Ground Africa

une saison au rythme des cultures afro parisiennes



dossier de presse · mai 2022

PENJA GROUND CONTROL libres & curieux

UNE SAISON AU RYTHME DES CULTURES AFRO PARISIENNES

Les cuisines africaines font leur révolution !

De début juin à fin octobre, Ground Control accueille certaines des cuisines afro-inspirées les plus créatives de Paname et y associe une programmation culturelle fil rouge avec plusieurs temps forts thématiques. **Une immersion dans l'art de vivre et le renouveau des cuisines africaines**, pour découvrir les richesses du patrimoine culinaire afro et promouvoir les talents d'une nouvelle scène parisienne. Au-delà de la cuisine, c'est aussi l'occasion de rassembler tauliers, agitateurs et nouveaux visages et ainsi de témoigner du **dynamisme et de la créativité** sans limite insufflée par ces acteurs.

Côté food, Ground Control met à l'honneur cette déferlante afro en invitant une sélection de ses plus beaux ambassadeurs et ambassadrices pour **une saison estivale 2022 gourmande et pleine de surprises**. De jeunes chef·fe·s qui redoublent de créativité pour célébrer **les terroirs et le patrimoine gastronomique afro** au travers de propositions audacieuses, mêlant tradition et modernité.

Durant cette saison, nous vous invitons à venir (re)découvrir des cuisines variées, créatives, gourmandes, mais aussi saines, légères et naturelles. Il y en aura pour tous les goûts et toutes les envies !

Et parce que **la cuisine est une fête du corps et de l'esprit**, cette programmation est u**ne invitation aux rencontres et à mettre de la joie et de la couleur** dans notre quotidien.

Une saison imaginée avec la complicité de l'agence Penja, laboratoire créatif dédié au renouveau et à l'expansion des cuisines africaines dans le monde.

POURQUOI GROUND AFRICA ?

« Ground Africa s'intéresse, au-delà des frontières géographiques ou sociales, **à l'influence culturelle des afro-descendants à Paris et en France**.

Si nous avons choisi le terme **afro-parisien** c'est pour témoigner de cette spécificité dans la manière de s'approprier et de renouveler les cultures afros ici, au même titre et pourtant différemment que ne le font les autres diasporas (Afro-Américains, Caribéens, Subsahariens...) à travers le monde.

Ce foisonnement au sein des cultures afros à Paris, nous invite à nous rendre compte à quel point nous sommes toutes et tous reliés et connectés à cette **Grande Terre**. »

Mathilde Girault,
directrice éditoriale de Ground Control

LES RESTAURANTS DE LA TERRASSE*

New Soul Food
Rudy et Joël Lainé

BMK Paris-Bamako
Fousseyni et Abdoulaye Djikine

Afro Jojo
Kévin Ngano et Étienne Biloa

Boukan
Meidhy Galas, Nicolas Lepierre et Charles Paulino Montejo

L'Embuscade
Phoebe Dunn et Patrick Ossie

*E*ntre tradition et modernité, l'Afrique se retrouve dans l'assiette sous toutes ses formes, avec l'objectif assumé de vous séduire et d'initier une belle histoire d'amour entre l'afro food et vous, gourmands.

*Les restaurants habituels de Ground Control restent bien sûr ouverts durant toute la période et continuent à proposer leurs spécialités.



NEW SOUL FOOD

street food afropéenne contemporaine

Présentation

Inspiré par la cuisine traditionnelle des Antilles, de l'Europe et de l'Afrique, New Soul Food propose une street food afropéenne contemporaine. Une cuisine intuitive à la fois traditionnelle et contemporaine, des braises au charbon de bois, des produits frais sourcés pour leur qualité, leur saveur unique, leur parfum...New Soul Food fait une promesse, celle de nourrir les âmes pour un voyage culinaire hors du commun et incontournable, à travers une cuisine de rue de qualité.

Derrière New Soul Food

Il y a le projet familial de deux frères : Rudy et Joël Lainé, aux origines guadeloupéennes et camerounaises.

À la carte...

