

Cuisinons ensemble...

pour mélanger nos mondes

LA CASBAH

Cuisine du monde



DES NOUVELLES DE L'ASSOCIATION EN 2024

> RETOUR SUR L'ANNÉE 2023 ET SES NOUVEAUTÉS

L'année a été marquée par de nouvelles propositions ou "formules" pour favoriser les rencontres dans les villages entre des habitants venus d'ailleurs... et d'ici !

Nos assiettes aux goûts d'ici et d'ailleurs

Un-e chef-fe venu-e d'ailleurs vient partager son savoir-faire lors d'une rencontre culinaire avec des habitants. Les ingrédients sont le plus possible cultivés, récoltés "ici", dans le Morvan. Le repas est parfois dégusté avec l'ensemble des participants, parfois proposé à une cinquantaine de convives lors d'un événement festif.



Les fourchettes migratrices

S'inviter dans les fermes pour faire découvrir les produits et les utiliser à l'occasion d'un atelier avec un-e cuisinier-ère venu-e d'ailleurs.

Le repas servi à la ferme est partagé avec les habitants, les échantent se poursuivent autour de jeux, contes, balades botaniques, concerts...



Les Marmites du monde

Se rendre sur un marché de producteurs et y valoriser les produits trouvés. Un plat unique est proposé à la vente.



Et aussi... Les goûters, les boissons et grignotages du monde

Préparer et déguster des spécialités sucrées, des boissons préparées, cuisinées avec soin par des personnes vivant l'exil pour retrouver et partager le goût de son enfance, de sa région, de son pays

> DANS LE MORVAN ET DANS LA NIÈVRE

Vous avez pu rencontrer La Casbah en 2023 au cours de **33 actions** réparties dans 13 villages de la Nièvre et une ville, Nevers.

- Evénements de la Casbah :
-  atelier & repas
 -  boisson du monde
 -  fourchette migratrice
 -  grignotage
 -  marmite du monde
- Parc naturel régional du Morvan
- Nièvre
- Communautés de communes :
-  Agglomération de Nevers
 -  Amognes Cœur du Nivernais
 -  Bazois Loire Morvan
 -  Nivernais Bourbonnais
 -  Morvan Sommets et Grands Lacs

En 2023 vous avez pu rencontrer La Casbah ici et là...



LA CASBAH
cuisine du monde

Mercredi 28 Juin
Salle des fêtes de Luzy

18h35 à 19h: Démonstration des "échaussiers du Togo" de la Compagnie Akéna dans les rues de Luzy (pas à confondre avec nous)

Repas Guinéen - à partir de 19h30
préparé par Fatima avec les élèves internes du collège de Luzy

15 € sur réservation avant le 23 juin
Au menu : Fofio poulet et sauce arachide
Kabilisé en dessert / Vente de boissons sur glace (voir compris dans le prix)

Réservation auprès de Coraline au 06 31 30 36 28 ou coraline@lacasbah.org

Les fourchettes migratrices

Balades dans les fermes du Morvan gourmandes

Mercredi 19 Juillet
La petite ferme, à Brassy
lieu-dit "Moulin"

Mercredi 2 Août
La ferme de Court
à Larochemillay
lieu-dit "Couveaux"

9h - 12h30
Atelier cuisine du monde avec un-e de nos cuisiniers-ères d'ici et d'ailleurs
sur réservation: 10€ / 10 personnes / 20 € sans réservation

13h: Repas partagé (prix le midi) 10€ (sans réservation)

Infos & réservations: coraline@lacasbah.org / 06 31 30 36 28

Après-midi ouvert à tous, en participation libre
15h à 17h - Balade botanique autour de la ferme, Contes et découvertes botaniques
À partir de 12h - Digitalisation monde de produits de la ferme
Boissons du monde, musique live

LA CASBAH
cuisine du monde

En partenariat avec
PARTI NIVERNAIS MORVAN
la Ville de Luzy

Mercredi 22 novembre
Diennes-Aubigny

Repas Somalien à partir de 20h
Cuisinons ensemble pour mélanger nos mondes
De 14h00 à 19h - Rencontre culinaires avec leynah
Venez mettre la main à la pâte! (sur inscription)

Boissons: Bissap, jus de gingembre et autres

Sur réservation avant le 17/11
Prix libre

Informations et réservations auprès de Coraline au 06 31 30 36 28

scènes qui nous, la cuisine et le collectif. Un projet collectif.

