



Présentation de La Contrée Du Chef

Organisation culinaire

2024



Introduction

CONTEXTE DU PROJET

L'histoire de la Contrée du Chef est celle d'un passionné de la restauration, Weizman Seide, également connu sous le nom de ChefSeide, qui a suivi un parcours atypique. Élevé dans le milieu culinaire par ses parents, il a exploré d'autres domaines avant de revenir à sa véritable passion : la gastronomie. Après des études en administration, un parcours dans le social tant que jeune leader, Chef Seide a décidé de se consacrer pleinement à la cuisine et à la pâtisserie. Son amour pour la gastronomie l'a poussé à explorer les cuisines du monde à travers des livres, des séries télévisées, des ateliers... et à travailler auprès des professionnels de renom. Avec son expertise croissante, il a fondé la Contrée du Chef pour répondre à une demande croissante de services traiteur et de la pâtisserie. Fort de son succès, Il a ensuite créé une organisation visant à rassembler les professionnels de la gastronomie en Haïti, pour promouvoir la gastronomie à travers des manifestations culinaires, contribuant ainsi à son développement et son rayonnement dans le pays et ailleurs.



Bienvenue !

Chaque Chef
est une étoile 🌟 un porte bonheur.

Bien plus qu'une organisation,
nous incarnons une vision
audacieuse et une recherche
constante de l'amélioration.





Sommaire

A PROPOS	05
NOTRE HISTOIRE	06
L'ÉQUIPE	08
NOTRE VISION	11
NOS ENTITÉS	12
NOS ACTIVITÉS	13
PROJETS	15
ÉTAPES CLÉS	16
L'AVENIR	17
CONCLUSION	18
REJOIGNEZ-NOUS	19
MERCI	20



A propos

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes des professionnels de la restauration dédiés à promouvoir l'excellence culinaire en Haïti et au-delà, en commençant par la préservation et la promotion de notre patrimoine culinaire Haïtienne. En tant qu'organisation, nous rassemblons les chefs, les institutions culinaires, les organismes et tous ceux qui partagent notre passion pour la gastronomie.

Notre objectif est de créer une communauté dynamique et collaborative où l'innovation, la créativité et le savoir-faire sont valorisés et mis en avant.

Ensemble pour promouvoir, impacter et contribuer à son développement et rayonnement.



Notre Histoire

QUELQUES DATES ...



En juin 2022, on a lancé l'organisation La Contrée du Chef, marquant le début d'une aventure culinaire passionnante.



En juin 2023, nous avons lancé 'Gastronomie Autrement', une émission captivante qui révolutionne la manière dont nous explorons et apprécions la cuisine.



En juillet 2023, nous avons lancé notre centre d'entraide, Allô Cuisine, offrant un soutien précieux et des ressources aux passionnés de cuisine.

Notre Histoire

QUELQUES DATES ...



Octobre 2023

En octobre 2023, nous avons célébré la Journée mondiale des cuisiniers et la Journée de l'alimentation avec une journée portes ouvertes dédiée à la gastronomie, rassemblant les passionnés de cuisine et les amateurs d'aliments autour de démonstrations culinaires, des ateliers de débats et de dégustations inspirantes.



Décembre 2023

En décembre 2023, nous avons clôturé l'année en beauté avec un dîner de Gala somptueux, mettant en lumière la richesse et la diversité de la gastronomie à travers un festin inoubliable.



Janvier 2024

En janvier 2024, nous avons intégré notre bureau du patrimoine culinaire, un nouveau chapitre passionnant dans notre engagement envers la préservation et la promotion de notre riche héritage gastronomique.

WEIZMAN SEIDE
FONDATEUR ET COORD.



NANCY PIERRE
SECRÉTAIRE GÉNÉRALE



EBELLE SIMÉON
RESP. FINANCIER



FÉDRICK BAZILE
DIR. BUREAU DU
PATRIMOINE CULINAIRE



ABIGAÏL DEGUERRE
DIR. ALLÔ CUISINE



L'Équipe de la direction

L'ÉNERGIE DE L'UNITÉ

L'Énergie de l'Unité.
Unis pour réussir : la synergie qui
propulsera notre projet vers l'avant.

