



FASHION CUISINE AFRICA GASTRONOMIQUE

2^{Ère} Édition

PRESENTATION

FASHION CUISINE AFRICA GASTRONOMIQUE

Le Fashion Cuisine est les Quatrièmes événements qu'organise **Africa Gastronomique**. Elle a la particularité sur la mise en valeur des produits du terroir. C'est un événement : **Photoshop, Design, Fashion, LIVE COOKIE (Cuisine en Direct) et la vente des produits.**

C'est un concept de création des nouvelles recettes grâce aux produits agropastorale agroalimentaire qui vient booster l'agrobusiness et enrichir la gastronomie locale.

Cet événement est fait pour démontrer les multitudes façon d'utilisation des produits nos partenaires

C'est un événement placé sur la coordination de la **direction générale** et dirigé par **l'association Africa Gastronomique Cameroun.**

L'événementiel va sur une période de 2 à 3 jours au plus.

Journée portes ouvertes où les visiteurs viennent découvrir les talents le génie de la gastronomie local.

Journée de tournage du vidéos film pour la promotion des produits du terroir.

Soirée de gala Fashions Cuisine Sud Banquet les cuisine en direct service VIP et **LIVE COOKIE (Cuisine en Direct)**

\



DES CREATEURS D'EMOTIONS CULINAIRES

LE THEME



Réinventé l'Art culinaire Traditionnel Ancestral Camerounais pour une alimentation saine et une nouvelle économie sociaux culturel.

My Chefs



Accompagnement et autorisation :

L'événement est placé sur le parrainage d'un (e) haute autorité et aussi bien les parrains et les marraines pour accompagner d'événements.



LE BUT



Le but principal est d'apporter tous les partenaires existant dans le pays autour d'une table de partage et d'échange sur leurs services et le développement de la gastronomie africaine

De donner des valeurs ajoutées à leur produit et service

De fait déguster et découvrir les services et les produits des différents partenaires.

De mettre ensemble les cuisiniers et les consommateurs face au défi développement de la gastronomie.

Fait vivre le tourisme gastronomique aux invités et aux populations de la localité

Tirer le savoir-faire sur les produits locaux et services proposés par les partenaires

L'événement est à 100 % à caractère commercial.





CONSTITUANT



Le Fashion Cuisine Africa Gastronomique est un événement organisé par **Organisation Africa Gastronomique** et l'ensemble de ses partenaires.

L'événement se teint dans un lieu public avec une salle de conférence une esplanade d'exposition et découverte. Une espace idéal pour le LIVE COOKIE (Cuisine en Direct) professionnel adapté à l'événement

Coût L'événement :

Le budget total s'élève à moyen **3.500.000 CFA à 5.000.000 CFA**

Calendrier :

Lieu : à l'hôtel à Yaoundé

Période : Du 25 au 27 novembre 2012

Ouverture : , clôture : Samedi,



ACTIVITES



1- Journée Portes Ouvertes (Découvertes)

Ouverture au public de la Foire exposition des produits agroalimentaires et vente des services
Une cuisine ouverte pour la dégustation des plats réalisés
visite guidée des stands sur le contrôle des experts (**nutritionniste, diététicien, agent de marketing ou commercial**)

Science de sensibilisation et de réveil pour la conscience sur la consommation des produits locaux
Atelier de Travail (astuces sur la cuisine africaine, expositions, ventes...)

2- Journée de Tournage du Vidéos Film (Photoshop)

Film Pour booster la vente de produits de nos partenaires cette journée est consacrée au tournage réalisation des vidéos et photo qui viendra sensibiliser la population sur les bienfaits des produits locaux.

3- Soirée de Gala Fashions Cuisine (Publicité)

Soirée de détente et de dégustation service VIP et **LIVE COOKIE (Cuisine en Direct)** service de banquet
Présentation et démonstration des produits cuisinent à base des produits de nos partenaires
Testimony , domaines les passionnés de l'art culinaire, Défilé de mode.