CONGO RDC

mardi 28 mars 2023
luzy

« atelier "cuisine du congo" avec anto, illi, nelly, cora et la casbah »

sur réservation: 12h30 salle des fêtes

« l'empire du silence » film documentaire de Thierry Michal
18h30 concert voix

« repas congolais » (sur réservation) à par anto, illi, nelly et cora avec la casbah et les participants de l'atelier cuisine 20h30 salle des fêtes

chèque 4 € (repas compris) 10€ sur réservation
atelier cuisine du congo 10€ sur réservation
sur réservation: coraline@lacasbah.org / 06 31 30 36 28

La Casbah et le Centre social et culturel de Luzy présentent :

PAPILLES ET ÉMOTIONS

SAM 10
DIM 11
JUN 23

SALLE DES FÊTES DE LUZY

Cécilia et Coraline vous convient à deux jours de fête et de gourmandise !
Atelier cuisine sur réservation

- Atelier cuisine
- Dégustations
- Jeux
- Théâtre
- Musique
- Partage !

SPECTACLE CIRQUE MINIMUM
CIE JARNICOTON
18h // 4 €

Infos et réservations: coraline@lacasbah.org / 06 31 30 36 28

LA CASBAH
cuisine du monde

La part du colibri
Rouy

Dimanche 18 juin

Marché du Colibri Rouy
Marmite et dessert du Burkina Faso avec Yolande

Repas à partir de 13h 00
15€ par personne (sur réservation)

Cuisinons ensemble pour mélanger nos mondes
De 9h30 à 13h - Préparation
Venez nous rencontrer et mettre la main à la pâte!

Boissons: Fabrication de bissap et jus de gingembre

LA CASBAH
cuisine du monde

Mardi 5 décembre
Château-Chinon - Le 3

Marmite du Maroc avec Souad servie à partir de 19h00

Cuisinons ensemble pour mélanger nos mondes !
De 17h30 à 19h - Rencontre culinaires avec Souad
Venez préparer une marmite marocaine, Souad vous aide!

Prix libre

Informations et inscriptions auprès de Coraline au 06.31.30.36.28 ou coraline@lacasbah.org

LA CASBAH
cuisine du monde

Vendredi 1 décembre
Montreuilon

Marmite du Tchad avec Aché servie à partir de 18h30

Cuisinons ensemble pour mélanger nos mondes !
De 16h00 à 19h - Rencontre culinaires avec Aché
Venez mettre la main à la pâte!

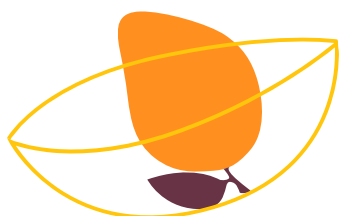
Boisson: Karkandji

Sur réservation avant le 28/11
Prix libre

Informations et réservations auprès de Coraline au 06.31.30.36.28 ou coraline@lacasbah.org

Vivre le plaisir de la rencontre,
oser faire collectif par la cuisine
d'ici et d'ailleurs
et le partage du repas

> LES CHEF.FES CUISTOTS EN 2023



Habitant le Morvan et venus d'Arménie, du Congo, du Burkina Faso, du Tchad, d'Afghanistan, de Somalie, d'Algérie... Les 18 chef.fes cuistots ont embaumé le territoire de saveurs appétissantes. L'organisation des événements, la transmission des cuisines, des savoirs, des gestes, des boissons, des habitudes culinaires, des dosages d'épices... ils sont au centre de toutes les actions et de toute la raison d'être de l'association : créer des rencontres, rapprocher les habitants par la cuisine et le repas partagé, faire tomber les préjugés, partager de bons plats, de bons moments.

