de tous !



Les buffets

Vous pouvez choisir votre buffet froid parmi les propositions des cuisinières. **Les prix sont par personne, à partir d'un minimum de 30 personnes**, et comprennent : la fourniture du buffet et un kit de matériel nécessaire à sa consommation (serviettes, couverts, assiettes). Les prix ne comprennent pas la livraison et mise en place. Pour ces services à effectuer sur Paris et sa petite couronne le prix est de 120,00 € ttc. **Livraison et mis en place sont offertes à partir de 60 personnes.**

Nous pouvons vous proposer un service au buffet sur place, un service d'animation gastronomique fait par les cuisinières, pour rendre encore plus intéressants et riches ces voyages à travers les goûts du Monde. Le prix pour ces services sont sur devis et dépendent du volume du buffet et du nombre des personnes nécessaire à assurer le service.

Les buffets sur mesure

Vous pouvez composer votre buffet froid à partir des pièces cocktails proposées par les cuisinières. Vous pouvez choisir à l'unité les pièces proposées par chaque cuisinière et faire votre composition gastronomique pour découvrir en une seule fois différentes cuisines.

Contactez nous pour vous guider dans la composition de votre buffet personnalisé, nous sommes à votre disposition pour vous aider à rendre votre voyage de découverte gastronomique le plus proche possible de vos rêves.

Pour ces services les prix seront proposés sur devis en fonction du nombre de convives, des plats sélectionnés et du nombre des cuisinières qui participeront à la réalisation du buffet. N'hésitez pas à nous contacter pour toute information.

Les animations

Nous pouvons faire de votre buffet une expérience de découverte inoubliable : nous pouvons enrichir vos événements avec des atelier de cuisine traditionnelle, de la musique, de la danse, des contes, des jeux. Contactez nous pour étudier les animations les plus adaptées a vos événements.

Nous contacter: 06 47 42 50 52

traiteur@iledesavoirs.com

Cuisine malienne

Didja



Mopti, " La Venise du Mali", traversée par le Niger, riche d'une palette de différentes ethnies qui composent ainsi une ville de 100.000 habitants. Didja, notre cuisinière malienne vient de là, en incarnant la diversité culturelle de sa région d'origine: d'ethnie dogon, elle parle l'arabe, le bambara, le peul et le français.

Arrivée en France il y a maintenant près d'une trentaine d'années Didja parsème le soleil dans les rues du quartier de la Goutte d'or, qu'elle parcourt dans son quotidien parisien du 18e arrondissement.

Son projet

Son rêve est de faire découvrir sa savoureuse cuisine d'Afrique de l'Ouest aux publics non-initiés, grâce à l'ouverture d'une activité de traiteur dans un quartier peu familiarisé avec les délicieux parfums d'Afrique.



Dégagé et jus de gingembre

Les propositions de Didja

La proposition de buffet de Didja est très singulière. Elle propose des plats classiques de l'Afrique de l'Ouest comme le thieb et le mafé et d'autres qui viennent de sa région au Mali, où les aliments de base comme le riz et le mil sont accompagnés par des sauces très riches. Avec son sourire Didja se lance aussi dans le défi de faire se rencontrer la France et le Mali dans vos assiettes, c'est le cas par exemple des brochettes de gombo au bleu D'Auvergne ou du dessert au fruit de baobab et au fromage blanc. Les ingrédients de la cuisine malienne se mélangent avec ceux de la cuisine française en créant des nouvelles combinaisons de saveurs.



Bananes plantains



To à la sauce gombo



Laro à la viande de boeuf

Les buffets cocktail

Découverte 10,30 €

pièces salées

Salade de soso au thon	verrine 12cl
To à la sauce gombo	verrine 7cl
Brochettes bananes / concombre	80 gr
Yassa poulet	verrine 12cl

pièces sucrées

Dégagé	verrine 7cl
--------	-------------

Végétarien 12,80 €

pièces salées

Bananes plantains au chevre	80 gr
Brochettes gombo	80 gr
Salade de patates douce	verrine 7cl
Mafé végétarien	verrine 12cl

pièces sucrées

Beignets	40 gr.
----------	--------

boissons

Jus de gingembre	
------------------	--

Mopti 13,80 €

pièces sucrées

Patates douces au saumon	verrine 7cl
Brochettes bananes / tomates	80 gr
Brochettes gombo	80 gr.
Yassa poulet	verrine 12cl
Mafé végétarien	verrine 12cl

pièces sucrées

Dégagé	verrine 7cl
--------	-------------

Bani 15,20 €

pièces salées

Attiéké aux bananes plantains	verrine 7cl
Salade de soso au thon	verrine 12cl
Brochettes patates douces / aubergines	80 gr.
Brochettes bananes / boeuf	80 gr
Tieb poulet	verrine 12cl

pièces sucrées

Dégagé	verrine 7cl
--------	-------------

boissons

Jus de gingembre	
------------------	--

Les recettes de Didja

Végétarien

Bananes plantains au chèvre - purée de bananes plantains au fromage de chèvre.

