

Découvrez le 1er livre de recettes du Campus Belliard : “Afrique : 24 recettes inspirées de la cuisine familiale

Ce recueil unique met à l'honneur les traditions culinaires africaines en sublimant des recettes transmises de génération en génération. Fruit de quatre années de collaboration intense entre enseignants, apprenants, familles et partenaires, ce projet incarne la rencontre entre la richesse culturelle africaine et l'excellence gastronomique française.

Des recettes familiales sublimées

Ce livre rend hommage aux recettes transmises oralement de génération en génération par les “mamans” des élèves et apprentis d'origine africaine, soit un quart des apprenants du Campus Belliard. A travers ce travail minutieux, le campus célèbre la richesse culinaire africaine en sublimant des recettes traditionnelles et en les inscrivant dans une démarche gastronomique moderne. “Un travail modeste, mais réel [...] un rapprochement des cultures françaises et africaines à la fois fructueux et fraternel, la “diplomatie de la table” “ résume Pascal Maillou, directeur du campus.

Un projet ambitieux et collaboratif

Initiative phare du projet Saison Africa 2020, lancé par le président de la République et le ministère de l'Education nationale, ce livre est bien plus qu'un simple recueil de recettes. Du recensement des plats traditionnels à la réflexion sur le dressage, en passant par la sensibilisation culturelle et le travail d'édition, il incarne un véritable travail collectif :

- Marraine et parrain : les chefs Anto Cocagne et Francis Ogé
- Chefs référents : Christophe Voisin, Joël Bisso, Xavier Renty, Amélie Boulanger.
- Partenariats artistiques et techniques : Ecole Estienne et ses étudiants de BTS ERPC, photos de Bruno Aussillou et illustrations signées Camille de Montmorillon.
- Coordination : Pascal Maillou, directeur du Campus de la Gastronomie Durable Belliard, et Marie-Pierre Perrette, professeure-documentaliste.

Un voyage culinaire de l'apéritif au dessert

Ce livre invite les amateurs de cuisine à explorer la diversité des saveurs africaines, du Maghreb à la pointe de l'Afrique. Les 24 recettes, à la fois accessibles et délicieusement créatives, offrent un parcours culinaire complet, entre générosité, couleurs et traditions. Kachumbari du Burundi, soupe shorba lybienne à l'agneau, mafé malien au poulet, garba de Bamako au thon, attiéké ivoirien au tilapia et aux bananes plantain, sfendj maghrébin à la banane et aux framboises... des recettes emblématiques et moins connues, comme une ode aux traditions.



Contact presse :
pascal.maillou@ac-paris.fr

Campus de la Gastronomie Durable
135 rue Belliard - 75018 Paris / 01 40 25 93 93



Une collection en devenir : cap sur la gastronomie durable



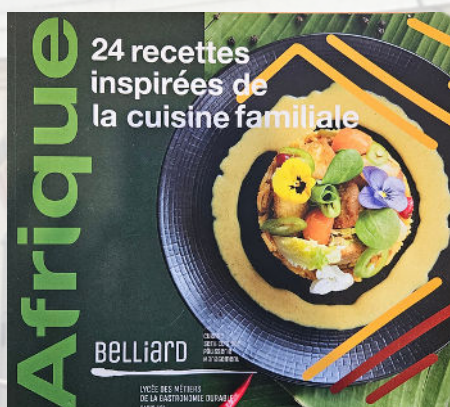
Ce premier livre s'inscrit dans une démarche ambitieuse, car il marque le début d'une collection de recueils dédiés à la gastronomie durable. Le deuxième tome, actuellement en préparation, célébrera les 20 ans de la formation Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée tout en introduisant notre nouvelle formation FCIL (Formation Complémentaire d'Initiative Locale) Cuisine Bien-Etre et Durable. A travers cette nouvelle publication, nous mettrons à l'honneur notre engagement affirmé pour une gastronomie durable, en explorant des recettes innovantes, légères et des pratiques en faveur d'un impact carbone réduit au maximum.

Cette série de livres reflète l'identité nouvelle du Campus Belliard qui conjugue tradition et modernité, excellence culinaire et responsabilité durable au coeur de l'assiette et dans ses enseignements.

Disponible dès maintenant !



- **Prix** : 15 euros
- **Où l'acheter** : Chaque midi dans les restaurants pédagogiques du Campus Belliard en tant que client.



Pascal MAILLOU, Directeur



Contact presse :
pascal.maillou@ac-paris.fr

Campus de la Gastronomie Durable
135 rue Belliard - 75018 Paris / 01 40 25 93 93

