



*Le festival des cuisines actuelles*

Brest, Automne 2019



# Sommaire

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| 1/ Description de l'opération  | 3    |
| 2/ L'équipe                    | 4-5  |
| 3/ Nos valeurs                 | 6    |
| 4/ Pourquoi ce festival ?      | 7    |
| 5/ Notre plan de communication | 8    |
| 6/ Programme                   | 9-10 |
| 7/ Devenez partenaire          | 11   |
| 8/ Nous contacter              | 12   |

# 1/ Description de l'opération

À la carte est un festival sur les cuisines actuelles, 3 en 1, où les participants pourront manger, cuisiner et réfléchir à tout ce qu'implique l'alimentation aux niveaux économique, social, interculturel et écologique.



Son enjeu principal est d'ouvrir les consciences et d'informer sur l'alimentation, la cuisine et leurs impacts.

Le festival sera organisé autour de diverses activités telles que des **cours de cuisine** et ateliers zéro déchet, des **stands d'exposants** avec dégustation mais aussi des **projections** de films et documentaire ainsi qu'un espace **documentation** que nous souhaitons créer en partenariat avec les médiathèques brestoises.



L'événement se distingue par l'organisation de **conférences et débats** autour de sujets variés liés à l'alimentation.

Les différents thèmes abordés au travers des activités proposées seront la cuisine **zéro déchet**, le concept de **Slow Food**, la **naturopathie**, les différentes cuisines du monde et la cuisine bretonne, les questions liées au **végétarisme et au véganisme**.



Des **food trucks** seront également présents pour faire goûter leurs produits aux festivaliers et partager leur culture et savoir-faire.

Ce sera l'occasion de faire découvrir de nouvelles saveurs, tout en valorisant l'**interculturalité** mais aussi le territoire breton. Nous porterons une attention particulière à l'utilisation de produits **locaux et biologiques**.

De plus, nous voulons que cet événement soit fédérateur et **ouvert à tous** les publics, aux étudiants comme aux familles. Nous tenons à ce que le festival ait lieu dans une ambiance festive et conviviale. La journée se déroulera pendant l'**automne 2019** et se clôturera sur une soirée accompagnée de groupes de musiques et la remise du prix du meilleur food truck.

## 2/ L'équipe

L'équipe du festival *À la carte* est constituée de Fiona Polard, Maud du Campe de Rosamel, Emeline Maigret, Gabrielle Bisson et Camille Pau.

Nos points forts sont notre dynamisme, notre bonne humeur, notre sens de l'organisation et du contact, notre créativité, notre maîtrise des réseaux sociaux ainsi que de quatre langues.



**Emeline Maigret**  
**Chef de projet et responsable financier**

« Quand l'appétit va, tout va ! »  
Astérix Mission Cléopâtre

Titulaire d'une licence en Langue Littérature et Civilisation en anglais, Emeline a su développer ses compétences en organisation et leadership grâce à ses expériences de monitrice d'équitation et de jeune fille au pair en Angleterre. Emeline a toujours apprécié mettre la main à la pâte, surtout lorsqu'il s'agit de pâtisserie.



**Maud du Campe de Rosamel**  
**Directrice artistique et responsable logistique**

« Sauvons la Terre, c'est la seule planète avec du chocolat »

Diplômé d'une licence en Langue Littérature et Civilisation en anglais, Maud est créative et appliquée. Elle a développé le sens de l'entraide et des responsabilités notamment grâce aux valeurs transmises dans les arts martiaux et de son séjour au pair en Espagne. Toujours volontaire pour goûter les plats et s'assurer qu'ils sont réussis !



## 2/ L'équipe



### Fiona Polard Responsable administration et partenaires

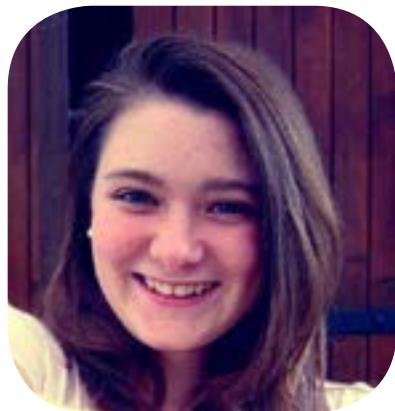
« J'ajouterais que le sacré c'est dans la vie de tous les jours, c'est un geste, une parole, c'est faire la cuisine » - Juliette Binoche

Fiona aime la convivialité des grandes tablées et apprécie particulièrement cuisiner au feu de bois, reste de ses années de scoutisme. Elle a également une licence en Langue Littérature et Civilisation en anglais et plusieurs expériences associatives notamment grâce à son service civique au festival Longueur d'ondes.

