

SAGASDOM

DOSSIER DE PRESSE

10 ans ça se fête

Salon de la Gastronomie de l'Outre-mer
et des Cuisines du Monde

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

Haïti, pays invité d'honneur



Photographie SAGASDOM 2024 © Anne-Sophie Guebey

Bien plus qu'un salon, une expérience à vivre

Dans ce dossier

- 03 Le rendez vous en un regard
- 04 Dix ans de transmission
- 05 Haïti et les passerelles internationales
- 06 Goûter apprendre et découvrir
- 07 Les cuisines du monde à table
- 08 L'Espace Chefs : le goût du partage
- 09 Les Marmailles en cuisine
- 10 Le jury du Trophée Babette
- 11 Programme • Espace Chefs
- 12 Programme • Marmailles et concours
- 13 La programmation artistique
- 14 Lee John : une voix, un héritage
- 15 Programme • Plateau artistique
- 16 La jeunesse au cœur de l'événement
- 17 De Londres à Paris
- 18 Les personnalités venues du Royaume Uni
- 19 Les créateurs de contenus culinaires
- 20 Merci à nos partenaires
- 21 Merci à nos partenaires • médias et réseaux
- 22 Informations pratiques et contacts presse

Le rendez vous en un regard

Une gastronomie qui rassemble

Le SAGASDOM donne à voir les cultures à travers celles et ceux qui les font vivre : un chef qui transmet un geste, une artisane qui explique son produit, un entrepreneur qui développe une activité ou une famille qui partage une recette. Les visiteurs sont invités à goûter, découvrir et rencontrer les talents des territoires.

Les Outre-mer constituent le socle historique du salon. La rencontre avec les cuisines du monde prolonge cette vocation : faire circuler les savoir-faire et offrir une scène commune aux traditions culinaires et à leurs expressions contemporaines.

Repère	Édition 2026
Édition	10 ^e édition anniversaire
Dates	Du vendredi 2 au dimanche 4 octobre 2026
Lieu	Pavillon Gravelle, Paris 12 ^e
Pays invité d'honneur	Haïti
Exposants	Environ 100
Territoires	Environ 20 représentés
Chefs et personnalités	Plus de 50 annoncés
Fréquentation prévisionnelle	40 000 visiteurs attendus

Les chiffres de fréquentation sont des prévisions annoncées par l'organisation pour l'édition 2026.

Des sujets pour les rédactions

La transmission entre générations ; les patrimoines culinaires ultramarins ; la créativité haïtienne ; la gastronomie comorienne ; l'immersion professionnelle des jeunes ; les échanges culinaires entre Londres et Paris ; les parcours d'entrepreneurs : autant d'angles à explorer auprès des participants.

Dix ans de transmission

Babette de Rozières et la naissance du salon

À l'origine du SAGASDOM, Babette de Rozières a porté une ambition : donner aux gastronomies de l'Outre-mer une visibilité à la hauteur de leur richesse. Le salon réunit autour de cette démarche les professionnels de la cuisine, les producteurs, les artisans et les publics qui souhaitent découvrir ces patrimoines.

Cette dixième édition rend hommage à cet engagement et à celles et ceux qui ont accompagné le salon. Fondatrice et présidente d'honneur, Babette de Rozières reste une figure de cette histoire et de la transmission qui l'anime.

Marina MARVILLE et le nouveau chapitre

Directrice générale du SAGASDOM et présidente de l'association AGCOM, Marina MARVILLE poursuit cette mission avec une ouverture accrue sur les cuisines du monde. Son parcours en marketing, communication et développement d'affaires nourrit une démarche qui associe valorisation culturelle, rencontres professionnelles et rayonnement international.

Sa rencontre avec Babette de Rozières en 2011, dans le cadre du Marché International de Noël Tropical, a ouvert une collaboration qui s'est prolongée dans la coordination et le management du salon. La direction de cette édition anniversaire s'inscrit dans cette continuité.

Les valeurs de cette édition

La transmission guide les démonstrations et les échanges avec le jeune public. L'héritage se raconte à travers les produits, les recettes et les traditions. L'excellence s'exprime dans le travail des chefs et des artisans. Le rassemblement prend forme dans la rencontre des cultures et des générations.

