



Interreg
Caraïbes

Fonds européen de développement régional



Rappel : Un projet de Coopération Caraïbe basé sur trois traditions :

- La musique populaire traditionnelle de type Bèlè
- La vannerie
- La gastronomie martiniquaise , les traditions et les produits du terroir.

L'ACTE II 2019 - 2021

Suite de l'ACTE 1 de 2011 à 2015 par l'OSATOURC



Structurer des actions existantes

Initier de nouvelles actions

Faire émerger des projets en termes de valorisation culturelle, économique et touristique.

DES ACTIVITÉS NOUVELLES

GASTRONOMIE CARAÏBE

- ❑- Un ouvrage de recettes traditionnelles et modernes de cuisine de la Caraïbe.
- ❑- Deux colloques internationaux « AFRO CARIBBEAN CUISINES «Réalités et perspectives " »
- ❑- Premier concours de chefs caribéens sur le thème des cuisines de la caraïbe traditionnelles et modernes .

-VANNERIE :

☐Modernisation de l'exposition permanente

à la vannerie

☐Stages de découverte et de perfectionnement des professionnels

- Dominique

-Guyane

-Equateur

MUSIQUE-DANSE:

❑ **Résidences d'artistes** (7) hors Martinique et 7 en Martinique

❑ **Séminaire international :**

1- 27 Mars : « Origines et histoire du Bèlè »

2- Septembre : Rapport entre le chercheur et le porteur de tradition dans les actions de sauvegarde

❑ **Production d'un film**

« Pas de danse du Bèlè » volume 2

❑ **Missions découvertes et rencontres dans la Caraïbe:**

7 pays de la caraïbe et Guyane

NOS PARTENAIRES

Martinique : la Ville de Sainte Marie et l'Agence d'insertion de Sainte Marie, la CTM avec le Centre Culturel et de Rencontres de Fonds Saint-Jacques .

Guadeloupe : L'institut culinaire Caribbean Food

Guyane : Association gastronomie guyanaise – Association PANAKUH

Caraïbe extra communautaire : House of assembly department of culture and transport de TRINIDAD AND TOBAGO - La Compagnie de danse "spices « de la GRENADÉ.

- La communauté caraïbes Salyba en DOMINIQUE

Les chefs cuisiniers qui ont participé au KREOL FOOD an RHUM en octobre 2019 et à MANJÉ NWEL en décembre 2020

(Barbade – Dominique- Montserrat – Saint Vincent – Ste Lucie – Porto Rico- Guadeloupe – Guyane- France)

Et tous les partenaires qui nous rejoindront en cours de projet,

CONDUITE DU PROJET

Une équipe dédiée sous l'autorité de la présidente,

de 7 salariés :

Une directrice, une chargée de mission INTERREG, un référent par domaine (Vannerie-Danse et musique- Gastronomie), une secrétaire et un comptable assisté d'un cabinet d'expertise comptable.

+ Un cabinet extérieur mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) et Communication - une ethnomusicologue - une Scénographe .

D'autres prestataires de service en fonction des activités

PRINCIPAUX RESULTATS ATTENDUS

 La création d'un réseau international des danses Bèlè de la Caraïbe.

 Une démarche de création de marque « PANIER CARAIBE » avec les pays concernés (Equateur, Guyane, Surinam, Dominique).

 La constitution d'un réseau formel des chefs cuisiniers de la Caraïbe.

 L'instauration d'un concours de cuisines caribéennes, modernes et traditionnelles avec des chefs de la Caraïbe.

 Une manifestation internationale de promotion des arts et traditions de la Caraïbe.