Les cibles principales :

Les populations nationales et internationales.
 Les passionnés du tourisme culinaire et de Loisy.
 Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.
 Les étudiants de l'école de l'hôtellerie et de la restauration.
 Les traditionalistes Les Diététistes, Nutritionnistes et végétariens
 Les promoteurs ou détenteur des structures d'Hôtelier et de la restauration.
 Les passionnés et amateur de la gastronomie africaine

Les sponsors ciblent

Les gouvernements Les hommes de charité. Les passionnés de la culture africaine.
 Les hommes d'affaires, Les structures de formation de l'hôtellerie et de restauration.
 Les associations féminines, Les Transformation des produits locaux
 Les industries alimentaire magasin de vente de produits local.
 Les industries de transformation, des produits alimentaires locaux.
 L'agriculture et l'élevage Les fermiers les pisciculteurs. Les planteurs.
 Les producteurs des appareils et des équipements de la restauration.
 Les structures de vente des équipements et des appareils de cuisine.

Les partenaires ciblent :

Les détenteurs de structure de l'hôtellerie et de la restauration.

Les consommateurs directs

Les hôtels, les restaurants, les

Cantines, les coffee shops.

Les structures de formation de l'hôtellerie et de la restauration.

Les associations féminines.

Les Transformation des produits locaux

Les industries alimentaire magasin de vente de produits local.

Les industries de transformation des produits alimentaires locaux.

L'agriculture et l'élevage

Les fermiers les pisciculteurs.

Les planteurs.

Les artisans

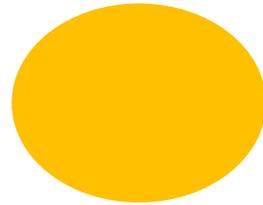
Les producteurs des appareils et des équipements de la restauration.

Les structures de vente des équipements et des appareils de cuisine.



La passion dans la créativité

FASHION CUISINE AFRIQUE GASTRONOMIQUE



Des plats du terroir

FASHION CUISINE AFRIQUE GASTRONOMIQUE

Des plats préparés avec des ingrédients frais du terroir.
Pour nous, la gastronomie consiste à utiliser les ingrédients les plus raffinés, mélanger les saveurs les plus étonnantes et rassembler les gens. Nous nous efforçons de nous approvisionner localement, car nous savons que vos papilles goûteront la différence. Une révolution à la gastronomie africaine

Nos valeurs

Pourquoi nous faire confiance ?

Dans notre équipe, chacun se donne toujours à 100 % dans son travail.

Chaque collaborateur possède ses propres qualités et compétences,

Mais nous partageons tous les mêmes valeurs clés celle de la gastronomie africaine.

FASHION CUISINE AFRIQUE
GASTRONOMIQUE



UN SERVICE VIP



Pourquoi Avoir Une Place Pour Soirée de Gala

Passez des moments inoubliables autour d'un repas extraordinaire réalisé à base des produits du terroir.

Une cuisine saine et présentée par des professionnels est un atout majeur pour le bien-être de l'homme et le développement du business





Our Team



FASHION CUISINE AFRIQUE GASTRONOMIQUE

Faite Vous plaisir et partager le plaisir avec
votre entourage en recevant votre place des
maintenant



Pourquoi *Fait*
Participer Mon Entreprise
A cette évènement

1

UNE VISIBILITE ABSOLUE

Ce tte évènement est une occasion pour vous de donne une visibilité entreprise.

De mettre en valeur vos produits

De fait connaître à vos clients les avantages sur utilisation de vos produits grâce au plateau technique mise en place pas notre équipe,

Les chefs qui démontrent les savoir fait à base de vos produits et services



3

Dégustation et démonstration

Une Cuisine révolutionnaire

Une occasion pour faire déguster vos produits et services au grand public sur les règles de l'art

Des gourmandises et des goûts fait à base de vos produits pour une dégustation du grand public. Une belle occasion pour booster votre business

La réalisation des plats

2

Des recettes réalisées à base de vos produits et une découverte d'originalité sur les substances nutritionniste de vos produits

Une entrée une résistance en dessert et bien d'autres produits comme boisson chaude et boisson froide



Le plan du site de l'événement



**Merci de votre
attention**

Africa Gastronomique

(+237) 675918708 / 655682895

infoafricagastro@gmail.com

