



Le 3 avril 2025

Résidence culinaire 2025 - La Brigade Culinaire Marseillaise au Cameroun

Un programme de résidence culinaire au Cameroun original et innovant, coconstruit par un trio d'acteurs engagés : le Fonds de dotation Compagnie Fruitière, le mouvement Les Cuisines Africaines et l'école EMAHI.

Initié par le Fonds de dotation Compagnie Fruitière (FDDCF), le programme de résidences culinaires a pour vocation de nourrir le dialogue interculturel par la cuisine et l'alimentation saine et durable, à encourager la création culinaire et à renforcer les liens et les échanges culturels et culinaires entre les territoires d'implantation de la Compagnie Fruitière en Afrique et à Marseille, siège social du groupe.

Projet d'expérimentation et de création culinaire, la résidence culinaire croisée Cameroun – Marseille, Marseille – Cameroun est la première réalisation de ce programme de résidence. Pilotée par le FDDCF, elle est mise en œuvre via une association originale d'acteurs : Les Cuisines Africaines portées par ICI-Les Grandes Tables et l'École de l'alimentation et de l'hôtellerie par l'inclusion (EMAHI) du chef Sébastien Richard qui ont accueilli en mai / juin 2024 Sandrine Ebogo, cheffe cuisinière du Musée national du Cameroun, pour la première étape de la résidence.

Pour l'étape Marseille-Cameroun, quatre cheffes cuisinières de Marseille aux profils très complémentaires se sont rendues, en brigade, au Cameroun du 8 au 28 février 2025. Elles étaient accompagnées par Axel Mbetcha Tiezan, coordinateur général des Cuisines Africaines, qui a activement contribué à l'élaboration du programme de cette résidence et au lien avec les intervenants locaux.

La résidence culinaire itinérante s'est déroulée entre Yaoundé, Mouanko, Douala et à Njombé où est établie l'exploitation agricole des Plantations du Haut-Penja (PHP). Située dans une région volcanique, cette filiale du groupe Compagnie Fruitière bénéficie d'un terroir exceptionnellement fertile, propice à diverses cultures. Elle y produit principalement de la banane mais également du poivre, du cacao, du chocolat artisanal (grâce à une petite chocolaterie installée au milieu de la bananeraie) et des fleurs tropicales.

Ce séjour a non seulement permis aux cheffes de s'imprégner des saveurs et des techniques culinaires camerounaises, mais aussi d'apporter leurs propres perspectives à la cuisine locale. « *Une expérience qui arrive peu de fois dans une vie !* » s'est enthousiasmée une des participantes.

L'objectif de cette « brigade en résidence » est en effet de favoriser les synergies, les échanges et les interconnexions, de démultiplier l'impact sur place puis au retour à Marseille en intervenant notamment sur la cuisine et l'alimentation comme :

- vecteurs de traditions et d'interconnexions
- vecteurs sociaux et d'insertion
- vecteurs éducatifs autour d'une alimentation saine et durable
- vecteurs créatifs et artistiques

Durant cette résidence, les cheffes marseillaises ont eu l'opportunité de découvrir le territoire camerounais, de s'immerger dans la culture locale et d'explorer les traditions culinaires du pays à travers un programme conçu sur mesure selon leurs profils, avec une série d'activités adaptées à leurs centres d'intérêt et aspirations.

En complément des visites de plantations, de lieux culturels et de marchés, elles ont notamment réalisé des ateliers culinaires en faveur de 130 enfants à l'école des Tisserins à Njombé et de 20 jeunes femmes au Centre de formation Sorawell à Yaoundé, préparé un déjeuner à la cantine pour les employés et un « déjeuner à la bananeraie » pour des invités de PHP, concocté un apéritif à l'Akwa Palace en présence du Gouverneur du Littoral, participé au festival international Diaspora Kitchen à Mouanko aux côtés de 50 autres chefs et élaboré un dîner au Musée National à Yaoundé en présence du Secrétaire Général du Ministre de la Culture et de la première Conseillère de l'Ambassade de France au Cameroun.

A l'issue de la résidence, les participantes partagent le même constat : « *La diversité des formats des activités et des acteurs rencontrés ainsi que l'immersion totale dans la culture culinaire camerounaise nous ont offert de nouvelles sources d'inspiration et une grande liberté de création. Cette expérience et les enrichissements mutuels qui en ont découlé (au sein de la brigade et au-delà) ont stimulé notre créativité, favorisé notre agilité et ouvert un champ de possibilités culinaires très large* ».

Marie-Pierre Fabre, Présidente du Fonds de dotation, a accompagné les quatre résidentes pendant une semaine et témoigne de cette expérience : « *J'ai eu la chance et le plaisir de partager certains moments forts de la résidence culinaire, aux côtés de « nos » quatre cheffes, qui ont cotravaillé avec brio et su s'adapter en toutes circonstances. J'ai goûté de nombreux mets et partagé des moments très conviviaux avec les Camerounais. A travers cette expérience, le savoir-faire culinaire a été combiné à des actions sociales, éducatives et culturelles. La cuisine est décidément le meilleur tisseur de liens qui existe !* »

Fortes de leur expérience au Cameroun, les cheffes participeront au Festival culinaire et solidaire Cheffes ! x Les Cuisines Africaines aux Grandes Tables de la Friche, à Marseille. Vous pourrez les rencontrer samedi 12 avril 2025, lors de l'évènement « *Chaud devant ! Manger sous 50°C* », à l'occasion duquel elles proposeront des démonstrations culinaires et une carte interrogeant nos habitudes alimentaires face au réchauffement climatique.