### Camille Pau Chargée d'action culturelle

« La variété est l'épice de la vie, celle qui lui donne toute sa saveur » - William Cowper

Dynamique, créative et curieuse, Camille est diplômée d'une licence Langues Etrangères Appliquée en anglais-espagnol. Elle est passionnée de musique et de voyages, lors desquels elle adore apprendre d'autres cultures, par les rencontres mais aussi les spécialités culinaires ! Son stage dans un centre culturel à Belfast en Irlande du Nord a particulièrement renforcé son désir de s'investir dans des projets à visée culturelle, sociale et environnementale.



### Gabrielle Bisson Chargée de communication

« Les rires éclatent mieux lorsque la nourriture est bonne. » - Proverbe irlandais

Gabrielle a une licence de Langues Etrangères Appliquée et vient de Tours. Son expérience en association sportive lui a permis de développer sa capacité à travailler en équipe. Elle est organisée, calme et ris beaucoup. Elle aime évidemment manger, et est la reine de pâtes carbonara.

## 3/ Nos valeurs

Les raisons qui nous poussent à organiser le festival *À la carte* sont aussi bien sociales, culturelles, qu'environnementales. Elles sont l'expression de différentes causes que nous défendons :



### Une passion pour la cuisine

La gastronomie est un reflet vivant des cultures et des sociétés. En France, elle est une véritable **institution** et occupe une place importante dans notre quotidien. En effet, la cuisine nous concerne tous et en ce sens, il nous tient à cœur que notre événement soit ouvert à tous et que chacun s'y sente le bienvenu, que ce soit entre amis, en famille ou dans une démarche personnelle. En plus de sa dimension **fédératrice**, nous voulons offrir aux visiteurs un moment de plaisir gustatif dans une ambiance festive et conviviale.

### Valoriser le local ainsi que l'ouverture à d'autres cultures

La valorisation du **territoire breton** et de sa culture est à nos yeux évidente. Au travers de la cuisine bretonne, nous désirons mettre en avant les producteurs locaux et les **circuits-courts**, dans le but de dynamiser l'économie de la région ainsi que de réduire notre **empreinte écologique**.

Cependant, si l'aspect local est important, l'ouverture à d'autres cultures l'est tout autant. Nous désirons donc créer un événement qui soit un lieu de rencontres et d'échanges, de partage de connaissances et d'expériences, ainsi que de découverte : de nouvelles saveurs et façons de cuisiner. Valoriser l'**interculturalité** à travers le prisme de la cuisine permettra à chacun d'ouvrir ses horizons culinaires.

### Ouvrir les consciences sur les enjeux environnementaux

En plus de l'aspect gustatif et culturel, nous voulons que cet événement soit un lieu d'information, de **sensibilisation** et de réflexion sur les enjeux environnementaux liés à l'alimentation et à notre manière de consommer. Il nous paraît incontournable d'ouvrir le débat sur l'**impact de nos gestes** quotidiens et de nos modes d'alimentation sur l'environnement et la santé. Nous voulons donc, grâce à l'intervention de nos partenaires, donner des clefs de façon ludique pour cuisiner de manière plus saine et **responsable**.

## 4/ Pourquoi ce festival ?

La nécessité d'agir pour la **construction d'un avenir meilleur** nous pousse à monter un festival éco-responsable des cuisines actuelles.

Alors qu'une grande partie de la population mondiale **surconsomme** des produits issus d'une industrie agro-alimentaire de production de masse et dont les méthodes nuisent à l'**environnement** et à la **santé publique**, il est temps de remettre en question nos modes de consommation et d'alimentation.

Ces changements de nos modes de vie permettront de faire face aux enjeux socio-économiques fondamentaux liés à la surconsommation qui entraîne un gâchis considérable tandis que la famine reste un fléau grandissant. Il en va donc du devenir de toute société d'adopter des **modes de production et d'agriculture raisonnés** en quantité et de qualité. Cette démarche privilégie au maximum le **biologique** et les **circuits-courts** tout en limitant les déchets.



Le festival *À la carte* a pour but de faire réfléchir et d'inclure la population dans une dynamique positive pour l'environnement, la santé et l'économie en **plaçant l'alimentation au cœur du débat**.

