



# D O S S I E R D E P R E S S E





*Un réel bonheur  
pour les yeux*

*Un enrichissement  
pour l'esprit*

*Un enchantement  
pour les papilles*



**Moments d'exception  
à vos couleurs**

*Mélangez quelques grammes des cultures afro-caribéennes,  
une cuisine métissée inventive, un show drôle et poétique, disposez le tout dans  
une atmosphère cosy et chic : vous êtes aux Réceptions Racines...*

## **Des soirées chics et métissées**

### **Spectacle, dégustation et fête**

Lorsque vous vous rendez à une « Réception Racines », la tenue de soirée est de mise. Classe et élégance font partie de l'esprit qui y règne. En un même lieu, vous voyagez, vous profitez d'un spectacle de choix, vous dégustez cocktail et dîner de qualité, et vous vous amusez ! Séraphine Ekoa Kamwa, la fondatrice des Réceptions Racines, souhaite rassembler en une unité de lieu la découverte des cultures noires traditionnelles, le plaisir d'un repas gourmet métissé, et un esprit festif et dansant. Les Réceptions Racines programment chaque année quatre soirées ouvertes à tous, en plus des galas et événements organisés sur-mesure pour les entreprises et associations culturelles.

### **Séminaires et soirées privées sur-mesure**

Vous souhaitez organiser un séminaire, fêter l'anniversaire de votre entreprise ou le lancement de votre produit ? Séraphine, fondatrice des Réceptions Racines, organise votre événement sur-mesure, toujours fondé sur l'ouverture et la diversité culturelle. A vous de désigner votre destination, et LRR vous immergent le temps d'une soirée dans une autre culture.

Mélange des cultures, découverte de leurs différences, ouverture sur les autres, sont autant de valeurs véhiculées par les Réceptions Racines. Elles sont aussi l'écho de votre éthique personnelle ou des valeurs de votre entreprise. Des thèmes qui peuvent ouvrir vers une réflexion, fédérer, ou simplement favoriser le lâcher-prise et la fête !



## Culture des racines au rendez-vous

Les artistes et cuisiniers des Réceptions Racines partagent leur culture, leur énergie et leurs talents avec les convives. Afrique et Caraïbes sont à l'honneur, à travers une équipe multiculturelle. Du cocktail au dancing, en passant par le dîner et le show, un enchaînement de plaisirs vous attend.

*Dès l'arrivée, le cocktail traditionnel au gingembre et le kir royal vous attendent, autour d'une farandole de crustacés*



## Cuisine métissée

Avec Annie et son équipe en cuisine, le voyage se passe en partie dans votre assiette. Elle propose une cuisine délicate et métissée, en fonction des pays et cultures que vous souhaitez découvrir. Quelques saveurs africaines, antillaises, des épices, des senteurs exotiques, cuisinées « à la française », avec rigueur et souci du détail. Dès l'arrivée, le cocktail traditionnel au gingembre et le kir royal vous attendent, autour d'une farandole de crustacés. A table, vous découvrez des spécialités sénégalaises ou encore camerounaises telles que le ndolet, à base d'épinards, cacahuètes, et crevettes, accompagné de riz et bananes plantains, ou le poisson braisé au poivre noir du Cameroun. Vous aimerez aussi la cote de veau poêlée au gingembre avec sa garniture de légumes croquants, riz Colombo et bananes plantains. Côté desserts, les Antilles sont à l'honneur, avec de délicieux classiques tels que le flan antillais, des desserts typiques faits de banane ou noix de coco. Et quelquefois, la chef opte pour un final réputé de la cuisine française, comme le fondant au chocolat...



## Quelques rires

Lorsque le moment est venu de passer au show, l'humoriste Phil Darwin, d'origine Congolaise, offre aux invités humour et détente. Révélé par le célèbre "Juste pour rire", Phil aborde avec finesse les modes de rencontre entre cultures africaines et culture française. Son « one man show » promet décontraction et éclats de rire.



Phil DARWIN

## Rythmes poétiques

Il y a aussi un temps pour les contes, tandis que François plonge la salle dans une atmosphère envoûtante. Conteur et percussionniste camerounais, il vous fait visiter artistiquement le continent africain. Ses histoires de féticheurs et de sorciers vous embarquent, au son des balafons, djembe et autres instruments traditionnels de l'Afrique de l'Ouest.