Une cuisine gourmande au charbon de bois et naturellement sans gluten aux influences européennes, caribéennes et subsahariennes. Brochettes de viandes et de légumes, bananes plantains, épis de maïs braisés au charbon de bois et bien d'autres surprises à venir découvrir !





BMK PARIS-BAMAKO
le meilleur de la cuisine africaine

Présentation

Faire découvrir le meilleur de la cuisine africaine et ainsi valoriser l'Afrique : voici l'ambition de BMK. Leur volonté est de révéler les saveurs peu connues, ou méconnues, du continent et de créer de véritables lieux de découverte et d'échange autour de produits de qualité. L'Afrique regorge effectivement de supra-aliments ; bons en goût mais aussi et surtout pour la santé car plein de bienfaits naturels.
BMK, c'est aussi une cuisine familiale et festive, imprégnée par les racines maliennes des fondateurs.

Derrière BMK Paris-Bamako

Il y a le projet des frères Djikine : Abdoulaye et Fousseyni. Ils ont appris la cuisine auprès de leur mère au Mali. Pendant un moment, cette idée de monter un restaurant a mûri dans leurs têtes. Le jour de ses trente ans, Fousseyni s'est dit qu'il était temps de le faire. Aujourd'hui, ils sont à la tête de deux restaurants, dans le 10ème et le 11ème arrondissement.

À la carte...

Une cuisine faite maison, responsable accessible à tou·te·s, réalisée uniquement à partir de produits bruts naturels et de saison, ainsi que de viandes de fermes françaises. Viande grillée à la plancha, poulet frit, légumes grillés, allocos, thiakry, banana bread...





AFRO JOJO

cuisine contemporaine et de caractère

Présentation

Afro Jojo est une enseigne de fast good afro qui fait la part-belle aux produits et épices des différents terroirs africains et afro-descendants. Entre Afrique, Caraïbes et Soul food, leurs recettes singulières associent les saveurs afros aux formats les plus populaires de l'époque. Du fait-maison, des association détonnantes et des sauces signatures pour des plats qui s'apprécient et se partagent au quotidien ! Avec la promesse du goût et de l'authenticité, leur ambition est de décloisonner, démocratiser et de mettre à jour l'expérience de la restauration Afro.

Derrière Afro Jojo

Il y a un binôme d'entrepreneurs passionnés, ambitieux et complémentaires. Fort de nombreuses expériences dans la food, **Kévin Ngano** travaille, depuis plusieurs années, à l'émergence d'un "soft power gastronomique panafricain" et se concentre sur l'innovation, la transmission et la représentation dans l'industrie. Après plus de 15 ans d'activité dans la culture, en France et en Afrique, en tant que chef de projet, agent artistique et éditeur, **Étienne Biloa** se lance dans l'accompagnement de talents food et le développement de nombreux projets de restauration.

À la carte...

Une cuisine qui casse les codes avec des produits goûteux de qualité. Beignets moelleux, ragoût de haricots rouges, Fonio Bowl et un combo de sandwichs et sauces gourmandes (agneau, poulet, sauce verte, sauce piment...). Et pour finir sur des notes sucrées, des glaces et sorbets aux saveurs afros !





BOUKAN
street food fumée caribéenne

Présentation

Boukan propose des produits phares de la cuisine caribéenne, grillés, flambés ou fumés par la technique du boucanage. Une carte simple mais affirmée : la caraïbe dans l'assiette.