Salade de patates douces - patates douces, œufs et tomates.

Brochettes

Brochettes gombo - gombo (légume africain), olives noires et bleu d'Auvergne.

Brochettes bananes tomates - bananes plantains, oignons et tomates cerises.

Brochettes bananes concombre - bananes plantains, concombres, olives.

Brochettes bananes boeuf - bananes plantains et boulettes de boeuf.

Brochettes patates aubergines - patates douces, aubergines grillées, tomates cerises.

Les classiques

Tieb - mélange de légumes à base de chou blanc, carottes, aubergines, poivrons (poulet / saumon / végétarien).

Yassa poulet - poulet avec une sauce à base d'oignons, poivrons et olives.

Mafé - mélange de légumes avec une sauce de pâte d'arachides (boeuf / végétarien).

To à la sauce gombo - farine de mil, sauce à base de gombo et mélange de légumes.

Soso au thon - salade à base d'haricots avec une mélange de légumes et du thon.

Laro à la viande de boeuf - riz parfumé avec une mélange de boeuf et légumes.

Soso au poulet - salade à base d'haricots avec une mélange de légumes et du poulet

Attiéké aux bananes plantains - couscous de manioc aux bananes plantains.

Patates douces au saumon - écrasé de patates douces au saumon.

Desserts

Beignets - à la farine de noix de coco, chocolat, crème.

Dégagé - fromage blanc au couscous de mil.

Dégagé fusion - fromage blanc au baobab / aux haricots.

Cuisine marocaine

Amina



C'est de Marrakech, la fameuse "ville rouge" et ancien carrefour des routes caravanières qui traversaient le Sahara... que nous vient Amina, radieuse marocaine qui a découvert dès son plus jeune âge son amour par la cuisine et la pâtisserie grâce à la bienveillance de sa grand-mère. Les secrets de sa tradition culinaire sont à découvrir cachés parmi des parfums d'amande, de menthe, cardomome, noix muscade et boutons de rose...

Son projet

Arrivée en France il y a une dizaine d'années, Amina rêve d'ouvrir un salon de thé où faire découvrir les spécialités de son pays, aux délicieuses saveurs de pâtisseries faites maison, du thé à la menthe servi comme se veut à la tradition, et d'autres délices orientaux qui feront voyager par-delà la Méditerranée les chanceux qui pourront y goûter.



fleurs aux dattes

Les propositions d'Amina

La cuisine marocaine, qui dans le temps a été influencée par les berbères, les arabes, les juifs et les peuples méditerranéens, compte une très large variété de plats et l'utilisation d'épices et fruits secs. Vous serez surpris par la richesse des saveurs et des ingrédients qui composent le buffet froid. Si en revanche vous optez par des plats chauds, vous ne pouvez pas rater le tajine d'agneau aux pruneaux et la pastilla au poulet et amandes. Ces dernières, qui sont un ingrédient très cher à Amina, sont souvent la base de ses gâteaux, un vrai plaisir pour les yeux et les papilles.



Briouates aux légumes



Mini pastilla



Dattes aux amandes

Les buffets cocktail

Découverte 9,90 €

pièces salées

Carottes à la fleur d'oranger	verrine 7cl
Couscous au raisin	verrine 12cl
Briouates aux légumes	100 gr.
Cigares au thon	100 gr.

pièces sucrées

Boule de neige	60 gr.
Fekkas	40 gr.

Végétarien 12,60 €

pièces salées

Zaalouk à la courge	verrine 7cl
Taktouka	verrine 7cl
Fèves au citron confit	verrine 7cl
Betteraves au coumin	verrine 7cl
Rghayefs aux légumes	120 gr.

pièces sucrées

Dattes aux amandes	30 gr.
Fekkas	40 gr.

