



CONCOURS CULINAIRE

C'EST MEILLEUR CHEZ MA MÈRE

LÀ OÙ LE GOÛT PREND VIE !

MULTITUDE LA BIENNALE
DE LA SEINE-
SAINT-DENIS

ÉDITO



C'EST MEILLEUR CHEZ MA MÈRE*

Agir localement, inspirer largement !

En tant que créatrice de la marque événementielle "C'est Meilleur chez ma Mère", je suis ravie de voir ce projet prendre vie en Seine-Saint-Denis dans le cadre de Multitude, la Biennale de la Seine-Saint-Denis.

Il s'agit bien plus qu'un simple concours culinaire ; c'est une célébration de nos histoires familiales et de notre patrimoine culinaire.

Imaginez un projet qui transcende les frontières culturelles tout en mettant en lumière la richesse et la diversité d'un territoire. "C'est Meilleur chez ma Mère" n'est pas qu'un concours culinaire ; c'est un mouvement qui puise dans les racines de nos familles, ou de celles que nous avons bâties au fil des années, pour tisser des liens intergénérationnels et interculturels.

En Seine-Saint-Denis, un lieu vibrant de multiculturalité, nous souhaitons accompagner chaque plat familial en un récit vivant. Chaque recette devient un passeport vers notre identité collective. À travers ce projet, nous voulons capturer l'âme de ce territoire cosmopolite, où chaque cuisine familiale raconte une histoire unique.

Nous invitons tous les habitants de Seine-Saint-Denis et ceux qui y travaillent à ouvrir leur frigo et leur cœur pour partager ces trésors culinaires. Ensemble, écrivons une nouvelle histoire, riche de saveurs, de rencontres et d'émotions. Rejoignez-nous dans cette aventure qui célèbre la gastronomie comme un vecteur de lien social et d'identité culturelle.

C'est Meilleur chez ma Mère : un appel à l'authenticité, à la diversité, et à la convivialité.

C'est Meilleur chez ma Mère, c'est une déclaration d'amour à sa famille !
Alors soyez les ambassadeurs de vos traditions et partagez vos plats qui racontent qui vous êtes !

**marque déposée à l'INPI.*

Copyright Agence TIPI & CO



Tiphaine Piriou

*Directrice grands événements, stratégie
& relation média*

C'EST MEILLEUR CHEZ MA MÈRE ARRIVE EN SEINE-SAINT-DENIS !



Bienvenue dans un projet où les frigos deviennent des coffres au trésor, où les recettes de famille se transforment en patrimoine culturel, et où la gastronomie tisse des liens entre générations et cultures. Chaque foyer porte en lui un fragment d'ailleurs, et chaque famille est une bibliothèque vivante de saveurs, de gestes, et de traditions.

C'est « Meilleur chez ma Mère » est une marque, une initiative culinaire et culturelle conçue par l'agence TIPI & Co et déployée lors de MULTITUDE, la Biennale de la Seine-Saint-Denis.

Ce projet transforme les cuisines familiales en véritables laboratoires d'identité culturelle. Dans un monde en constante évolution, où les échanges intergénérationnels deviennent rares, nous redécouvrons l'importance des repas partagés.

En s'inscrivant dans le cadre du programme Quartiers Food conçu par l'agence TIPI & CO, la marque événementielle "C'est Meilleur chez ma Mère" se connecte directement à Multitude, la Biennale de la Seine-Saint-Denis, qui célèbre la diversité culturelle de la Seine-Saint-Denis.

OBJECTIFS :

- **Célébrer la diversité comme force créative** : Nous mettons en avant la force créative que représente la pluralité des origines. Chaque participant est un ambassadeur de sa culture, apportant une riche mosaïque de saveurs et de traditions.
- **Créer une connexion émotionnelle profonde** : En partageant des récits culinaires issus du tissu familial, nous touchons le cœur des gens. Les plats ne sont pas seulement des recettes, mais des souvenirs chargés d'émotion qui résonnent profondément avec chacun d'entre nous.
- **Transformer le patrimoine culinaire en patrimoine vivant** : Ce projet transforme les traditions culinaires en un patrimoine vivant, préservant ainsi l'héritage des familles tout en l'adaptant aux sensibilités contemporaines.



COMMENT ÇA MARCHE ?

CONCEPT :

Notre concours culinaire vise à **collecter, partager et célébrer** des recettes transmises de génération en génération, faisant de chaque plat un manifeste culturel. La finale mettra en lumière des participants qui ne sont pas des chefs étoilés, mais les véritables gardiens de nos traditions : mères, pères, grands-parents et voisins.

Notre slogan, "**Votre cuisine raconte votre histoire. Ensemble, nous écrivons celle de notre territoire,**" illustre notre engagement à valoriser la richesse culinaire locale.

QUI PEUT PARTICIPER ?

Ce concours est gratuit et s'adresse à tous les habitants majeurs de la Seine-Saint-Denis ainsi qu'à ceux qui y travaillent. Qu'ils soient cuisiniers amateurs ou passionnés de cuisine familiale, tous sont invités à faire découvrir les recettes de leurs proches.