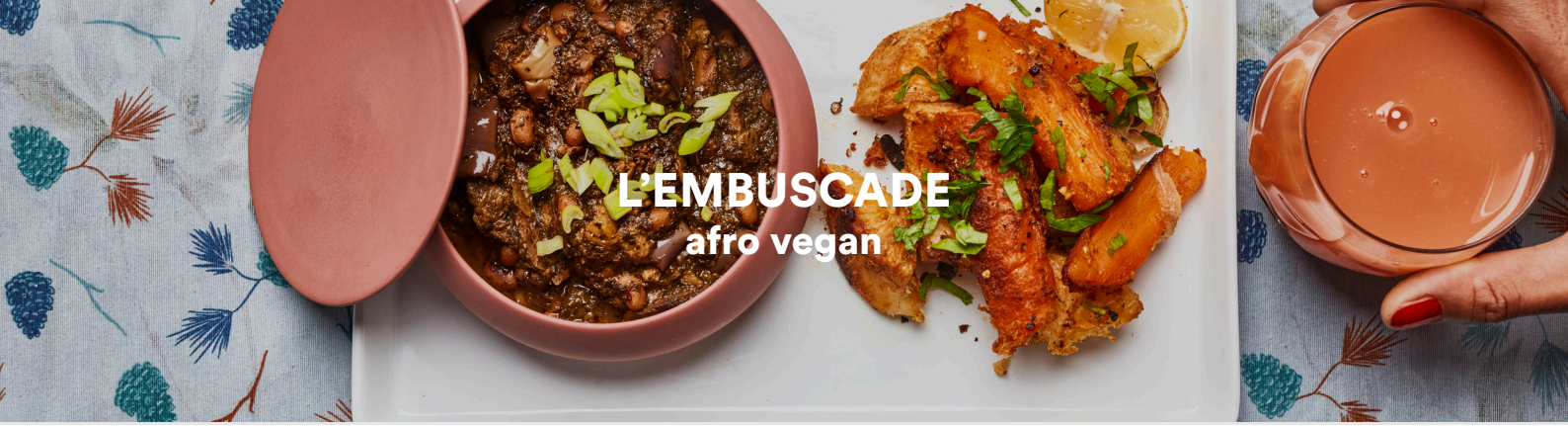
Derrière Boukan

Le projet de trois guadeloupéens Meidhy Galas, Nicolas Lepierre et Charles Paulino Montejo, qui cherchent à faire vivre une nouvelle expérience gastronomique caribéenne.

À la carte...

Du chatrou (poulpe) grillé, des accompagnements frais et parfumés, de la patate douce et du maïs aux saveurs fumées, des assaisonnements précis. Sur une note sucrée, un sorbet coco, qui marquera à coup sûr votre été.





Présentation

Né en 2012, l'Embuscade est initialement un bar de nuit et rhumerie cap verdienne. Cette petite « île »,située dans le quartier festif de Pigalle se veut être un lieu de fête et culturel. En plus de ses soirées tardives, l'Embuscade lance une cuisine totalement africaine et végane en collaboration avec la cheffe Phoebe Dunn en novembre 2019. C'est une évasion atypique entre son ambiance musicale, ses cocktails insulaires et cuisine à la fois engagée et copieusement goûteuse.

Derrière l'Embuscade

Aux commandes et aux fourneaux, Patrick et Phoebe, duo de choc passionné d'une cuisine généreuse et savoureuse.

À la carte...

Restaurant afro-caraibée, l'Embuscade offre une cuisine innovante et saine, 100 % vegan. À la carte, yassa croquant, maffés de saison, chilli sin carné, muffins licornes...





LES TEMPS FORTS DE LA PROGRAMMATION

Associée à l'offre culinaire de la terrasse, **une programmation thématique** rythmera toute la saison. Parmis les formats qui seront proposés, vous retrouverez :

DES MASTERCLASSES, ATELIERS & EXPÉRIENCES
- Cours et démonstrations de cuisine
- Découvertes et dégustations de produits
- Cours et démonstration de danse
- Initiations aux langues et dialectes

"FOOD IS CULTURE"
- Expositions
- Talks, conférences, tables rondes
- Sélection à la Librairie Charybde et chez Major Tom, le disquaire de Ground Control

DE LA MUSIQUE
- Concerts et DJ Sets
- Performances

UN AFRO MARKET
- Marché de producteur·rice·s, artisans et créateur·rice·s produits africains, maraîchage, concept store...
- Concept store et vente de produits : textile, art, épicerie...

Et nos rendez-vous réguliers thématisés pour l'occasion comme la boum pour enfant, la Soul Train ou la Tap Water Jam.

La terrasse et nos visuels se mettent également aux couleurs de l'Afro. À découvrir sur place !