Goûter 6,80 €

pièces sucrées

Fleur de dattes et noix	60 gr.
Cornes de gazelle	60 gr.
Baklawa	60 gr.

boissons

Thé à la menthe	15 cl.
-----------------	--------

Marrakech 14,60 €

pièces salées

Zaalouk d'aubergines	verrine 7cl
Carottes à la chermoula	verrine 7cl
Couscous au raisin	verrine 7cl
Briouates au kefta	100 gr.
Rghayefs au thon	100 gr.

pièces sucrées

Boule de neige	60 gr.
Cornes de gazelle	60 gr.

Les recettes d'Amina

Végétarien

Carottes à la fleur d'oranger - carottes rapées avec des fleurs d'oranger.

Carottes à la chermoula - carottes rapées avec une marinade d'herbes et des épices.

Zaalouks - caviar de légumes (aubergines / courges / chou-fleur).

Taktouka - salade à base de tomates et poivrons.

Fèves au citron confit - écrasé de fèves au citron confit.

Les petits fours salé / chaussons

Mini-pastillas - chausson de feuilletés aigre-douce (poulet amandes / fruits de mer).

Briouates - samoussas marocains en feuilles de brique (bœuf / thon / légumes / poulet / riz).

Cigares - beignets croustillants (bœuf / thon / poulet / poisson blanc).

Rghayefs - crêpes carrés (légumes / thon).

Les classiques

Pastilla - plat sucré-salé façon mille-feuilles à base de poulet ou de fruits de mer.

Tajines - plat mijoté à base de viande (ou poisson) et légumes.

Couscous - plat d'origine berbère à base de semoule de blé (poisson / viande / légumes).

Dessert

Dattes farcis - délices à base de dattes (aux amandes / à la noix de coco).

Baklawa - feuilletés à base d'amandes, de noix, et de miel.

Ghriba - gâteau fondant à base de farine, de sésame, et de cannelle.

Fekkas - sablé croquant à base d'amandes.

Cornes de gazelle - gâteau à base d'amandes et parfumé à l'eau d'oranger.

Boules de neige - gâteau fondant à base de noix de coco et d'abricots.

Chebakia - gâteau au miel et aux amandes.

Fleurs de dattes et noix - petit gâteau en forme de fleur aux dattes et aux noix.

Cuisine roumaine

Diana



A Paris depuis 12 ans, Diana a toujours eu le courage de se battre pour ses projets et demeure très forte de ses convictions : amoureuse de la cuisine depuis sa plus tendre enfance qui se déroule dans la campagne roumaine, Diana souhaite faire découvrir à travers le sens du goût sa Roumanie aux racines moldaves et d'Olténie.

Son projet

Sa grand-mère lui a fait découvrir de précieuses recettes traditionnelles, qui font voyager en Transylvanie dès la première bouchée. C'est à présent ce projet qui tient le plus à cœur à notre joyeuse résidente du 18ème arrondissement : ouvrir dans le Grand Paris un restaurant dans la pure tradition roumaine, riche en saveurs, généreuse et conviviale !



Mousse avocat, tomate, thon.

Les propositions de Diana

Cuisine de tradition, influencée dans le temps par les invasions des turcs et d'autres peuples, la cuisine roumaine se caractérise par son ingéniosité et sa délicatesse. Les plats sont riches en ingrédients et parfumés avec des herbes aromatiques. Dans la tradition roumaine on retrouve des plats comme la « tochitura », un mélange de viandes fraîches et fumées avec des poivrons et des tomates servies avec de la polenta chaude, mais aussi les soupes à la crème, les plats des pêcheurs du Danube et les grillades avec la sauce à l'ail. Diana puise dans sa grande connaissance culinaire pour donner naissance à des buffets très riches et variés.



Tartine d'houmous d'haricot blanc



Tochitura dobrogeana



Mousse carottes, bettraves, fromage frais

Les buffets cocktail

Végétarien 10,70 €

pièces salées

Sarma en feuilles de vigne	50 gr
Rolls d'aubergine	50 gr
Tartines d'houmous d'haricot blanc	80 gr
Mousse carottes, bettraves et fromage frais	verrine 7cl

pièces sucrées

Pommes caramélisées à la crème vanille	verrine 7cl
--	-------------

Découverte 12,90 €

pièces salées

Brochettes paysannes	80 gr
Champignons farcis	50 gr
Œufs surprises	80 gr
Crêpes épinards feta	50 gr
Avocat tomates thon	verrine 7cl