INSCRIPTION

- Les inscriptions sont ouvertes du 21 avril 2025 à 9 heures jusqu'au 30 mai 2025 inclus, via notre plateforme dédiée :
<https://tipiandco.com/inscription-concours-c-est-meilleur-chez-ma-mere/>

DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroule en deux phases :

1. Phase de sélection (21 avril - 30 mai 2025) : Les participants doivent soumettre une vidéo en duo, mettant en avant la préparation d'une recette significative.
2. Finale (21 juin 2025) : Les 10 meilleurs duos seront sélectionnés par un jury. Ils auront l'opportunité de cuisiner à l'École des Cuistots Migrateurs à Montreuil,
3. Et de présenter leur plat devant un jury prestigieux, présidé par Marcelle Ratafia, autrice et chroniqueuse,

PRIX À GAGNER :

Les duos lauréats du concours auront la chance de remporter des prix exceptionnels, incluant :

- Un dîner à deux dans un restaurant gastronomique
- Un cours de cuisine dans une école de cuisine : Une expérience unique pour approfondir leurs compétences culinaires.
- Des équipements de cuisine : Des ustensiles et appareils de qualité pour les aider à perfectionner leurs talents.



ÉVALUATION DES CANDIDATS :

C'est avec un immense plaisir que nous aurons la chance d'accueillir **Marcelle Ratafia** comme Présidente de jury du concours C'est Meilleur chez ma Mère !!!!

Mordue d'histoire culinaire, spécialiste des étymologies comestibles et du cinéma, critique et journaliste culinaire, elle nous témoigne ses quelques mots lorsqu'on lui pose la question :

" Et toi, si je te dis C'est Meilleur chez ma Mère, qu'est ce que cela t'évoque ?":



Verbatim de **Marcelle Ratafia**

« J'ai grandi dans une famille on ne peut plus matriarcale, avec une palanquée de tantes, de sœurs et de Tupperware pour ramener les restes de nos agapes du dimanche.

Mes plus beaux festins, les plus joyeux, c'est aussi à ma mère que je les dois : elle était institutrice en maternelle, rue du Maroc, du Jourdain, Alphonse Baudin tandis que nous habitons dans les écoles de la rue du Sorbier, des Trois Bornes et Rollin.

J'attendais avec impatience les fêtes d'école et kermesses aux parfums d'été. Les mêmes couraient partout, les adultes trinquaient et les tables croulaient sous les saladiers, gâteaux au yaourt, montagne de crêpes, couscous orné de papier d'aluminium, et boîtes alimentaires bourrées de makrouds.

Des plats que mamans, papas, tatas et voisines avaient préparés la veille pour la grande fête des petits.

Depuis, je cherche à retrouver le goût de ces tablées couvertes d'assiettes en carton et de bouteilles de soda, c'est donc avec joie que j'ai accepté de présider le jury du concours C'est meilleur chez ma mère !"

Le jury sera composé de chefs reconnus, d'élus de la Seine-Saint-Denis et de personnalités influentes du monde culinaire et culturel. Les 10 duos finalistes cuisineront et présenteront leur plat devant le jury et seront évalués selon plusieurs critères tels que la créativité, la présentation des plats, la capacité à transmettre et raconter l'histoire familiale à travers la cuisine.



ET APRÈS ?

- Les duos sélectionnés en phase finale devront préparer leur recette dans les cuisines des Cuistots Migrateurs à Montreuil, devant le jury.
- Une dégustation des plats par les membres du jury, dont la Présidente du Jury, la journaliste, écrivaine, des élus et des personnalités expertes, permettra de déterminer les vainqueurs.
- La remise des Prix aura lieu dans la foulée du concours du 21 juin :



GRAND PRIX :

- 1^{er} prix (1 seul duo gagnant) : Une invitation pour un très bon restaurant pour ton binôme et toi !

PRIX SPÉCIAUX :

- Prix "Innovation Traditionnelle" : lot = Une séance de perfectionnement culinaire pour le duo, auprès d'un chef
- Prix "Transmission" lot = Différent matériel de cuisine
- Prix "Coup de Cœur du Public" lot surprise

POURQUOI

"C'EST MEILLEUR CHEZ MA MÈRE" ?

Parce qu'on a tous ce plat qui nous fait du bien, ce goût qui nous raconte d'où l'on vient. Ce projet est une déclaration d'amour à nos mères, pères, et grands-parents, et une invitation à ouvrir nos frigos et nos cœurs.

CONCLUSION

"C'est Meilleur chez ma Mère" est bien plus qu'un concours culinaire ; c'est une expérience culturelle qui unit les générations et célèbre la diversité de la Seine-Saint-Denis. En lien étroit avec Multitude, la Biennale, ce projet invite tous les habitants à partager leurs histoires. Alors, prêts à ouvrir vos frigos et vos cœurs ?

CALL TO ACTION

Pour plus de détails, retrouvez le mode opératoire et le règlement du concours sur le site Et après ?

