COMMUNIQUÉ DE PRESSE • POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

SUBLIME CÔTE D'IVOIRE AU SAGASDOM 2026

Gastronomie, agriculture, formation et transmission : l'excellence ivoirienne s'invite à Paris

---

2, 3 et 4 octobre 2026 • Pavillon Gravelle – Paris 12e

Paris, le 26 août 2026

UNE PRÉSENCE INSTITUTIONNELLE D'EXCEPTION

LA CÔTE D'IVOIRE PREND SES QUARTIERS À PARIS

Du 2 au 4 octobre 2026, la Côte d'Ivoire prendra ses quartiers au Pavillon Gravelle, à Paris, à l'occasion de la 10e édition du Salon de la Gastronomie de l'Outre-mer et des Cuisines du Monde – SAGASDOM.

À travers un espace « Sublime Côte d'Ivoire » spécialement conçu pour cette édition anniversaire, le public et les professionnels seront invités à découvrir une Côte d'Ivoire généreuse, créative et entreprenante, portée par sa gastronomie, ses produits d'exception, ses chefs, sa jeunesse et la richesse de ses territoires.

> **TROIS SOUTIENS INSTITUTIONNELS MAJEURS**
> Le ministère du Tourisme et des Loisirs • Le Conseil de Régulation, de Suivi et de Développement des filières Coton, Anacarde et Karité • Le ministère de l'Éducation nationale, de l'Alphabétisation et de l'Enseignement technique

Cette mobilisation traduit une ambition commune : faire rayonner à Paris l'excellence ivoirienne et créer de nouvelles passerelles entre tourisme, agriculture, gastronomie, formation, transmission et développement économique.

SUBLIME CÔTE D'IVOIRE : BIEN PLUS QU'UNE DESTINATION

Terre d'hospitalité, de traditions et d'innovation, la Côte d'Ivoire possède un patrimoine culturel et gastronomique d'une remarquable diversité. Son identité se raconte à travers ses recettes emblématiques, ses produits du terroir, ses marchés, ses régions et ses savoir-faire agricoles, mais également à travers les femmes et les hommes qui les cultivent, les transforment, les cuisinent et les transmettent.

Le pavillon « Sublime Côte d'Ivoire » offrira une immersion au cœur de cette destination plurielle, où gastronomie, tourisme, artisanat, agriculture, entrepreneuriat, jeunesse et art de vivre se rencontreront.

Pendant trois jours, visiteurs, médias, acheteurs, restaurateurs, distributeurs et partenaires institutionnels pourront découvrir les multiples visages d'un pays en mouvement, fier de ses racines et résolument tourné vers l'avenir.

TALENTS CULINAIRES ET PRODUITS D'EXCEPTION

QUATRE CHEFS IVOIRIENS INVITÉS À PARIS

Viviane KOUAMÉ • Jessica BERMENT • Nina LOUKOU « Dr Cook » • Olivier GNAMIEN

Leur présence donnera lieu à des shows culinaires, des démonstrations, des dégustations et des rencontres avec le public. Chacun apportera son univers, son parcours et sa vision de la cuisine ivoirienne. Ensemble, ils feront découvrir une gastronomie vivante, inventive et profondément enracinée dans les terroirs du pays.

Entre recettes traditionnelles revisitées, créations contemporaines, produits emblématiques et surprises culinaires, cette délégation promet de faire voyager les visiteurs sans quitter Paris.

LA CÔTE D'IVOIRE, PREMIER PRODUCTEUR MONDIAL D'ANACARDE

Premier producteur mondial d'anacarde, également appelée noix de cajou, la Côte d'Ivoire occupe aujourd'hui une place majeure dans cette filière stratégique. Cette position témoigne de la richesse de son agriculture, de l'engagement de ses producteurs et des efforts engagés pour développer la transformation locale et créer davantage de valeur sur le territoire ivoirien.

Le soutien du Conseil de Régulation, de Suivi et de Développement des filières Coton, Anacarde et Karité permettra de mettre en lumière des produits et des savoir-faire essentiels à l'économie du pays.

De la noix de cajou brute aux produits agroalimentaires transformés, du beurre de karité traditionnel aux innovations dans les domaines de la beauté, de la cosmétique et du bien-être, les visiteurs découvriront des filières porteuses de savoir-faire, d'emplois, d'entrepreneuriat et d'opportunités économiques.

FORMER AUJOURD'HUI LES TALENTS DE DEMAIN

TROIS JEUNES IVOIRIENS EN COMPÉTITION POUR LE TROPHÉE BABETTE

> **UN CONCOURS PLACÉ SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE**
> Fondé par la cheffe Babette de Rozières, le Trophée Babette sera organisé sous la houlette de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et de l'École Le Cordon Bleu.

La participation ivoirienne sera marquée par la venue à Paris de trois jeunes talents qui concourront au Trophée Babette. Ils auront l'occasion de représenter leur pays, de révéler leur créativité et de confronter leurs connaissances et leurs techniques à un haut niveau d'exigence professionnelle.

Leur participation symbolise pleinement l'esprit du SAGASDOM : transmettre, apprendre, se dépasser et permettre à de nouveaux talents d'émerger.

Le chef Olivier GNAMIEN, promoteur du Concours du Meilleur Lycée Hôtelier de Côte d'Ivoire, accompagnera cette dynamique. Son engagement permet de créer un lien concret entre les établissements de formation ivoiriens, les chefs confirmés, le monde professionnel et les perspectives d'insertion offertes à la jeunesse.