pièces sucrées

Gâteau biscuits lochum chocolat	70 gr
---------------------------------	-------

Danube 13,20 €

pièces sucrées

Sarma en feuilles de vigne	50 gr
Brochettes paysannes	80 gr
Tartines d'houmous d'haricot blanc	80 gr
Mousse carottes, bettraves et fromage frais	verrine 7cl
Avocat tomates thon	verrine 7cl

pièces sucrées

Gâteau biscuits lochum	70 gr
------------------------	-------

Vâlcea 14,80 €

pièces salées

Disques courgettes	80 gr
Bombes à la sauce grecque	80 gr
Brochettes du vicomte	80 gr
Drob	80 gr
Mousse carottes, bettraves et fromage frais	verrine 7cl
Rolls d'aubergine	50 gr

pièces sucrées

Triangle feuilletés de fromage et raisin sec	50 gr.
--	--------

Les recettes de Diana

Pièces et brochettes

Disques courgettes - courgettes râpées aromates, œuf.

Crêpes épinard feta, coupées en bouchées.

Bombes sauce grecque - boulettes de bœuf, oignons et aromates servis avec un sauce de fromage frais.

Sarma - feuille de vigne avec du riz et légumes.

Rolls aubergines - aubergines grillées marinées, fromage et poivrons grillés.

Œuf surprise, farcis au pâté de foie de volaille, et/ou fromage frais.

Champignons farcis, aux légumes et herbes.

Brochettes paysannes - polenta et viande marinée et grillée, sauce tomate, ail et herbes.

Brochettes du vicomte - saucissons fumés, feta, concombre, olives noires.

Tartines - houmous d'haricot blanc et légumes.

Billes rigolos - mélange de fromages roulées aux herbes et aux épices.

Les classiques

Drob - roulade au four de foie de volaille, herbes fraîches, œufs durs, oignons et ail.

Tochitura dobrogeana - viandes fraîches et fumées avec des poivrons et de la polenta.

Verrines et coupelles

Salade russe - mélange de légumes cuits et marinés avec sauce mayo faite maison.

Mousse - carottes, bettraves, fromage frais.

Mousse - avocat, tomate, thon.

Desserts

Pommes caramélisées - à la crème de vanille

Gâteau biscuit loukoum - gâteau à base de loukoum (confiserie aromatisée d'origine ottomane, faite d'une pâte à base d'amidon et de sucre) et chocolat.

Triangles - feuilletés de fromage blanc et raisin sec.

Cubes chic-choco - génoise napée de chocolat, enrobé de noix brisées ou noix coco.

Brochettes de fruits à la sauce caramel maison.

Pâtisserie franco-sénégalaise

Oummou



Née en France de parents Sénégalais, Oummou est fière d'avoir pu baigner dès sa plus tendre enfance dans une dimension multiculturelle. Installée dans le 20e arrondissement avec sa petite famille, elle toujours a été passionnée par la pâtisserie française, dont elle a appris les ficelles les plus subtiles au gré d'une formation.

Son projet

A présent, son projet est de traduire dans ses créations culinaires sa double culture, grâce à des recettes traditionnelles de pâtisserie revisitées grâce aux parfums exotiques sénégalais tels que le bissap (fleur d'hibiscus), le fruit de baobab, le corossol, le tamarin, la semoule de millet...A travers son projet de devenir cake designer, Oummou compte bien merveilleusement bouleverser votre vision du muffin, cupcake et autres douceurs !



Mini-cupcake à l'ananas et mousse à la mangue

Les propositions d'Oummou

Les buffets d'Oummou sont une explosion de couleurs et de créativité. Étant une excellente cuisinière mais surtout une artiste pâtissière, elle propose de surprenants buffets sucrés où elle se sert des bases de la pâtisserie française pour laisser la place à une gamme d'ingrédients originaires du Sénégal comme le baobab, la mangue et le bissap, un sirop de fleur d'hibiscus qui est à la base de sa mousse au bissap. Sa démarche lui permet de créer des pâtisseries tout à fait « diasporiques » et originales en termes de texture et de saveurs. Le soin qu'elle porte à tout détail esthétique rend ses créations de vrais chefs-d'œuvre.



Les Mousses

Crémeuse et délicate, la mousse c'est l'un des desserts à la cuillère par excellence. Oummou propose des mousses aux parfums classiques (aux crèmes et aux fruits) mais aussi des mousses aux saveurs exotiques : au bissap (hibiscus), au bouye (baobab) ou au tamarin.