- Les duos sélectionnés en phase finale devront préparer leur recette dans les cuisines des Cuistots Migrateurs à Montreuil, devant le jury.
- Une dégustation des plats par les membres du jury, dont la Présidente du Jury, la journaliste, écrivaine, des élus et des personnalités expertes, permettra de déterminer les vainqueurs.

La remise des Prix aura lieu dans la foulée du concours le 21 juin :

 Instagram @c_meilleur_chez_ma_mere
 Facebook @cestmeilleurchez ma mere,
 LinkedIn @TIPI&CO,
et sur tous les réseaux de Multitude et de la Seine-Saint-Denis.

Si vous pensez que « C'est Meilleur chez ma Mère », venez le prouver devant un jury



ILS EN PARLENT AVEC NOUS : VERBATIM

CHEF MOHAMED CHEIK

Chef du restaurant Meida à Saint-Ouen et du restaurant Chik'Chill à Créteil, gagnant de la saison 12 de Top Chef en 2021, nous partage ses impressions quand on lui demande : Si je te dis, C'est Meilleur chez ma Mère, qu'est ce que tu en dis : « *C'est meilleur chez ma mère c'est certain, mais c'est aussi meilleur chez ma MER Méditerranée !* ».

 ITW à retrouver sur Instagram @c_meilleur_chez_ma_mere

CHEF ALAN GEAAM

Né au Libéria, Alan Geaam fuit la guerre civile plusieurs années plus tard à 5 ans. Il grandit à Tripoli, au Liban, où la guerre civile sévit également. Il hérite de sa passion de sa mère pour la cuisine, tandis que son père lui apprend et de la gestion. Chef étoilé du restaurant gastronomique A distingué dans l'ordre du Mérite Agricole.

« *Maman nous a donné l'amour, nous a protégé par sa cuisine nous a donné la paix par ses plats... Si je suis chef étoilé aujourd'hui, c'est grâce à ma mère...* »

 ITW à retrouver sur Instagram @c_meilleur_chez_ma_mere

LÉA SYLVAIN, DIRECTRICE ARTISTIQUE / MANAGEUSE DE GROUPE DE MUSIQUE/ CO PRODUCTRICE

« *C'est Meilleur chez ma Mère, je te réponds, c'est Meilleur chez mon Père* » Mes parents vivent ensemble mais ma mère n'a jamais touché une casserole de sa vie je pense !
Famille italienne, mon grand père était un grand chef italien avec un restaurant italien, place de la Bourse à Paris. Mon père a tout appris de son père ! »

 ITW à retrouver sur Instagram @c_meilleur_chez_ma_mere



À PROPOS :

MULTITUDE : LA BIENNALE DE LA SEINE-SAINT-DENIS



Lancée en 2023, la Biennale Multitude a pour ambition de placer la Seine-Saint-Denis sur la carte des grands rendez-vous culturels en France. Cet événement gratuit et ouvert à tous met en avant un vaste programme culturel incluant musique, gastronomie, mode, humour, débats, et performances.

<https://multitude.seinesaintdenis.fr/>

L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS DE MONTREUIL



L'École des cuisstots migrateurs est un centre de référence pour la formation et l'insertion durable par l'emploi ouvert à un public de réfugiés et ressortissants de pays tiers allophones.

L'École propose des formations certifiantes reconnues aux métiers de la restauration au sein d'un parcours d'accompagnement global. Une approche unique destinée à la reconstruction, la levée des freins psycho-sociaux-économiques, et la montée en compétence des bénéficiaires en restauration, en français et en compétences douces. Une approche pensée pour répondre aux besoins des bénéficiaires et des employeurs, pour une insertion durable et évolutive, en partenariat étroit avec les acteurs de l'insertion et le secteur de l'hôtellerie-restauration. Une école solidaire, inclusive et responsable, au cœur d'un écosystème engagé, ouverte sur la société et son territoire pour rendre visible la diversité et faire cuisine ensemble.

[lescuisstots migrateurs.com](http://lescuisstotsmigrateurs.com)

CONTACT :

Contact : Tiphaine Piriou

Équipe : TIPI & CO

Email : cestmeilleurchezmamere@tipiandco.com

Téléphone : 06 48 07 99 51

www.tipiandco.com

 @c_meilleur_chez_ma_mere

 @cestmeilleurchezma mere

Hashtag : #Cestmeilleurchezmamere



Copyright Agence TIPI & CO



C'EST MEILLEUR
CHEZ MA MÈRE ?

C'EST MEILLEUR
CHEZ MON PÈRE ?

**FORCÉMENT, MON
PÈRE N'A PAS LE DROIT
DE RENTRER DANS LA
CUISINE !**



**MULTI
TUDE** LA BIENNALE
DE LA SEINE-
SAINT-DENIS



**MULTI
TUDE** LA BIENNALE
DE LA SEINE-
SAINT-DENIS

seine · saint · denis
LE DÉPARTEMENT

**MULTI
TUDE** LA BIENNALE
DE LA SEINE-
SAINT-DENIS