Une rencontre avec les deux générations du salon

Les rédactions peuvent solliciter l'équipe presse pour préparer une interview de la fondatrice ou de la directrice générale, autour de l'histoire du SAGASDOM, de sa transmission et des perspectives de cette dixième édition.

Haïti et les passerelles internationales

Haïti pays invité d'honneur

Le SAGASDOM met Haïti à l'honneur à travers sa gastronomie, sa créativité et ses expressions culturelles. Cette invitation propose de découvrir un héritage vivant, porté par les talents du pays et de sa diaspora.

La cuisine devient un point de rencontre : elle raconte les souvenirs familiaux, les traditions qui voyagent et les savoir-faire qui se transmettent. L'édition anniversaire offre aux visiteurs l'occasion d'aller à la rencontre de cette culture et de celles et ceux qui la partagent.

Pour les médias, cette présence ouvre des sujets sur la transmission culinaire dans les familles, les initiatives de la diaspora et les liens entre patrimoine, création et entrepreneuriat.

Les Comores et l'océan Indien

L'association Mvukisho Ye Masiwa rejoint cette édition anniversaire. Elle rassemble les Comoriens des quatre îles et les personnes engagées pour la préservation, le développement et l'avenir de l'archipel des Comores et de l'océan Indien.

La Maison Massiwani et le chef Ahamada Binali représenteront également la gastronomie comorienne. Leur présence invite le public à découvrir une cuisine et les savoir-faire qui la font vivre, au contact de celles et ceux qui les transmettent.

Cette participation prolonge la vocation du SAGASDOM : donner une place aux cultures, aux héritages et aux initiatives qui rapprochent les territoires et leurs diasporas. Elle ouvre aux rédactions des sujets sur la transmission culinaire et l'engagement associatif autour de l'océan Indien.

Une ouverture sur les cuisines du monde

Le salon favorise les échanges entre les Outre-mer, la Caraïbe, l'Afrique, l'océan Indien et d'autres horizons culinaires. Les rencontres avec les exposants permettent d'explorer les liens entre gastronomie, tourisme, création et développement économique.

Goûter apprendre et découvrir

Le village des exposants

Le public retrouve producteurs, artisans et entrepreneurs dans le village des exposants, avec une offre intérieure et extérieure comprenant de la restauration et de la street food. Cette diversité permet de passer de la découverte d'un produit à la rencontre de celles et ceux qui le fabriquent ou le cuisinent.

Les chefs au contact du public

L'Espace Chefs, placé sous la direction de Marie Sauce, propose shows cooking et battles. Le programme réunit notamment l'AFMR, les Chefs Tatoués Engagés et le Cercle Créole. Des personnalités rejoignent aussi les chefs pour partager ces moments avec les visiteurs.

Parmi les rendez-vous annoncés : une animation po'boy entre professionnels le vendredi ; un show cooking avec Soliat Bada, Misié Sadik et Babette de Rozières ; une rencontre culinaire avec Lee John et Babette le samedi ; et des battles ouvertes au grand public le dimanche.

Les concours culinaires

Concours	Rendez-vous annoncé
Les meilleurs accras de France	Vendredi 2 octobre • 17 h à 18 h
Le meilleur sorbet coco de France	Samedi 3 octobre • 11 h 30 à 12 h 30
Le meilleur bokit de France	Dimanche 4 octobre • 16 h à 17 h

Ces concours mettent en lumière des spécialités populaires et les savoir-faire de leurs participants. Le Trophée Babette porte également l'ambition de transmission auprès des jeunes talents culinaires.

Les enfants et SAGASDOM Beauty

L'espace Marmailles en cuisine, dirigé par Antoine Imbault avec AN CUISINE, propose des ateliers et cours de cuisine, notamment avec Jean-Sébastien Reilhac. Le jeune public découvre les produits et les gestes culinaires dans un cadre de partage.

Les cuisines du monde à table

Au SAGASDOM, chaque enseigne invite à découvrir un territoire à travers ses saveurs et les personnes qui les partagent. Aux côtés des gastronomies ultramarines, les cuisines du monde nourrissent une même expérience : goûter, rencontrer et échanger.