Biographie des résidentes

Une brigade de 4 cheffes talentueuses, engagées et complémentaires à la découverte du Cameroun

- **Aurore DANTHEZ**

Aurore Danthez, cheffe à Marseille, puise son inspiration dans le terroir provençal et la cuisine durable.

Après des expériences en communication chez Jimini's et Ferrandi Paris, elle décide de porter à son tour le tablier et part se former au sein du restaurant étoilé Saisons à Marseille. Animée par la transmission, elle s'investit dans des projets éducatifs et solidaires, notamment avec l'École Comestible. Depuis 2022, elle cuisine pour les Grandes Tables au tiers-lieu Le Monticole Culinaire.

- **Marina JOST**

Après un parcours en anthropologie et une première vie professionnelle dans la solidarité locale et internationale, elle s'est reconvertie à la cuisine en 2021 et intervient aujourd'hui comme cheffe itinérante et accompagnatrice de projets culinaires sociaux.

Elle propose une cuisine de partage, solaire et de saison, inspirée des saveurs et héritages qui circulent à Marseille et en Méditerranée. Une partie de son activité consiste aussi à animer des ateliers où la cuisine est source de lien social, d'échanges et de réflexions plurielles autour de l'alimentation. Les questions de l'interculturalité et de la transmission occupent une place centrale dans sa vision et sa pratique de la cuisine. Également engagée pour une gastronomie plus inclusive, Marina coordonne actuellement le collectif EPICES qui réunit les principales structures d'insertion par la restauration à Marseille.

- **Coline PY**

Avec près de dix années d'expérience en restauration, sur des postes opérationnels dans des établissements gastronomiques tels que le Mirazur, 3 étoiles à Menton et le Quay à Sydney, mais aussi en conseil spécialisé auprès de grands comptes du secteur, elle a eu l'opportunité de développer une approche culinaire vaste alliant rigueur technique et créativité. Elle a eu la chance de produire plusieurs « événements comestibles » et des projets qui lui ont permis de réaliser l'universalité de ce moyen d'expression si particulier qu'est la cuisine. Aujourd'hui, Coline est convaincue que l'alimentation est un fabuleux vecteur de rencontres, de partage, de voyages et de transmission.

- **Aude-Frédérique TOALY**

Aude-Frédérique Toaly est une jeune cheffe indépendante. Passionnée de cuisine depuis sa tendre enfance, elle rêve de devenir cheffe. Après plusieurs années à se chercher, à essayer de trouver sa voie, elle se décide enfin en



2022 à faire de la cuisine son métier. Aujourd'hui elle évolue au cœur de la cité phocéenne, toujours avec une soif d'apprendre et de connaître toutes les coutures de ce beau métier. En quête de nouvelles expériences, Aude aime relever les challenges et les défis qui s'offrent à elle.

A propos

Le Fonds de dotation Compagnie Fruitière

Le Fonds de dotation a été créé en 2012 par la Compagnie Fruitière. Présidé par Marie-Pierre Fabre, il est aujourd'hui principalement engagé en faveur de l'accès à une alimentation saine et durable, respectueuse de l'homme et de l'environnement. Son territoire d'intervention couvre Marseille et l'Afrique (prioritairement le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Sénégal).

Le programme de résidences culinaires croisées entre Marseille et le Cameroun, initié par le Fonds de dotation, s'inspire des résidences d'artistes qui ont été mises en place ces dernières années entre Marseille et divers pays africains.

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

EMAHI / Le République

EMAHI, école marseillaise de l'alimentation et de l'hôtellerie par l'insertion, a été fondée par le chef Sébastien Richard. Elle promeut un modèle de formation durable, une vision d'innovation sociale qui sera la norme de demain et se consacre à réinventer le secteur de la restauration en prenant en compte les défis actuels, tels que la tension sur les emplois, l'abandon du secteur par les professionnels, alignement avec les valeurs des salariés ainsi que l'impact local et environnemental.

Les Cuisines Africaines / Les grandes Tables-ICI

Les Cuisines Africaines est un écosystème, un mouvement qui rassemble les acteurs et actrices culinaires d'Afrique et de ses diasporas afin d'explorer les identités des cuisines africaines et afro-diasporiques, célébrer leur richesse et développer des synergies communes. Initié par Les grandes Tables – I.C.I et Chefs in Africa et coordonné par Axel Mbetcha, *Les Cuisines Africaines* a pour ambition de constituer depuis Marseille un laboratoire d'innovation pour le développement de projets culinaires transversaux entre cuisine, agriculture et alimentation.

Contact Fonds de dotation Compagnie Fruitière

Emilie Rican
Déléguée Générale
e.rican@fruitiere.fr

Contact presse

Laurent Weil
06 64 55 00 66
weil@bleudixit.com