AU PROGRAMME DU WEEK-END DE LANCEMENT du 10 au 12 juin

POUR UN SOFT POWER GASTRONOMIQUE (PAN)AFRICAIN

Une rencontre avec Pierre Raffard (docteur en géographie et enseignant chercheur), Clarence Kopogo (cheffe et responsable pédagogique de l'Institut Gastronomique Panafricain), Kevin Ngano (cofondateur de Penja et d'Afro Jojo) animée par le journaliste et auteur Stéphane Méjanès.
10 juin à 18h30

ATELIERS DE CUISINE

Ateliers organisés par l'Institut Gastronomique Panafricain pour apprendre à réaliser ses galettes de niébé, ses pâtisseries sans gluten son couscous sénégalais.
11 et 12 juin

DÉGUSTATION DE TIEBOUDIEN

Avec l'Institut Gastronomique Panafricain.
11 juin

BOUM POUR ENFANTS

Le rendez-vous orchestré par le collectif Les Doigts dans la Prise, qui invite petits et grands à venir se déchaîner sur le dancefloor et profiter des animations et des jeux géants. Un moment de convivialité et de fête, une réunion entre générations où chacun y trouve son compte.
11 juin, de 16h à 19h

TAP WATER JAM

Une Jam de danse pour fédérer et développer la communauté de la house music et du hiphop portée par Mab'ish, X_1 et Rafiki.
11 juin, à partir de 19h30

MARCHÉ DE CRÉATEUR·RICE·S

Bijoux, vêtements, décoration, bien-être... Un marché pour mettre en avant la créativité et l'artisanat afro. Ils seront avec nous : Caurine, Émissticric, Massollo, Têt Maré, Afrikanista, Akatimy shop, Hina Hundt...
12 juin, de 12h à 20h

L'AFRO PARISIAN EXPERIENCE PAR SES ICÔNES

Une rencontre avec Lamine Badian Kouyaté (Xuly Bet), Jacqueline Ngo Mpii (Little Africa) et le chanteur Blick Bassy.
12 juin, à 18h

LES DATES CLÉS

A partir de mi-mai : Soft opening des restaurants

10, 11, 12 juin : Afro Parisian Experience
Lancement officiel de la saison et de la terrasse

16 et 17 juillet : Back to the Future
Courants, modes de pensées et cultures alternatives

24 au 28 août : : Ground Africa Art Fair
Art africain et afro-descendant sous toutes ses formes

25 septembre : Créology
Cultures et idendités antillaises, caribéennes et africaines

14 et 15 octobre : Diaspora Days
Mise à l'honneur et connexion des différentes diasporas afro-descendantes

QUELQUES MOTS SUR GROUND CONTOL

Ground Control est un lieu de vie culturel, indépendant et engagé. Situé à proximité de la gare de Lyon, dans une ancienne halle de tri postal appartenant à la SNCF, c'est un espace de 6500m 2 où les gens se rencontrent, où les idées se brassent, où les solutions nouvelles peuvent apparaître. Lieu d'expérimentation et d'expression, la culture, la planète, la solidarité, les acteurs du changement en sont les sujets privilégiés. Nous les abordons de multiples façons avec des invités variés, artistes, chercheurs, entrepreneurs, ... à même de nous faire avancer, ensemble. On aime y nourrir une certaine approche de la convivialité qui passe par le bien manger, la fête mais aussi les rencontres dans le monde réel autour d'un café, au pied d'un olivier, devant une exposition ou dans le cockpit d'un avion.

https://www.groundcontrolparis.com

QUELQUES MOTS SUR PENJA

Penja est une agence et un laboratoire créatif dédié au renouveau et à l'expansion des cuisines africaines dans le monde.
La vulgarisation et la valorisation de ces cultures sont le fil rouge de notre action avec au cœur de nos réflexions, les valeurs d'authenticité, d'ouverture et de plaisir. C'est avec cette même passion, que nous fédérons et accompagnons stratégiquement les marques et acteurs des industries F&B, culturelle et événementielle. Concrètement, nous créons des concepts food, accompagnons les meilleurs talents de l'industrie, conseillons des marques inspirées et concevons des expériences gourmandes, uniques et sur-mesure.

https://www.penja.co

contact presse

Élise AUGUSTYNEN
elise@groundcontrolparis.com
06.66.33.79.92

Kévin NGANO
hello@penja.co
07.67.63.23.58