Quelques escales gourmandes

LIBAN EN SEINE invite à découvrir la cuisine libanaise. SMART FAMILY représente la cuisine sri-lankaise, tandis que le restaurant INDY met à l'honneur la cuisine indienne.

INGRÉDIENT D'AFRIQUE propose une découverte des saveurs de Guinée. PRESTIGE CHOCOLAT met en lumière la Côte d'Ivoire à travers le chocolat.

Ces présences illustrent la diversité du village des exposants et l'ouverture internationale du salon. Elles donnent aux visiteurs l'occasion de rencontrer des restaurateurs et des entrepreneurs qui font vivre les patrimoines culinaires au quotidien.

Un voyage qui rapproche les cultures

La cuisine devient un langage commun entre les territoires, les diasporas et les générations. D'une spécialité à l'autre, le public compose son propre parcours de découvertes et partage l'expérience des dix ans du SAGASDOM.

L'Espace Chefs : le goût du partage

Sous la direction de Marie Sauce

L'Espace Chefs est un lieu de rencontre entre professionnels, personnalités et visiteurs. Sous la direction de Marie Sauce, il met les gestes, les produits et les savoir-faire au centre de shows cooking et de battles, dans l'esprit de transmission des dix ans du SAGASDOM.

Des professionnels engagés pour transmettre

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), les Chefs Tatoués Engagés et le Cercle Gastronomique des Chefs Créoles prennent part au programme. Leurs démonstrations donnent au public l'occasion d'observer les techniques, de découvrir les traditions et de comprendre comment les chefs les font évoluer.

De la démonstration à la participation

Le vendredi, l'animation po'boy propose une battle entre professionnels, avant un show cooking réunissant Soliat Bada, Misié Sadik et Babette de Rozières. Le samedi associe les rendez-vous de l'AFMR, des Chefs Tatoués Engagés et du Cercle Créole à plusieurs séquences consacrées aux cuisines du monde. Lee John et Babette partagent une animation culinaire en soirée.

Le dimanche, un show cooking de l'AFMR précède deux battles ouvertes au grand public. Ces formats participatifs prolongent le lien entre les chefs et les visiteurs : découvrir, échanger et prendre part à l'expérience culinaire du salon.

Le Trophée Babette : valoriser la relève

Le Trophée Babette met en lumière les talents culinaires de demain. Présidé par Babette de Rozières, son jury réunit des professionnels de la gastronomie, de la formation et de la restauration. Il prolonge l'ambition du salon : partager les savoir-faire et encourager la créativité des nouvelles générations.



Les Marmailles en cuisine

AN CUISINE • Un espace dirigé par Antoine Imbault

L'espace Marmailles en cuisine, dirigé par Antoine Imbault avec AN CUISINE, place les enfants au cœur de la transmission. Il invite le jeune public à découvrir les produits, à s'initier aux gestes culinaires et à partager le plaisir de cuisiner.

Apprendre par la découverte

Les ateliers et cours de cuisine offrent une approche concrète et conviviale. Les enfants rencontrent des professionnels et découvrent comment les ingrédients se transforment en recettes, dans l'esprit de partage qui anime le SAGASDOM.

Les rendez-vous du week-end

Vendredi 2 octobre : ateliers et cours de cuisine de 10 h à 17 h, avec Jean-Sébastien Reilhac. Samedi 3 octobre : ateliers et cours de cuisine de 10 h à 11 h, puis ateliers et shows culinaires de 13 h à 18 h.

Dimanche 4 octobre : deux rendez-vous « Marmailles en cuisine », de 10 h à 11 h puis de 11 h 30 à 12 h 30, avec les Chefs Tatoués Engagés et le Cercle Créole.

Un espace qui accueille aussi les concours

Le programme associe ces ateliers aux concours nationaux : meilleurs accras de France le vendredi de 17 h à 18 h ; meilleur sorbet coco de France le samedi de 11 h 30 à 12 h 30 ; meilleur bokit de France le dimanche de 16 h à 17 h.

À découvrir aussi : SAGASDOM Beauty

SAGASDOM Beauty élargit la découverte aux univers de la beauté, du bien-être et de la cosmétique inspirés des ressources naturelles des territoires. Ce nouvel espace met en relation les traditions et les initiatives de création.