Les actions prévues en 2020 ont été reporté suite à la **COVID**

Nous avons progressé sur la :

Gestion administrative et technique du projet incluant le plan de communication de celui-ci,

- Sélection de nos principaux prestataires :

- AMO et assistance communication cabinet C5AP WEST INDIES
représenté par Mr Philippe APANON

- Ethnomusicologue Mme Dominique CYRILLE

- Scénographe Mme Yvana VAITILLINGON

- Expert-comptable ECAM

- Demande de modification du budget et de prorogation

LE BUDGET DU PROJET

Budget total –Février 2019/Sep 2021 : 1 160 686 €

FEDER: 870 514 soit 75 %

KAYNOU (chef de file) 224 172 € soit 19,31 %

Ville de sainte Marie 50 000 € soit 4,31 %

Demande de prorogation et de modification budgétaire

Budget actualisé + Juin 2022 : 1 44 8 063 €

FEDER : 1 086 002 €

Autres (KAYNOU – Ville de Ste Marie- CTM/Fond St Jacques) 362 001 €

ACTION 1

KREOL FOOD AND RHUM 2ème édition en partenariat avec l'UMIH 972 pour invitation, prise en charge et accompagnement de chefs cuisiniers de la Caraïbe.



Le dimanche 20 octobre le public nombreux a découvert un **village gastronomique éphémère avec un marché traditionnel** d'exposition vente de produits agricoles et artisanaux du terroir.





3 SHOW-COOKING

Par groupe de 3, en 45 min, les chefs qui ont élaboré devant le public des recettes valorisant nos produits locaux.



Ces show-cooking ont été suivi d'une démonstration de sculptures sur fruits et légumes par le chef CRAMPONT et d'un *show cooking junior* par 3 jeunes passionnés de cuisine sous le regard bienveillant de nos chefs invités.



La transmission : *show cooking junior*



Ces moments étaient entrecoupés d'animation culturelle .



Intervention de la Présidente sur le thème
« Cuisine créole et langue créole ».



ACTION 2

- Mission à Paris d'une délégation de KAYNOU à la rencontre de partenaires et d'ambassadeurs



DÉPART DE LA DÉLÉGATION AÉROPORT AIMÉ CÉSAIRE



ARRIVÉE DE LA DÉLÉGATION A PARIS

- **Rencontre avec l'ambassadeur délégué à la coopération zone caraïbe Mr NILAM**

RÉUNION DE TRAVAIL AVEC LES AMBASSADEURS



AVEC L'AMBASSADEUR DÉLÉGUÉ À LA COOPÉRATION



■ Rencontre avec l'ambassade d'Equateur pour présenter notre projet de mission en Equateur autour de la Vannerie



AMBASSADE DU PANAMA

AMBASSADE DE L'EQUATEUR

- **Rencontre avec les caribéens vivant en France et leurs associations**

LES ATELIERS

**RENCONTRE AVEC L'ASSOCIATION
« Janbé dlo »**



L' INITIATION A LA VANNERIE



ATELIER LANGUE CRÉOLE



CRÉATIONS DE LA MAISON DU BÈLÈ



L' INITIATION AU DANMIÉ

- **Hommage aux vannières et aux vanniers de la Martinique et à la vannerie Caraïbe**



NOS PARTENAIRES DE LA GUYANE



NOS PARTENAIRES DE LA DOMINIQUE





LES TOURISTES DE PASSAGE



ACCUEIL DES SCOLAIRES



ACCUEIL TOUT PUBLIC



INITIATION AVEC LES PARTENAIRES DE LA DOMINIQUE



INITIATION AVEC LES PARTENAIRES DE LA GUYANE

EXPOSITIONS ET VERNISSAGE



LES ANCIENS OBJETS EN VANNERIE
SE RÉVÈLENT À NOUS



SONIA TOURVILLE : RÉALISATION DE
BIJOUX AVEC LE CACHIBOU
ET L'AROMAN.