ASLEY J. CARRENARD
RESP. GASTRONOMIE AUTREMENT



LOVE ED. PIERRE-LOUIS
M. CORPS CONSULTATIF



STÉPHAN LAINÉ
M. CORPS CONSULTATIF



PAUL J. FEQUIÈRE
M. CORPS CONSULTATIF



L'Équipe

L'ÉNERGIE DE L'UNITÉ

L'Énergie de l'Unité.
Unis pour réussir : la synergie qui
propulsera notre projet vers l'avant.

Nos Valeurs

LES VALEURS QUI GUIDENT NOTRE ORGANISATION

Les valeurs fondamentales de la Contrée du Chef incluent la passion, la collaboration, le respect, l'innovation et l'excellence.

Passion : Nous sommes passionnés par la gastronomie et nous mettons tout notre cœur dans tout ce que nous faisons.

Collaboration : Nous croyons en la puissance de travailler ensemble, en partageant nos idées et en apprenant les uns des autres pour atteindre nos objectifs communs.

Respect : Nous valorisons la diversité, l'inclusion et le respect mutuel dans toutes nos interactions, reconnaissant la valeur de chacun.

Innovation : Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles idées, de nouvelles techniques et de nouvelles façons de repousser les limites de la créativité dans notre domaine.

L'excellence : Nous visons l'excellence dans tout ce que nous entreprenons, en nous efforçant toujours de dépasser les attentes et de livrer des résultats de la plus haute qualité.

- ✓ **Passion**
- ✓ **Collaboration**
- ✓ **Respect**
- ✓ **Innovation**
- ✓ **L'excellence**

Passion, collaboration, l'innovation: les piliers de notre démarche.





Notre vision pour le secteur et au-delà.
Pionniers d'un avenir meilleur :
ensemble, créons une vision commune.

1 RÉVOLUTIONNER

Nous aspirons à transformer le paysage culinaire en introduisant de nouvelles perspectives, techniques et expériences qui repoussent les limites de la créativité et de l'innovation.

3 INSPIRER

Nous visons à éveiller et à nourrir la passion pour la gastronomie chez les professionnels de la cuisine, les amateurs de cuisine et les consommateurs, en créant des expériences culinaires exceptionnelles et mémorables.

Notre Vision

L'AVENIR EN PERSPECTIVE

2 PROMOUVOIR

Nous nous engageons à célébrer la notre riche patrimoine ainsi que la diversité culinaire, en mettant en valeur les traditions culinaires locales et internationales et en encourageant l'échange culturel à travers la nourriture à travers des activités et notre émission Gastronomie.

4 IMPACTER

Nous cherchons à avoir un impact positif sur notre communauté en utilisant la gastronomie comme un moyen de rassembler les gens, de favoriser le développement économique et social, et de promouvoir le bien-être et la durabilité.

Nos Entités



ÉMISSION GASTRONOMIE AUTREMENT

"Gastronomie Autrement" est une exploration immersive de la cuisine sous un nouveau jour. En mettant en lumière des histoires de chefs inspirants, des recettes innovantes et des traditions culinaires uniques, nous vous invitons à découvrir la diversité et la créativité infinies de la gastronomie.



CENTRE D'ENTRAIDE ALLÔ CUISINE

Allô Cuisine est notre centre d'assistance dédié à tous les passionnés de cuisine. Que vous soyez un amateur enthousiaste ou un professionnel chevronné, notre équipe de chefs expérimentés est là pour répondre à vos questions, vous fournir des conseils pratiques et vous guider dans votre voyage culinaire.



BUREAU DU PATRIMOINE CULINAIRE

Notre Bureau du Patrimoine Culinaire est au cœur de notre engagement envers la préservation et la promotion de notre héritage gastronomique. En travaillant pour documenter, préserver et partager nos traditions culinaires, nous nous efforçons de préserver notre identité culinaire unique et de la transmettre aux générations futures.