## 5/ Notre plan de communication

### MEDIA

Partenariat presse quotidienne régionale, radio et télé en cours

**Le Télégramme**



**Tébéo**

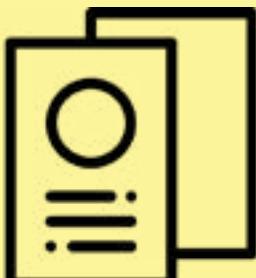


### COMMUNICATION WEB



- > Réseaux sociaux : postes réguliers sur Facebook et Instagram (portrait de participants sur Instagram)
- > Création d'un site internet en cours
- > Kit de communication à destination des partenaires
- > Newsletter partenaire

### SUPPORTS PAPIER



Flyers



Programmes



Affiches

# 6/ Programme

|  |       |  |  |
|--|-------|--|--|
| Cuisiner un repas végétarien complet     | 10h   | La naturopathie et les super aliments          | Ateliers                                     |
|  | 10h30 |  | Film   |
|  | 11h   |  | Conférence                                   |
| Cuisine naturopathique                   | 11h30 | Slow food                                      |  |
|  | 12h   |  | Ce programme est susceptible d'être modifié. |
|  | 12h30 |  |  |
| Cuisine du monde                         | 13h   | L'origine des produits et notre consommation   |  |
|  | 13h30 |  |  |
|  | 14h   |  |  |
| Manger sain en 30 minutes                | 14h30 | La cuisine zéro déchet                         |  |
| Ateliers étudiants                       | 15h   |  |  |
|  | 15h30 |  |  |
| Goûter fait maison Atelier parent/enfant | 16h   | Comment monter un food truck ?                 |  |
|  | 16h30 |  |  |
| Spécialités bretonnes                    | 17h   | Etat des lieux de l'alimentation dans le monde |  |
|  | 17h30 |  |  |
| Atelier zéro déchet                      | 18h   |  |  |
|  | 19h30 | Diffusion d'un film suivi d'un débat           |  |

# 6/ Programme

## **Mais aussi, toute la journée**

- > Des stands avec des producteurs, des cuisiniers, des commerçants
- > Des dégustations
- > Des food-trucks de cuisine bretonne et du monde
- > Un coin lecture que nous souhaitons créer en partenariat avec les médiathèques brestoises
- > Un espace dédié à l'écoute libre de podcasts et d'émissions sur la cuisine et l'alimentation
- > Un concours pour élire le meilleur food-truck
- > Des grandes tables pour partager les repas



## **Une soirée festive**

- > Remise du prix du meilleur food-truck
- > Des concerts de musique bretonne, folk et du monde pour un repas en musique

## 7/ Devenez partenaire

Devenir partenaire de *À la carte*, c'est devenir acteur de la première édition d'un nouveau rendez-vous brestois soutenant alimentation biologique, intelligente et économique. C'est également participer à la vie sociale et culturelle de l'agglomération le tout dans une ambiance festive.



### Avoir un stand au Festival vous permet :

- De vous associer à un mouvement qui a pour but de transmettre et partager des valeurs positives sur les manières de s'alimenter
- **D'élargir votre réseau** et de faire valoir vos produits auprès d'une clientèle prête à découvrir de nouvelles saveurs et ouverte à de meilleures façons de consommer
- D'inviter vos clients et prospects sur le **village partenaire** et y partager un moment convivial avec les autres partenaires du festival
- De devenir acteur d'un **événement innovant** porté par des jeunes et ainsi contribuer au dynamisme de la ville de Brest, sur le plan social, écologique, culturel, et économique
- De **mettre en avant votre entreprise** par le biais de supports de communication en amont de la manifestation et pendant le festival
- De **booster vos relation publiques** en faisant vivre vos réseaux sociaux grâce à notre kit de communication

### Notre offre :

- 40 stands sont proposés à l'achat pour un prix unitaire de 30€
- Ce stand a une dimension de 3m sur 2m
- La table et 2 chaises sont fournies. Si vous souhaitez obtenir des grilles d'exposition, ou tout autre matériel, merci de nous contacter pour réaliser un devis.

## 8/ Nous contacter



Festival À la carte

T. 06.99.27.63.41

M. [festival.cuisinesactuelles@gmail.com](mailto:festival.cuisinesactuelles@gmail.com)

[www.facebook.com/festivalalacarte](http://www.facebook.com/festivalalacarte)