NORVILLE GUIROUARD-AIZE :
INSTALLATION " LIANNAJ L'AROMAN
ET CACHIBOU

UNE SOIREE: HOMMAGE AUX VANNIERS ET VANNIERES (RIRE ET EMOTION)



LES TOURISTES DE PASSAGE



LES TOURISTES DE PASSAGE



LES TOURISTES DE PASSAGE

Interreg
Caraïbes

Fonds européen de développement régional



Du 23 AU 26
FÉVRIER
2020

ARNAVAL ARREFOUR DES ULTURES DE LA ARAÏBE

Vidé en pyjama le **LUNDI GRAS** avec le groupe à pied haïtien
"NOUVEL GÉNÉRATION TOUT MOUN JWENN"

⚠ DÉPART À 5h DU MATIN ⚠



**DEVANT L'ECOLE MATERNELLE DE BEZAUDIN
97230 SAINTE-MARIE**

TI NAIN MORUE ET MISES EN BOUCHE SUR LE THÈME DE LA CARAÏBE OFFERTS

Contact : 0596 38 35 51 - 0696 20 11 17













MANJÉ NWEL KAY-NOU, Manjé nwel kay lévwazen la KARAYIB

Vendredi 18 décembre

Yanm, gwozey,
paté, pwadangol,
kochon...



10h00 - 11h00

EXPOSÉ du Chef Jean-Charles BREDAS
sur la tradition du porc à la Noël

11h00 - 12h00

NOS CHEFS DE LA CARAÏBE avec des RECETTES DE NOËL

11h00 - 11h30

Orlando SATCHWELL Chef de SAÏNTE LUCIE

11h30 - 12h00

Angela GARRAWAY Cheffe de la BARBADE

12h00 - 13h00

D'ZOUK FOOD® du Chef Philippe CRAMPON

Présentation d'un plat original et du concept D'ZOUK FOOD

14h30 - 15h00

« KONT NWEL » avec Jocelyn RÉGINA.

15h00 - 18h30

« SHOW COOKING des chefs de la
MARTINIQUE et de la CARAÏBE »

15h00 - 16h00

Olivier ARRONDELL Chef de la MARTINIQUE
assisté d'un jeune et d'un amateur

16h00 - 16h30

Morgane WABER Chef de la GUADELOUPE

16h30 - 17h30

Raphael LABORIEUX chef de la MARTINIQUE
assisté d'un jeune et d'un amateur

17h30 - 18h00

Antoine ZULEMARO Chef de la GUYANE

Chaque présentation sera suivie d'un échange avec le public.



MANIFESTATION VIRTUELLE EN VISIOCONFERENCE ; Merci de vous connecter aux heures indiquées sur la page Facebook de KAYNOU













UISIO CONFERENCE

Merci de vous connecter aux heures indiquées sur les comptes Facebook, YouTube, Instagram de KAYNOU et Maison du Bèlè

PROGRAMME SÉMINAIRE INTERNATIONAL

« Origine et Histoire du Bèlè »

En Martinique et chez nos voisins de la Caraïbe

A la MAISON DU BÈLÈ - Espace Zéphir - Reculée 97230 SAINTE-MARIE - MARTINIQUE
et à TROPICQUES ATRIUM - Salle Case à vent