Le jury du Trophée Babette



Programme • Espace Chefs



ESPACE CHEFS
SHOWS COOKING & BATTLES
SAGASDOM 2026 • 10 ANS, ÇA SE FÊTE !
2 • 3 • 4 OCTOBRE 2026 | PAVILLON GRAVELLE • PARIS 12e

VENDREDI 2 OCTOBRE	SAMEDI 3 OCTOBRE	DIMANCHE 4 OCTOBRE
19:30 - 20:15 BATTLE ANIMATION PO'BOY Battle entre professionnels	14:30 - 15:30 SHOW COOKING SHOW COOKING AFMR 16:00 - 17:00 SHOW COOKING SHOW COOKING Chefs Tatoués Engagés & Cercle Créole 17:30 - 18:30 SHOW COOKING CUISINES DU MONDE Show cooking 19:00 - 19:30 SHOW COOKING CUISINE DU MONDE Show cooking 20:00 - 21:00 TÊTES D'AFFICHE LEEE JOHN & BABETTE Animation show cooking	16:45 - 17:30 SHOW COOKING SHOW COOKING AFMR 18:30 - 19:00 BATTLE BATTLE GRAND PUBLIC #1 Battle 100 % grand public 19:30 - 20:00 BATTLE BATTLE GRAND PUBLIC #2 Battle 100 % grand public

LES PARTENAIRES DE L'ESPACE CHEFS



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Cercle Créole



Engagés

Bien plus qu'un salon, une expérience à vivre • www.sagasdom.fr

Programme • Marmailles et concours



ESPACE MARMAILLES EN CUISINE & CONCOURS

SAGASDOM 2026 • 10 ANS, ÇA SE FÊTE !
2 • 3 • 4 OCTOBRE 2026 | PAVILLON GRAVELLE • PARIS 12^e



VENDREDI 2 OCTOBRE	SAMEDI 3 OCTOBRE	DIMANCHE 4 OCTOBRE
10:00 - 17:00 ATELIER ATELIERS & COURS DE CUISINE Avec Jean-Sébastien Reilhac	10:00 - 11:00 ATELIER ATELIERS & COURS DE CUISINE	10:00 - 11:00 JEUNE PUBLIC MARMAILLES EN CUISINE Chefs Tatoués & Cercle Créole
17:00 - 18:00 CONCOURS LES MEILLEURS ACCRAS DE FRANCE Concours national	11:30 - 12:30 CONCOURS LE MEILLEUR SORBET COCO DE FRANCE Concours national	11:30 - 12:30 JEUNE PUBLIC MARMAILLES EN CUISINE Chefs Tatoués & Cercle Créole
	13:00 - 18:00 ATELIER ATELIERS & SHOWS CULINAIRES Ateliers et différents show cooking	16:00 - 17:00 CONCOURS LE MEILLEUR BOKIT DE FRANCE Concours national

Bien plus qu'un salon, une expérience à vivre • www.sagasdom.fr

La programmation artistique

La musique et la danse prolongent la découverte des territoires. Le plateau artistique associe têtes d'affiche, groupes, ballets et artistes autour de trois journées de fête. MC Pipozz anime le salon aux côtés de Mike Rotzen et Céline Patole.

Vendredi 2 octobre

Thierry Cham et Medhy Custos sont annoncés pour la nocturne du vendredi. Digitalents, Manmay'la, D'lys des îles et Dokonon figurent également au programme de cette journée, entre danse, cabaret antillais et musique guyanaise.

Samedi 3 octobre

Leee John, du groupe Imagination, est la tête d'affiche du samedi. La journée accueille aussi Tetelle aime la couture, D'lys des îles, Jo'school, Klash, Béatrice Civaton, Les Taxis Zoukeurs, N'jie et West'Indiez. Défilé, danse afro-caribéenne, zouk et kompa composent cette programmation.

Dimanche 4 octobre

Misié Sadik rejoint le public pour le rendez-vous musical du dimanche soir. D'lys des îles, Faby, Quadrille Caraïbes, Papa London et Joël Buval, dit Chataign', complètent le plateau annoncé.

Des animations pour participer

Karaoké, kompa, zouk et déboulés de carnaval prolongent l'ambiance du salon. Les visiteurs sont invités à partager ces moments en famille ou entre amis, dans l'esprit rassembleur de l'édition anniversaire.