LA JEUNESSE, LA FORMATION ET LA TRANSMISSION AU PREMIER PLAN

Avec le soutien du ministère de l'Éducation nationale, de l'Alphabétisation et de l'Enseignement technique, la participation ivoirienne accordera une place essentielle à la jeunesse, à la formation et à la transmission des métiers.

Le SAGASDOM souhaite valoriser les établissements, les enseignants, les apprenants et les initiatives qui préparent une nouvelle génération de professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la transformation alimentaire et des métiers de service.

La présence des trois jeunes candidats démontrera que la gastronomie représente à la fois un patrimoine à préserver, un métier à transmettre et un véritable levier d'avenir, d'excellence et d'insertion professionnelle.

Des rencontres entre chefs confirmés, jeunes apprenants et professionnels permettront de partager les expériences, de susciter des vocations et de renforcer les passerelles entre la Côte d'Ivoire et la France.

RELIER LES TALENTS, DÉVELOPPER LES ÉCHANGES

UN RENDEZ-VOUS POUR LES ENTREPRISES ET LES PROFESSIONNELS

Le pavillon « Sublime Côte d'Ivoire » constituera également un espace de rencontres et d'opportunités pour les producteurs, transformateurs, artisans, entrepreneurs, institutions, acheteurs, distributeurs et restaurateurs.

La présence de professionnels français, ultramarins, africains et européens favorisera les échanges autour de la commercialisation des produits, de la transformation locale, de l'exportation, de la formation et du développement de nouveaux partenariats.

Le partenariat du SAGASDOM avec le Marché International de Rungis offrira, à cet égard, un environnement particulièrement favorable aux mises en relation et à l'ouverture de nouvelles perspectives commerciales.

UNE PROGRAMMATION ENCORE RICHE EN SURPRISES

Shows culinaires, dégustations, rencontres avec les chefs, valorisation des produits du terroir, découverte des filières agricoles, compétition culinaire, échanges professionnels et mise en lumière de la jeunesse rythmeront ces trois journées.

Mais la Côte d'Ivoire n'a pas encore révélé toutes ses surprises…

Plusieurs séquences exceptionnelles et temps forts consacrés à la destination « Sublime Côte d'Ivoire » seront dévoilés progressivement à l'approche du Salon.

"Recevoir la transmission du SAGASDOM représente un immense honneur et une responsabilité particulièrement forte. Pour cette dixième édition, notre ambition est de poursuivre la vision fondatrice de la cheffe Babette de Rozières tout en ouvrant un nouveau chapitre, davantage tourné vers la jeunesse, la coopération et les cuisines du monde. La présence de la Côte d'Ivoire, de ses institutions, de ses chefs, de ses producteurs et de ses jeunes talents incarne parfaitement cette volonté."

MARINA MARVILLE — DIRECTRICE GÉNÉRALE DU SAGASDOM

DIX ANS DE GASTRONOMIE, DE CULTURES ET DE TRANSMISSION

LE SAGASDOM 2026 EN CHIFFRES

10e édition	**3** jours de Salon	**2** nocturnes	**40 000** visiteurs attendus
100 exposants	**20** territoires représentés	**50+** chefs et personnalités	**2 000 m²** d'exposition et d'animations

À PROPOS DU SAGASDOM : UNE HISTOIRE DE VISION ET DE TRANSMISSION

Fondé en 2015 par la cheffe et femme politique française Babette de Rozières, le Salon de la Gastronomie de l'Outre-mer et des Cuisines du Monde – SAGASDOM est né d'une volonté forte : offrir aux gastronomies ultramarines, à leurs produits, à leurs chefs, à leurs producteurs et à leurs cultures une scène à la hauteur de leur richesse.

Au fil de ses éditions, le SAGASDOM s'est imposé comme un rendez-vous national de référence, réunissant le grand public, les professionnels, les institutions, les médias et les talents venus des Outre-mer, de la Caraïbe, de l'Afrique et d'autres horizons.

Après avoir imaginé, fondé et porté le Salon, Babette de Rozières en a transmis la direction à Marina MARVILLE, nouvelle dirigeante du SAGASDOM. Cette transmission constitue un moment majeur de l'histoire du Salon : le passage d'un héritage, d'une vision et d'une responsabilité, mais également l'ouverture d'un nouveau chapitre.

Sous la direction de Marina MARVILLE, le SAGASDOM poursuit sa mission historique de valorisation des Outre-mer tout en renforçant son ouverture sur la Caraïbe, l'Afrique et les cuisines du monde. La transmission demeure le fil conducteur de cette nouvelle étape : entre la fondatrice et la nouvelle dirigeante, entre les chefs et les jeunes talents, entre les producteurs et les consommateurs, entre les territoires et les générations.

Pour sa 10e édition, Haïti sera le pays invité d'honneur, tandis que le pavillon « Sublime Côte d'Ivoire » constituera l'un des temps forts internationaux du Salon.

INFORMATIONS PRATIQUES ET CONTACTS PRESSE

SAGASDOM — 10e ÉDITION	CONTACT PRESSE
2, 3 et 4 octobre 2026 Pavillon Gravelle — Paris 12e **www.sagasdom.fr**	**Patrick MOYSE — Attaché de presse** +33 (0)6 14 96 02 43 media@sagasdom.fr **Marina MARVILLE — Direction générale** direction@sagasdom.fr