

Marseille, le 3 décembre 2025

APPEL A CANDIDATURES RESIDENCE CULINAIRE 2026 AU CAMEROUN

Présentation du programme

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. Une expérience pilote a été réalisée en partenariat avec Les Cuisines Africaines, Les grandes Tables-ICI et EMAHI en mai 2024 à Marseille et en février 2025 au Cameroun. Cette initiative vise à créer un échange culturel et culinaire unique en permettant à des chefs marseillais de séjourner au Cameroun et à des chefs Camerounais à séjourner à Marseille.

Pour la deuxième année, le FDDCF lance un appel à candidatures, en association avec ICI-Les Grandes Tables et Les Cuisines Africaines, à destination d'un(e) chef(fe) confirmé(e) et d'un(e) jeune chef(fe) pour une résidence culinaire au Cameroun du 23 février au 9 mars 2026.

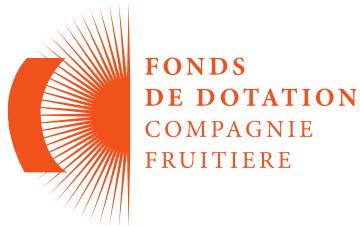
Principaux objectifs

- **Encourager le dialogue interculturel à travers la cuisine**, en favorisant des ponts entre Marseille et le Cameroun.
- **Stimuler la créativité culinaire**, en offrant un cadre d'inspiration et d'expérimentation unique.
- **Renforcer la transmission de savoirs et de savoir-faire culinaires** pour une meilleure insertion socio-professionnelle des jeunes

Déroulement de la résidence

Cette résidence repose sur un principe fondamental de transmission, à la fois entre territoires, entre cultures et entre générations de professionnels. En effet, la résidence mettra en relation un **chef émergent**, sélectionné pour son potentiel créatif, son engagement et son désir d'apprendre, avec un chef cuisinier chevronné, fort d'une expérience reconnue dans le domaine culinaire. Ensemble, ils vivront une expérience immersive au Cameroun, entre **Yaoundé, Douala et les plantations de Haut Penja (PHP) à Njombé**.

Durant cette résidence, le duo de chefs aura l'opportunité de s'immerger dans la richesse du patrimoine culinaire camerounais : marchés locaux, produits bruts, cuisines de rue, traditions familiales, mais aussi restaurants contemporains ou initiatives culinaires alternatives. Ils rencontreront des acteurs culturels et culinaires locaux : cuisiniers, producteurs, chercheurs artisans, dans un esprit de collaboration, d'apprentissage mutuel et de co-création.



Ce séjour offrira aux chefs une expérience enrichissante qui leur permettra non seulement de s'impré-gner des saveurs et des techniques culinaires camerounaises, mais aussi d'apporter leurs propres perspectives à la cuisine locale.

Le chef mentor apportera son regard expérimenté, sa capacité d'analyse, son exigence technique, mais aussi sa bienveillance. Il accompagnera le chef émergent dans ses découvertes, l'aidera à formuler une lecture personnelle de cette expérience, et soutiendra l'écriture de son propre langage culinaire.

Au programme, une série d'activités adaptées à leurs centres d'intérêt et aspirations :

- Ateliers et démonstrations dans les écoles de cuisine
- Participation à un festival culturel
- Mise en scène et en cuisine d'un diner expérience
- Dîners à 4 mains avec des chefs locaux
- Visites dans les plantations, les marchés, les lieux culturels
- Réalisation d'un repas à la cantine PHP

Période pressentie : du 23 février au 9 mars 2026

Restitution

Au retour de sa résidence, les chefs seront invités à présenter un projet culinaire inspiré de leur expé-rience au Cameroun et/ou participer à un événement de partage à Marseille pour présenter les influences camerounaises intégrées dans leur cuisine, renforçant ainsi les liens culturels entre Marseille et le Cameroun.

Profils recherchés

Jeune chef(fe) diplômé(e) basé dans la région de Marseille

Expérience d'au moins 3 années en cuisine, avec références

Disponibilité requise : 2 semaines

Age minimum : 25 ans

Chef(fe) confirmé(e) (idéalement basé dans la région de Marseille)

Expérience d'au moins 10 années en cuisine, avec références

Disponibilité requise : 2 semaines

Conditions matérielles

Seront pris en charge les frais de déplacement et de séjour afférents à la résidence, à savoir : trans-port, visa, logement et repas. Une bourse de résidence sera également octroyée.

Chaque résident devra disposer d'une assurance santé, responsabilité civile et rapatriement en cours de validité pendant toute la durée de son séjour au Cameroun.

Partenaires et encadrement

Fabrice Lextract, Directeur des Grandes Tables, et **Axel Mbetcha Tiezan**, coordinateur des Cuisines Africaines.

Grâce à leur vaste connaissance du milieu et à leur réseau de partenaires locaux, les résidents pourront bénéficier d'opportunités uniques d'apprentissage et de collaboration. Ce soutien sur place permettra aux résidents de maximiser leur expérience et de s'immerger pleinement dans la culture culinaire du Cameroun.



Candidatures

- Jusqu'au **lundi 4 janvier 2026** par email à e.rican@fdd-cf.com
- Envoyer CV, lettre de motivation sur une page maximum, coordonnées de deux références professionnelles
- Les candidats présélectionnés seront invités à un entretien la semaine du 4 janvier 2026

Pour toute question, contacter :

Emilie Rican
Déléguée Générale
e.rican@fdd-cf.com

Quelques témoignages des cheffes parties en résidence au Cameroun en 2025 :

- « une expérience qui arrive peu de fois dans une vie »
- « une chance incroyable »
- « un dispositif unique qui laisse place à la créativité sur un magnifique terroir »
- « caractère innovant à noter et à encourager !»
- « un million de mercis »

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 spécialisés 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: www.fdd-cf.com

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.

Retrouvez plus d'informations sur : <https://lescuisinesafricaines.com/>