

Marseille, le 18 septembre 2024

**APPEL A CANDIDATURES DU FONDS DE DOTATION COMPAGNIE FRUITIERE :
RESIDENCES CULINAIRES 2024**

Le programme de résidences culinaires croisées entre Marseille et le Cameroun, initié par le Fonds de dotation Compagnie Fruitière (FDDCF), s'inspire des résidences d'artistes qui ont été mises en place ces dernières années entre Marseille et divers pays africains. Cette initiative vise à créer un échange culturel et culinaire unique en permettant à un chef marseillais de séjourner au Cameroun.

Durant cette résidence, le chef marseillais aura l'opportunité de découvrir le territoire camerounais, de s'immerger dans la culture locale et d'explorer les traditions culinaires du pays. Ce séjour offrira au chef une expérience enrichissante qui lui permettra non seulement de s'imprégner des saveurs et des techniques culinaires camerounaises, mais aussi d'apporter sa propre perspective gastronomique à la cuisine locale. Cette résidence culinaire vise ainsi à favoriser un dialogue interculturel à travers la gastronomie, à encourager l'innovation culinaire, et à renforcer les liens et les échanges culinaires entre Marseille et le Cameroun.

Présentation du programme

La résidence culinaire initiée par le FDDCF se déroulera entre Yaoundé, Douala, et l'exploitation agricole des Plantations du Haut Penja (PHP) à Njombé. Cette initiative vise à créer un échange enrichissant entre le chef marseillais sélectionné et les acteurs culturels et culinaires du Cameroun.

Principaux objectifs

- La transmission de savoirs et savoir-faire
- Le partage de traditions alimentaires
- La découverte culturelle à travers la gastronomie

Déroulement de la résidence

Le programme sera conçu sur mesure selon le profil du chef résident, avec une série d'activités adaptées à ses centres d'intérêts et aspirations :

- Collaborations avec des chefs locaux
- Rencontres professionnelles
- Visites culturelles

Restitution

À l'issue de la résidence, le chef sera invité à développer un projet culinaire inspiré de son expérience au Cameroun. Ce projet se matérialisera par un événement de partage à Marseille, où il pourra présenter les influences camerounaises qu'il a intégrées dans sa cuisine, renforçant ainsi les liens culturels entre Marseille et le Cameroun.

Période : entre novembre 2024 et janvier 2025 (période pressentie)

Profil recherché

- Jeune chef diplômé, cuisinier émergent à fort potentiel
- Avoir exercé 5 à 10 années en cuisine et avoir des références
- Le candidat devra être âgé de plus de 25 ans et de moins de 40 ans.
- Disponibilité minimale : 3 semaines

Conditions matérielles

Le FDDCF couvrira les frais de déplacement et de séjour afférents à la résidence, à savoir : transport, visa, logement et repas. Une bourse de résidence sera également octroyée.

Accompagnement

Le FDDCF apporte un accompagnement individualisé au chef sélectionné. Cet accompagnement s'appuie sur la collaboration de plusieurs partenaires clés qui enrichiront l'expérience du résident en lui offrant un soutien tant logistique que professionnel.

Partenaires et encadrement

- **Sébastien Richard** : Chef renommé, président de l'Association La Petite Lili et fondateur du restaurant **Le République** à Marseille. Son expertise culinaire et son engagement dans des projets solidaires apporteront une dimension unique à l'accompagnement du résident.
- **Fabrice Lextraït** et **Axel Mbetcha Tiezan** de l'association **Les Cuisines Africaines**. Grâce à leur vaste connaissance du milieu et à leur réseau de partenaires locaux, le résident pourra bénéficier d'opportunités uniques d'apprentissage et de collaboration. Ce soutien sur place permettra au résident de maximiser son expérience et de s'immerger pleinement dans la culture culinaire du Cameroun.

Candidatures

- Jusqu'au 20 octobre 2024 par mail e.rican@fdd-cf.com
- CV, lettre de motivation sur une page maximum, coordonnées de deux références professionnelles

Pour toute question contacter : e.rican@fdd-cf.com

La PHP, une plantation emblématique de fruits au Cameroun filiale de la Compagnie Fruitière.

La PHP est une plantation emblématique de fruits au Cameroun, située à moins de 100 km de Douala. Filiale de la Compagnie Fruitière depuis plusieurs décennies, la société s'étend sur 5.000 hectares. Employeur majeur du pays avec près de 7.000 employés, la PHP produit principalement de la banane mais aussi du poivre, du cacao, du chocolat grâce à une petite chocolaterie installée au milieu de la plantation de bananes ainsi que des fleurs et des feuillages exotiques. La production annuelle de bananes dépasse 200.000 tonnes, elles sont exportées vers l'Europe via le port de Douala sur les navires spécialisées de la Compagnie Fruitière. Le siège de la PHP et les différents services de l'entreprise sont implantés au sein même de la plantation. La plantation est bordée de plusieurs volcans recouverts de forêt primaire ce qui en fait un site exceptionnel.

Le Fonds de dotation Compagnie Fruitière

Le Fonds de dotation a été créé en 2012 par la Compagnie Fruitière. Après une décennie d'action dans les domaines de la santé, de l'éducation, de la culture et de l'environnement en France et à l'international, le Fonds est aujourd'hui prioritairement engagé pour favoriser l'accès à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement à travers trois axes : la santé humaine et la sécurité alimentaire, l'éducation alimentaire ainsi que l'agriculture familiale résiliente et la biodiversité. Son territoire d'intervention couvre Marseille et l'Afrique (prioritairement le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Sénégal).

Retrouvez plus d'informations sur notre site : www.fdd-cf.com