La cuisine et la scène se rencontrent

La présence d'artistes dans les animations culinaires offre un autre regard sur leurs liens avec les territoires et leurs traditions. Le programme prévoit notamment Misié Sadik avec Soliat Bada et Babette le vendredi, puis Lee John avec Babette le samedi.

La programmation est susceptible d'évoluer. Les horaires actualisés sont à consulter auprès de l'organisation et sur www.sagasdom.fr.

Lee John : une voix, un héritage

Des racines saint-luciennes au rayonnement international

Artiste britannique aux origines saint-luciennes, Lee John est le chanteur emblématique, leader et cofondateur d'Imagination. Sa voix et son énergie ont marqué la scène soul-funk des années 1980. Ses succès, de Body Talk à Just an Illusion, en passant par Flashback, Changes et Music and Lights, continuent de rassembler les générations.

Sa présence au SAGASDOM fait écho aux passerelles entre la Caraïbe, Londres et Paris. Invité de la nocturne du samedi 3 octobre, il partage également une animation culinaire avec Babette de Rozières : une rencontre entre musique, gastronomie et transmission.

Le 14 novembre 2026 au New Morning

Après le SAGASDOM, Lee John retrouvera le public parisien au New Morning pour deux concerts, à 19 h 30 et à 22 h. Dans l'intimité du club, cette soirée fera revivre les titres qui ont donné à Imagination sa place dans la culture musicale populaire.

Ce rendez-vous célèbre les 45 ans d'Imagination et ceux du New Morning. La salle rappelle les 30 millions d'albums vendus par le groupe : une occasion de prolonger la fête autour de son répertoire soul et funk.

Informations et billetterie : www.newmorning.com.

Sources : programmation officielle du New Morning ; entretien de Lee John avec Gigantic Tickets pour ses racines saint-luciennes.



Programme • Plateau artistique



PLATEAU ARTISTIQUE
SAGASDOM 2026
10 ANS, ÇA SE FÊTE !
2 • 3 • 4 OCTOBRE 2026 | PAVILLON GRAVELLE - PARIS 12e



VENREDI 2 OCTOBRE	SAMEDI 3 OCTOBRE	DIMANCHE 4 OCTOBRE
14:00 - 15:00 Digitalents Démonstration de danse et de chants	13:00 - 13:30 Tetelle aime la couture Défilé de mode	14:00 - 14:30 D'lys des îles Ballet traditionnel
19:00 - 19:30 Manmay'la Cabaret de musique antillaise	15:00 D'lys des îles Ballet traditionnel antillais	15:00 - 15:15 Faby Artiste jazz-Créole
20:15 - 21:00 D'lys des îles Ballet traditionnel antillais	16:00 - 16:30 Jo'school Spectacle de danse afro-caribéenne	17:00 - 17:30 Quadrille Caraïbes Groupe de danse
21:00 - 22:00 Dokonon Groupe de musique guyanais	17:45 - 18:45 Klash Orchestre Zouk-Kompa	17:30 - 18:00 Papa London Show musical
22:00 - 22:30 Thierry Cham Show musical	19:00 - 19:15 Béatrice Civatton Show musical	19:00 - 19:30 Joël Buval (Chataign') Show musical
	19:15 - 19:35 Les Taxis Zoukeurs Show musical	20:30 - 21:30 Misié Sadik Show musical
	19:35 - 20:15 N'jie Show musical	22:00 FERMETURE DU SALON
	20:30 - 21:00 Leee John Star internationale du groupe Imagination	
	21:15 - 22:30 West'Indiez Spectacle	

Bien plus qu'un salon, une expérience à vivre • www.sagasdom.fr

La jeunesse au cœur de l'événement

Plus de 15 jeunes avec Stand Up Wak'Up

Pour cette dixième édition, l'association Stand Up Wak'Up permettra à plus de 15 jeunes de découvrir les métiers de l'événementiel en immersion. Au contact des équipes du salon, ils participeront à la vie de l'événement et développeront leurs compétences dans des situations concrètes.