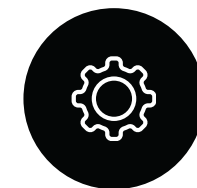
Activités

DES ACTIVITÉS DE
MANIFESTATION
CULINAIRES



JOURNÉE PORTES OUVERTES À LA GASTRONOMIE

Découvrez l'excellence culinaire lors de nos journées portes ouvertes à la gastronomie. Des démonstrations en direct aux dégustations savoureuses, en passant par les panels de discussion animés, plongez dans un univers gastronomique captivant qui éveillera tous vos sens.



DÎNER DE GALA

Plongez dans l'élégance et la délicatesse de nos dîners de Gala. Réunissant le meilleur de la gastronomie, de l'art culinaire et du raffinement, nos galas sont des soirées d'exception où chaque plat est une œuvre d'art, chaque détail est soigneusement orchestré, et chaque convive est invité à vivre une expérience gastronomique inoubliable.



SALON GASTRONOMIQUE

Plongez dans un monde de délices au sein de notre salon gastronomie, où le réseautage rencontre le plaisir de la dégustation. Rencontrez des passionnés de cuisine, échangez des idées avec des experts et explorez une variété de saveurs exquises lors de cet événement unique qui célèbre la gastronomie sous toutes ses formes.



ATELIERS DE CUISINE

De la cuisine à la pâtisserie en passant par les débats culinaires animés, nos ateliers offrent une expérience pratique et enrichissante pour les passionnés de gastronomie de tous niveaux. Que vous souhaitiez perfectionner vos compétences ou simplement découvrir de nouvelles techniques, nos ateliers sont conçus pour vous inspirer et vous éduquer dans un environnement convivial et dynamique.



FORMATIONS

Que vous soyez un professionnel cherchant à perfectionner vos compétences ou un amateur passionné désireux d'explorer de nouveaux horizons, nos formations offrent un apprentissage approfondi et personnalisé dispensé par des experts de l'industrie. Plongez dans un voyage éducatif enrichissant qui vous permettra de réaliser vos aspirations culinaires.



HAPPY HOUR

Rejoignez-nous pour un moment de détente et de convivialité lors de notre happy hour. Dégustez des boissons rafraîchissantes, savourez des amuse-gueules délicieux et profitez d'une ambiance décontractée où vous pourrez socialiser avec d'autres passionnés de gastronomie dans une atmosphère chaleureuse et accueillante.

Nos Formules



COMMUNAUTÉ
ALLÔ CUISINE

gratuit

- ✓ Assistance
- ✓ Guide
- ✓ Conseils
- ✓ Réseautage

SANS ENGAGEMENT



COMMUNAUTÉ
MEMBRE ADHÉRENT

100\$

- ✓ Réseautage
- ✓ Assistance
- ✓ Opportunités. D'emplois
- ✓ Opportunités
- ✓ -% sur formation
- ✓ -% sur atelier.....

ENGAGEMENT





Votre Projet

THE CARIBBEAN CULINARY COMMUNITY

- Rassembler les patrimoines culinaires : Créer un espace où les traditions culinaires de tous les pays caribéens peuvent être partagées, célébrées et préservées.
- Unir les chefs et les institutions : Réunir les chefs émérites, les établissements culinaires et les organisations spécialisées dans le but de favoriser l'échange de connaissances, de techniques et de ressources.
- Promouvoir la gastronomie caribéenne : Mettre en valeur la diversité et l'authenticité des cuisines caribéennes à l'échelle mondiale, en faisant la promotion des événements culinaires, des produits locaux et des talents de la région.

Notre projet vise à créer une communauté culinaire caribéenne dynamique et inclusive, où les saveurs, les histoires et les traditions de chaque île peuvent s'épanouir et briller. En unissant nos forces, nous pouvons renforcer l'identité culinaire de la région, promouvoir son patrimoine unique et inspirer une nouvelle génération de chefs et de gastronomes à travers le monde.

Étapes clés

PROCESSUS DE PROJET

Recherche et collecte d'informations : Étudier les différentes cuisines caribéennes, identifier les acteurs clés de la gastronomie dans la région et comprendre les défis et les opportunités liés à la création de la communauté culinaire caribéenne.

Établissement de partenariats et de collaborations : Établir des liens avec les chefs, les institutions culinaires et les organismes gouvernementaux des différents pays caribéens pour obtenir leur soutien et leur participation à la communauté culinaire.