> LA VIE ASSOCIATIVE



*Une équipe associative étoffée...
que vous pouvez rejoindre !*



Le Collège solidaire, qui administre l'association, prend les grandes décisions est composé de 6 personnes, toutes (ou presque) habitantes du Morvan : Marion, Cécilia, Pascale, Dominique, Marie, Mathilde.

Coraline, animatrice-cuisinière salariée de la Casbah est la personne centrale qui permet de faire fonctionner l'association, d'organiser, de réaliser les actions, de faire du lien avec les chef.fes cuisinier.ères, les partenaires, les collectivités.

Vous pouvez nous rejoindre en tant que bénévole pour l'organisation des événements ou en tant que membre du Collège solidaire, **n'hésitez pas, contactez-nous ou venez à notre prochaine AG !**

Invitation Assemblée générale 2024

Vendredi 3 MAI à Arleuf
Salle du conseil municipal
à partir de 19h

LA CASBAH cuisine du monde

06.31.30.36.28 ou 06.44.06.16.72

coraline@lacasbah.org

www.lacasbah.org



Pour la bonne organisation de l'évènement, merci de nous confirmer votre présence au plus tard le 30 avril par mail ou par téléphone. Vous pouvez également apporter des mets ou boissons à partager..

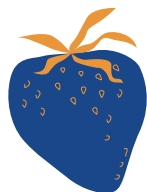
> LA VIE ASSOCIATIVE - SUITE

LE MANIFESTE



Plus de visibilité

En 2023, la page Facebook a tourné à plein, un nouveau site internet www.lacasbah.org a vu le jour et des vidéos tournées par Dominique Guerrero ont permis de présenter l'association et de lui donner une plus grande visibilité.



Des réformes indignes en matière d'accueil des personnes migrantes

En France et en Europe, les récentes décisions, projets de lois, portent gravement atteinte à la vie des personnes migrantes, à leur dignité, à leurs droits. La richesse d'un territoire se définit par sa capacité à accueillir la richesse de chacune et chacun, à accompagner le métissage des saveurs, des êtres, des cultures. Aussi, nous sommes fortement préoccupées par les réformes indignes qui ont été actées ou sont en germe. Nous avons soutenu le manifeste "En cuisine contre la loi raciste" qui affirme que "A table, comme en cuisine, chacun.e a sa place en France."

Les prochaines dates de la Casbah en mai-juin 2024

7 mai : Collège Bibracte Château-Chinon - Nos assiettes aux goûts d'ici et d'ailleurs

10 mai : Biocoop Autun - Marmite et boissons du monde

25 mai : Fête de la nature Luzy - Marmite et boissons du monde

29 mai : Papilles et Emotions #2 - Centre Social de Luzy - Danse et musique avec Faso Lili

9 juin : Marmite et boissons du Monde - Luzy - Jeux en bois - Expo - Concert avec Collectif NOS

13 juin : Mission Locale Nivernais Morvan - Nos assiettes aux goûts d'ici et d'ailleurs

16 juin : Marché du Colibri Rouy - Marmite et boissons du monde

18 juin : Le Trois à Château-Chinon - Animation collective - Concert avec La Fanfare Eyo'nlé

19 juin : Collège Antony Duvivier de Luzy - Nos assiettes aux goûts d'ici et d'ailleurs - Concert avec La Fanfare Eyo'nlé



Des partenaires nombreux

La Casbah ne conçoit ses actions qu'en lien avec les acteurs du territoire, associations, collectivités, fermes... Nos partenaires sont trop nombreux pour être cités mais vous pouvez voir les logos de quelques-uns ci-contre.

La Casbah est membre de la Fédération des Foyers ruraux de l'Yonne et de la Fédération des Tiers-lieux de la région. En 2023, elle a fait partie des 3 lauréats du prix de l'Économie Sociale et Solidaire du département de la Nièvre.

Les partenaires institutionnels, les financeurs



Les alliés de la Casbah