Accueil et orientation des visiteurs, accompagnement des exposants et des artistes, appui à la coordination médias : ces missions donnent aux jeunes l'occasion d'apprendre à travailler en équipe, à communiquer avec différents interlocuteurs et à comprendre les exigences d'un événement ouvert au public.

Cette collaboration fait de la transmission un engagement concret, en créant des occasions d'apprentissage et de découverte professionnelle au sein du salon.

Contact Stand Up Wak'Up : contact@standup-wakup.com
Site : www.standup-wakup.org

43 étudiants du lycée Évariste Galois

Le BTS Audiovisuel du lycée Évariste Galois de Noisy-le-Grand mobilise une équipe de 43 jeunes. Dans le cadre de leur soutenance, les étudiants mettront leurs compétences en exercice dans les conditions réelles d'un événement, en réalisant trois plateaux télévisés en direct chaque jour, en début d'après-midi.

Ce dispositif associe apprentissage et production sur le terrain. Il permet aux étudiants de préparer et de réaliser des émissions à partir des rencontres, des talents et des sujets proposés par le salon.

Les participants qui le souhaitent pourront être sollicités pour contribuer à des images d'illustration ou intervenir comme invités sur les plateaux. Les personnes intéressées sont invitées à contacter l'équipe étudiante.

Contact des plateaux du BTS Audiovisuel :
emissions.bts.sagasdom@gmail.com

De Londres à Paris

Un week-end autour des gastronomies créoles et du monde

Le SAGASDOM accueille cette année des créateurs de contenus culinaires et des personnalités venus du Royaume-Uni. Leur présence accompagne une invitation adressée au public caribéen de Londres : venir vivre à Paris un week-end de découvertes autour des gastronomies créoles et des cuisines du monde, du 2 au 4 octobre 2026.

Soliat Bada et Wilford Marous, propriétaire du restaurant haïtien TIKI BAR à Londres, seront présents, aux côtés de Jamo Be Hungry et de This Food Bangz. Ils rejoignent une édition qui fait de la gastronomie un point de rencontre entre les cultures et leurs diasporas.

Jamo Be Hungry partage ses découvertes culinaires et ses voyages avec sa communauté. Eli, le créateur derrière This Food Bangz, porte un regard ghanéen et britannique sur la cuisine, les voyages et les personnes qui donnent vie aux adresses qu'il découvre.

À travers ces invités, le salon invite de nouveaux publics à rencontrer les exposants, assister aux shows culinaires et partager les rendez-vous artistiques de son dixième anniversaire. Informations et billetterie : www.sagasdom.fr.

Les SAGASDOM Food & Drink Awards

En complément des concours consacrés aux accras, au sorbet coco et au bokit, cette édition accueille le concours SAGASDOM Food & Drink Awards. Ce rendez-vous met en lumière les produits et les savoir-faire présentés au salon.

Le Coup de cœur de la presse

Le Coup de cœur de la presse figure également parmi les distinctions de cette édition. Il associe le regard des médias à la découverte des talents et des propositions qui font la richesse du SAGASDOM.

Les personnalités venues du Royaume Uni

Soliat Bada

Cheffe et créatrice culinaire entre Lagos et Londres, Soliat Bada porte une ambition : faire rayonner les cuisines africaines à travers le monde. Elle associe le respect des héritages à une approche contemporaine de la gastronomie, attentive aux techniques et à la présentation.

Son parcours entrepreneurial commence avec Nula's Kitchen, un premier projet consacré à la valorisation des saveurs africaines par la qualité du service et une présentation soignée. Elle intervient ensuite comme consultante auprès de plusieurs restaurants de Lagos, parmi lesquels The House, Seattle Residence, No 5 et The SideBar. Elle ouvre également Byrd, un restaurant spécialisé notamment dans les ailes de poulet et les expériences culinaires personnalisées.

À Londres, elle fonde l'Iru Supper Club, une expérience gastronomique intimiste consacrée à l'Afrique de l'Ouest, où les recettes héritées sont revisitées par des techniques modernes. Son nom rend hommage à l'iru, une graine fermentée dont la transformation repose sur le temps. Au SAGASDOM, sa présence prolonge cette démarche de partage et de transmission des saveurs africaines.