Organisation d'événements et de programmes pilotes : Organiser des événements de lancement, des ateliers de cuisine, des démonstrations culinaires et d'autres activités pour rassembler les membres de la communauté et promouvoir les échanges et les collaborations.

Notre projet sera réalisé en plusieurs étapes soigneusement planifiées. Tout d'abord, nous effectuerons une recherche approfondie pour comprendre les spécificités de chaque cuisine caribéenne et les besoins de la communauté culinaire.

Ensuite, nous établirons des partenariats solides avec les acteurs clés de la région pour garantir le succès et la durabilité de notre initiative. Enfin, nous organiserons des événements et des programmes pilotes pour concrétiser notre vision d'une communauté culinaire caribéenne unie et prospère.



L'Avenir

- Consolidation de la communauté : Renforcer les liens au sein de la communauté culinaire caribéenne, en favorisant la collaboration continue entre les chefs, les institutions et les passionnés de gastronomie de la région.
- Expansion des activités : Élargir la portée de nos événements, ateliers et programmes pour atteindre un public plus large à travers la Caraïbe et au-delà, promouvant ainsi la reconnaissance mondiale de la cuisine caribéenne.
- Promotion de l'éducation culinaire : Développer des initiatives éducatives visant à former la prochaine génération de chefs caribéens, en offrant des opportunités de formation pratique et théorique dans le domaine de la gastronomie.
- Encourager l'adoption de pratiques durables et innovantes dans l'industrie alimentaire caribéenne, en soutenant les initiatives qui favorisent la préservation de l'environnement et la valorisation des ressources locales.



CARIBBEAN
ISLANDS

Conclusion

Avec plus de 50+ chefs professionnels du domaine de la gastronomie comme membres adhérents.

Une communauté florissante de plus de 120+ membres de notre Centre d'entraide "Allô Cuisine",

LA CONTRÉE DU CHEF est un catalyseur de l'excellence culinaire en Haïti. En embrassant notre riche héritage culinaire et en regardant vers l'avenir à travers notre projet de création d'une communauté culinaire caribéenne, nous sommes déterminés à façonner un avenir où la gastronomie caribéenne brille de tout son éclat.

Dans chaque recette, il y a une histoire à raconter, un héritage à partager et un avenir à créer. Créons la nôtre en marquant l'histoire.

@ChefSeide





**“Engagez-vous
pour le succès
commun.”**



REJOIGNEZ-NOUS !

Rejoignez-nous dans notre quête de l'excellence culinaire et de la célébration de la diversité gastronomique. Ensemble, nous pouvons créer un avenir où la passion pour la cuisine et le partage des saveurs unissent les cœurs et inspirent les esprits. Rejoignez la Contrée du Chef et ensemble, explorons les horizons infinis de la gastronomie!"

Rejoignez-nous dans notre voyage culinaire, où chaque saveur est une aventure et chaque repas est une découverte.

LA CONTRÉE DU CHEF ✨



CONTACT | WEIZMAN SEIDE

(+509) 4711 3656

werty.weizman@gmail.com

Merci.

TRANSFORMONS L'ORDINAIRE EN EXTRAORDINAIRE

La Contrée du Chef incarne l'excellence culinaire, l'innovation et la passion pour la gastronomie. À travers nos activités dynamiques telles que nos événements, nos ateliers et nos projets communautaires, nous unissons les amateurs de cuisine, les chefs et les passionnés autour d'une vision commune : promouvoir la diversité culinaire, célébrer l'art de la cuisine et créer un impact positif dans nos communautés.

Avec notre projet de création d'une communauté culinaire caribéenne, nous aspirons à unir les îles de la région pour préserver et promouvoir notre riche patrimoine culinaire. Merci à tous ceux qui soutiennent notre mission et se joignent à nous dans cette aventure gustative. Ensemble, continuons à partager, à apprendre et à célébrer la magie de la cuisine.

Merci.

LA CONTRÉE DU CHEF

Phone: +509 48338028 / 47113656
Email: lacontreeduchef@gmail.com

   @LACONTREEDUCHEF



LA CONTRÉE DU CHEF

ORGANISATION, SERVICE TRAITEUR, PÂTISSERIE, FORMATION