Les Cupcakes

Petits desserts originaires des Etats-Unis, cuits dans des moules à la forme de tasse (cup) et surmontés d'un glaçage. Oummou nous présente des cupcakes très colorés, légers et délicats. Nous retrouvons dans les parfums un choix très varié, qui passe du potiron à la mangue, du chocolat au bissap.



Gâteaux artistiques évoquant le bogolan, un tissu traditionnel

Les Tartes & les Gâteaux

Entremets : de type fraisier à la mangue et coco.

Gâteaux à base de mousse: mangue, fruit rouge, fraise, coco, ananas, nutella.

Bourdaloue: aux poires et aux amandes

Tarte à la poire: chocolat et noisettes.

Tarte à la pistache et aux abricots.

Les cookies: chocolat, noisette, chocolat blanc, cranberry.

Les tartes et les gâteaux artistiques

Combinez la pâtisserie d'Oummou avec les propositions salées des autres cuisinières

Buffet multiculturel

13,90 €

côté salé - cuisine roumaine

Mousse carottes, bettraves et fromage frais

verrine 7cl

Champignons farcis

50 gr

Tartines d'houmous d'haricot blanc

80 gr

côté sucrés - pâtisserie franco-sénégalaise

Trio de mini-cupcakes attes aux amandes (chocolat, potiron, bissap)

30 gr pièce

Mousse au baobab (bouye)

verrine 7cl

ne manquez pas l'occasion d'organiser un véritable voyage à travers les goûts

composez votre

buffet multiculturel

contactez nous

Cuisine sri-lankaise Théovène



Originaire d'Eluthoor, un petit village dans le Golfe de Mannar au nord de l'île surnommée « La perle de l'Océan », le Sri Lanka, Théovène est arrivée à Paris il y a 25 ans pour fuir la guerre civile et suivre celui qui allait devenir son mari.

Elle vit à présent dans le 18ème arrondissement de Paris avec sa famille et travaille comme femme de ménage, mais **son projet** est bien sûr tout autre : son plus grand souhait est de pouvoir ouvrir un service de traiteur traditionnel sri lankais, où les parfums de cannelle, curry et autres épices exotiques pourront étourdir de plaisir les gourmands et autres curieux. Eveiller la curiosité autour de toute une culture grâce à quelques bhajis (beignets frits farcis), du kottu rotti ou des curry de viande et de poisson : voici une délicieuse manière d'inviter à découvrir son île !



Samoussas aux légumes

Les propositions de Théovène

Située au sud-ouest de l'Inde, l'île du Sri Lanka a été longtemps un nœud crucial des activités commerciales coloniales. Pour cela elle est l'une des cuisines le plus complexes de l'Asie du Sud. Le riz étant l'aliment privilégié, la présence de nombreux plats végétariens et des différents chaussons et beignets à la viande, aux légumes et au thon que Theovène prépare avec incroyable maîtrise s'adaptent très bien au format du buffet. La présence d'une grande variété d'épices et du piment lui permet de parfumer ses plats salés comme le tandoori ou le biryani ainsi que les préparations sucrées.



Biryani poulet



Rolls aux légumes



Patties au thon

Les buffets cocktail

Découverte 10,30 €

pièces salées

Samoussas aux légumes	100 gr
Cutlets au thon	60 gr
Biryani poulet	verrine 12cl
Raita	verrine 7cl

pièces sucrées

Kesari	70 gr
--------	-------

Végétarien 12,40 €

pièces salées

Samoussas aux légumes	100 gr
Kottu roti végétarien	verrine 12cl
Biryani légumes	verrine 12cl
Cutlets à la pomme de terre	80 gr
Raita	verrine 7cl

pièces sucrées

Gulab Jamun	100 gr
-------------	--------

Eluthoor 12,80 €

pièces salées

Biryani légumes	verrine 12cl
Rolls au bœuf	100 gr
Cutlets au thon	60 gr
Raita	verrine 7cl

pièces sucrées

Kesari	70 gr
--------	-------

Mannar 14,90 €

pièces salées

Samoussas aux légumes	100 gr
Cutlets au thon	60 gr
Biryani légumes	verrine 12cl
Kottu roti	verrine 12cl
Poulet au curry	verrine 12cl
Raita	verrine 7cl

pièces sucrées

Kesari	70 gr.
--------	--------

Les recettes de Théovène

Végétarien

Biryani légumes - riz basmati aux légumes cuit avec nombreuses épices.