Wilford Marous

Entrepreneur et promoteur de la culture haïtienne, Wilford Marous développe des projets qui relient gastronomie, diaspora et échanges économiques. Titulaire d'un MBA de Manchester Business School, il s'appuie sur plus de quinze ans d'expérience stratégique dans la finance commerciale.

Propriétaire du Tiki Bar à Londres, il met la gastronomie haïtienne au cœur de son activité et contribue à sa visibilité auprès du public londonien. Son établissement constitue un lieu de rencontre autour des saveurs et de la culture de son pays d'origine.

Il est également président de la Chambre de commerce haïtienne au Royaume-Uni. Sa participation au SAGASDOM, dont Haïti est le pays invité d'honneur, fait écho à son engagement pour le rayonnement économique et culturel haïtien à l'international.

Les créateurs de contenus culinaires

Eli et This Food Bangz

Eli est le créateur de This Food Bangz. Ghanéen et britannique, installé à Londres, il partage sa passion pour la gastronomie et les voyages en allant à la rencontre des personnes qui donnent à chaque plat son histoire et son identité.

À travers This Food Bangz, il met en lumière les cuisines africaines, la diversité culinaire londonienne, la street food et les établissements indépendants. Il s'intéresse autant aux adresses à découvrir qu'aux chefs, restaurateurs et entrepreneurs qui y travaillent.

Ses contenus invitent sa communauté à découvrir de nouvelles saveurs et à comprendre les cultures, les parcours et les engagements qui les accompagnent. Sa présence au SAGASDOM permettra de raconter le salon à travers ses talents et ses rencontres, tout en invitant le public londonien à rejoindre cette édition anniversaire.

Jamo Be Hungry

Créateur de contenus consacré à la gastronomie et aux voyages, Jamo Be Hungry parcourt le Royaume-Uni et d'autres destinations à la recherche de nouvelles expériences culinaires. Adresses confidentielles, street food, restaurants haut de gamme et défis gourmands composent ses découvertes.

Il partage ses dégustations avec des avis francs, de l'humour et une personnalité affirmée. Son approche spontanée fait de chaque rencontre culinaire une invitation à explorer de nouveaux lieux et de nouvelles saveurs.

Au SAGASDOM, il rejoint les invités venus du Royaume-Uni pour découvrir les gastronomies créoles et les cuisines du monde, rencontrer les exposants et faire partager à sa communauté l'expérience des dix ans du salon.

Merci à nos partenaires

Votre engagement fait vivre cette dixième édition. Grâce à votre confiance et à votre soutien, le SAGASDOM rassemble les territoires, transmet les savoir-faire et fait rayonner les gastronomies des Outre-mer et les cuisines du monde.

Institutions



Entreprises et acteurs engagés



Logos repris de sagasdom.fr/partenaires-sagasdom/ • Septembre 2026

Merci à nos partenaires

Votre engagement fait vivre cette dixième édition. Grâce à votre confiance et à votre soutien, le SAGASDOM rassemble les territoires, transmet les savoir-faire et fait rayonner les gastronomies des Outre-mer et les cuisines du monde.

Médias



Réseaux professionnels



Informations pratiques et contacts presse

Information	Détail
Dates	2, 3 et 4 octobre 2026
Lieu	Pavillon Gravelle • Paris 12 ^e
Horaires annoncés	Vendredi et samedi : 10 h à 23 h Dimanche : 10 h à 22 h
Inauguration	Vendredi 2 octobre à 11 h
Organisation	Association AGCOM
Direction générale	Marina MARVILLE
Fondatrice et présidente d'honneur	Babette de Rozières
Informations et billetterie	www.sagasdom.fr

Accréditations interviews et reportages

Les journalistes, photographes et équipes audiovisuelles peuvent contacter les relations presse pour solliciter une accréditation, préparer une interview ou organiser un reportage. L'équipe accompagne les demandes de mise en relation avec les chefs, les exposants et les délégations.

Relations presse

Patrick MOYSE
Chargé des relations presse du salon
patrickmoyse8@gmail.com
06 14 96 02 43

Communication

Charlène NGOMA
Responsable communication
communication@sagasdom.fr
06 50 67 96 82

Pour préparer votre venue, obtenir le programme actualisé et demander les visuels nécessaires à votre sujet, contactez l'équipe presse.