## Musique et danse

Tout au long de votre soirée, un groupe de musiciens live éclectiques vous accompagne. Ils jouent différentes partitions musicales, celle du folklore africain et antillais mais aussi des grands classiques du Jazz et de la Soul. Vous dansez aux sons du Zouk, du Makossa, du Mbalach et du Dombolo, vous bougez sur les notes du Bikutsi... et vous profitez aussi de sons Jazz, Soul et R'nB.

Enfin, les danseurs Hip Hop apportent encore un peu d'énergie aux Réceptions Racines, invitant ceux qui veulent à la danse.



## La naissance d'un concept unique

Désireuse de faire exister les cultures noires et métissées dans tout ce qu'elles ont de positif et d'énergisant, Séraphine Ekoa Kamwa a créé les Réceptions Racines avec le soutien d'un large réseau. Elle a tout de suite su que les soirées culturelles et festives qu'elle voulait inventer seraient positionnées en haut de gamme.

### **Comment est née votre idée de créer les Réceptions Racines ?**

« Il y a d'abord la carence d'offre haut de gamme en matière de soirées afro-caribéennes. Lorsqu'il s'agit de sortir dans des soirées de ce type, il existe actuellement une offre de moyenne gamme. Il y a bien des endroits festifs, pour danser le zouk, goûter à des plats exotiques... Mais il manque des soirées de haut standing, où l'élégance, le raffinement, et la bonne cuisine s'associent à l'ambiance festive et à la culture traditionnelle. Par ailleurs, j'ai remarqué souvent une méconnaissance de la culture noire. Des petites phrases, des préjugés, sur l'Afrique et les personnes qui en sont originaires sont courants. Et je crois qu'on ne peut pas aimer ce que l'on ne connaît pas bien. Je crois que nous avons des tas de choses à raconter et à partager autour de nos origines et de nos cultures.

De ces deux constats est née l'idée de faire naître des soirées d'exception, élégantes, chics, au cours desquelles les convives peuvent à la fois découvrir les cultures noires et métissées, déguster de délicieux mets, et profiter d'un spectacle et d'une ambiance festive. »

### **Comment avez-vous choisi votre équipe et vos partenaires : artistes, cuisiniers, animateurs, conteurs ?**

« Le projet est né d'une synergie familiale, avec un noyau de personnes partageant les mêmes valeurs d'ouverture. Puis nous avons sélectionné chaque membre de l'équipe en fonction de ses valeurs, de sa capacité à partager sa culture. Chacun a apporté sa pierre, son style, dans un ensemble qui doit représenter la diversité. »



Séraphine KAMWA

### **Qu'attendez-vous de ces Réceptions ?**

« J'aimerais donner envie à tous de s'ouvrir aux autres cultures et en particuliers aux cultures africaines et antillaises. Je souhaite surtout que ces soirées soient pour les convives des moments exceptionnels de découverte, de détente, de joie, de fête, dans une ambiance cosy et chic. »

## Demandez le programme !

**Les Réceptions Racines vous donnent rendez-vous le 27 mars 2010 à 19h00**, aux salons Wilson, 139 Avenue du Président Wilson, 93210 Saint Denis La Plaine.

Soirée Prestige - Entrée : 70€

Parking privé surveillé

Stand UP exceptionnel de Phil DARWIN

Groupe Musical Live et danseur HIP HOP

Conteur et percussionniste François ESSINDI

Repas servi à table de 20h30 à minuit

Ambiance DJ jusqu'à l'aube

## Vous aimeriez organiser une soirée ou un séminaire sur-mesure à une autre date...

Réservation d'une salle de haut standing en Ile-de-France

Création de votre visuel pour cette soirée

Composition de votre menu sur-mesure

Service de sécurité

Conception d'un spectacle répondant à vos choix culturels

**Appelez Séraphine au 06 63 04 67 76 ou bien écrivez aux Réceptions Racines à [lesreceptionsracines@gmail.com](mailto:lesreceptionsracines@gmail.com)**

### Accès



Vous souhaitez **acheter vos billets** pour cette soirée : inscrivez-vous en ligne sur [www.lesreceptionsracines.com](http://www.lesreceptionsracines.com)



Les Réceptions Racines l'été prochain : 19 juin 2010.

Les inscriptions seront ouvertes dès le 29 mars 2010 à 00H00.

En partenariat avec :