Kottu roti végétarien - mélange d'œufs, légumes et pain indien.

Raita - préparation à base de yaourt, concombres, épices.

Les petits fours salé / chaussons

Rolls - bâtonnets panés à la viande / aux légumes.

Cutlets - boulettes frites à base de pommes de terre, thon / viande de bœuf.

Patties - beignets farcis à la viande de bœuf / au thon / aux légumes.

Samoussas - beignets de bricke en forme triangulaire farci avec légumes / bœuf.

Les classiques

Biryani poulet - riz basmati au poulet cuit avec nombreuses épices.

Tandoori - mélange d'épices sous forme de poudre rouge utilisée pour la cuisson des viandes (poulet / bœuf).

Poulet au curry - riz basmati au blanc de poulet et curry.

Kottu roti - mélange de viande de bœuf, œufs, légumes et pain indien.

Sri-Lankan Devilled - poulet (ou bœuf) préparé en sauce tomate, poivrons et épices.

Bhajji aux aubergines - rondelles d'aubergines frites à la farine de pois chiches.

Bhajji aux crevettes - crevettes frites à la farine de pois chiches.

Desserts

Gulab Jamun - beignets de semoule trempés dans du sirop.

Payasam - crème à base de tapioca au lait de coco.

Kesari - gâteau à base de semoule à la cardamome et au safran.

Appam - crêpe traditionnel de riz.

Ladoo - petites pâtisseries à base de farine de pois chiches.



île des savoirs

est une marque de
l'association île du Monde

Présentation de l'association île du Monde

Notre domaine: le patrimoine culturel immatériel

www.iledumonde.org

Un grand nombre de pratiques, connaissances et savoir-faire traditionnels sont transmis de génération en génération dans toute la planète et à tout moment. Cet héritage culturel est partagé souvent à travers la parole et/ou par les gestes, c'est la raison pour laquelle l'on parle de patrimoine immatériel. Ce patrimoine, très important pour le maintien de la diversité culturelle, est traditionnel, contemporain et vivant à la fois. Il ne comprend pas seulement les traditions héritées du passé, mais aussi les pratiques rurales et urbaines contemporaines.

Notre objectif: sauvegarder l'héritage culturel porté le patrimoine culturel immatériel

La région parisienne est une île de diversité culturelle. Très peu de lieux au monde ont une telle richesse. Femmes et hommes venus de loin nous apportent leurs cultures et leurs manières différentes de voir les choses : un cadeau de l'immigration.

Nous voulons, avec l'aide des différentes communautés culturelles présentes en Île de France, préserver toutes ces connaissances, tous ces savoir-faire. Comment? Grâce à la mise en valeur de ce patrimoine culturel immatériel trans-local, à partir des dispositifs socio-culturels et d'insertion qui permettent une meilleure intégration des migrants et une reconnaissance de l'apport culturel des communautés présentes dans le territoire francilien. C'est par ailleurs une opportunité de rencontre et de découverte culturelle et aussi une nouvelle piste pour la création d'un emploi. La sauvegarde de cet héritage est aussi un réservoir de réponses alternatives aux problèmes du monde actuel.

Dans quels domaines du patrimoine immatériel travaillons-nous

Cuisine, arts du spectacle, artisanat, bien-être, tradition orale, langues minoritaires, sports et jeux traditionnels, connaissances concernant la nature et l'univers, pratiques sociales, rituels et événements festifs.

L'association île du Monde développe des projets dans plusieurs champs d'activité:

- Recherche ethnographique: partenariat avec le Ministère de la Culture pour la réalisation de descriptifs et vidéo-documentaires sur des pratiques traditionnelles portées par l'immigration pour l'Inventaire français du patrimoine culturel immatériel.
- Création de lien social et intégration : projet rencontres cuisine île du Monde. Découvrir une culture autour un repas ou un atelier de cuisine traditionnelle. Où? chez nos cuisiniers issus de l'immigration.
- Insertion sociale et professionnelle : projet île des savoirs. Accompagner vers l'emploi les porteurs de tradition.
- Donner de la visibilité aux cultures présentes en Île de France: agenda événementiel, articles de vulgarisation, production audiovisuelle.

Nous contacter: Responsable île des savoirs
Carlo Barletta
06 47 42 50 52
traiteur@iledesavoirs.com