Le samedi 27 mars 2021
8h30 à 16h30

- 08h00 - **Accueil des participants**
- 08h30 à 9h00 - **Allocutions officielles d'ouverture :**
- * Monsieur le Maire de SAINTE-MARIE
 - * Madame la Présidente de KAYNOU
 - * Monsieur le Directeur du programme INTERREG CARAÏBE
 - * Monsieur le Président de la CTM ou son représentant
 - * Monsieur le Préfet ou son représentant
- 09h00 à 09h30 - Madame Isabelle FLORENTY, Directrice de KAYNOU
"Présentation du séminaire, contexte, objectifs et perspectives"
- 09h30 à 10h00 - Madame Dominique CYRILLE, Ethnomusicologue et consultante de KAYNOU
"Point sur l'évolution du Bèlè en Martinique"
- 10h00 à 10h30 - Martinique, Monsieur Edmond MONDÉSIR - Philosophe/musicien Bèlè
- 10h30 à 11h00 - Haïti, Monsieur Claude CARRÉ - Musicien - Chercheur
- 11h00 à 11h30 - Guadeloupe, Monsieur René GEOFFROY - Porteur de tradition
- 11h30 à 12h00 - Jamaïque, Monsieur David AARONS - Chercheur
- PAUSE**
- 13h00 à 13h30 - Grenade, Madame Susan JONES-BENJAMIN - Chercheur
- 13h30 à 14h00 - Trinidad, Madame Hazel FRANCO - Danseuse
- 14h00 à 14h30 - Sainte-Lucie, Monsieur Travis WEEKES - Chercheur
- 14h30 à 15h00 - Dominique, Monsieur Daryl PHILLIP - Chercheur
- 15h00 à 15h30 - Tobago, Madame Glenda-Rose LAYNE-NASSOMA - Chercheur
- 15h30 à 16h15 - Synthèse de la journée : Dominique CYRILLE et Isabelle FLORENTY
- 16h15 à 16h30 - Discours de clôture de la Présidente de KAYNOU



LE PROJET EN IMAGES



Interreg
Caraïbes

Fonds européen de développement régional



LA COMMUNICATION VISUELLE

POUR LE PROJET INTERREG

Un espace d'expression et de promotion des cultures caribéennes populaires ACTE II

LES LOGOS

Attention: Ce visuel n'est pas un logotype a proprement parlé. C'est plutôt une illustration en quadrichromie

Ce visuel n'a pas été conçu en vectoriel et n'a pas de codes couleurs Pantone, ni en en CMJN.

L'ensemble du visuel est en quadrichromie (CMJN) et doit être remis aux partenaires en l'état dans leurs résolution maximum, soit au format A4 en 300 dpi

LOGO -KAY NOU KAY KARAYIB

On retrouve tout l'univers et activités de KAYNOU

1- Danseurs



2- Tambour bèlè

3- Canari en terre cuite
(manifestations culturelles Concours cuisine)

4- Vannerie

en arrière plan symbolise
le rayonnement sur la Caraïbe

5- 🙄 ancien logo d'Interreg.

-l'Arc antillais dans le bleu
de la mer qui nous entoure
et la localisation de la zone géographique





Un espace d'expression
et de promotion
des cultures caraïbéennes
populaires

ACTE II



LOGO- CONCOURS CUISINE

1- “Koko Nèg”

Un élément central commun à toutes
les îles
de la Caraïbe

2- Cinq étoiles

symbolisant un haut niveau de la gastronomie et de
notre savoir faire



3-Des ingrédients

de l’agriculture, de la mer et d’épices,
etc.

CUISINES *Caraïbe*

Contrainte technique :

Dans le cas d’une utilisation sur fond de couleurs, il faudra trouver un compromis pour la lisibilité du logo .Toujours garantir un espace libre (du blanc) autour du logo



UN ESPACE
D'EXPRESSION
ET DE PROMOTION
DES CULTURES CARIBÉENNES
POPULAIRES

ACTE II



CUISINES *Caraïbe*

REPROGRAMMATION DES ACTIONS

Horizon 2021-2022

MUSIQUES ET DANSES

- Missions d'études et contacts Musique à Sainte Lucie et Grenade,
- Résidences d'artistes en Martinique de Grenade, Sainte Lucie et Jamaïque,
- Réalisation d'un film sur les Pas du Bèlè
- Mise en place d'une exposition sur les bèlè de la Caraïbe.

VANNERIE :

- Mission en Equateur,
- Stages en Martinique pour les vanniers de l'Equateur avec la délégation de Dominique et de Guyane,

GASTRONOMIE

- Concours des chefs de la Caraïbe sur les cuisines de la Caraïbe traditionnelles et modernes,
- Séminaire international sur les cuisines de la Caraïbe,
- Mission générale dans la Caraïbe,
- Mission en Guadeloupe et à la Barbade.



À bientôt...