

Dans vos établissements TRAITEUR



© Agnès Beaudoin

GAP ↘ LUC ET NIAMAR NDOUR | ON VOUS INVITE... CHEZ VOUS!

Nourriture spirituelle

Depuis deux ans, Luc et Niamar Ndour font partager à leurs convives leur culture sénégalaise par le biais de leur concept de repas-spectacles à domicile.



Plus qu'un repas, c'est un voyage initiatique auquel Luc et Niamar Ndour convient chaque midi et chaque soir leurs clients.

Sénégalais d'origine, ces deux frères ont eu l'idée d'associer leurs talents pour lancer un concept original: « Nous sommes arrivés en France en 2004 pour nos études, explique Niamar Ndour, et en 2010 nous avons eu envie de monter notre propre affaire en mariant nos compétences. Celles de cuisinier pour mon frère et de conteur pour moi. Notre amour commun pour la fête et la musique constitue le socle de cette association. La singularité de notre projet est que nous nous déplaçons directement chez nos clients pour cuisiner. Nous cuisinons avec ou sans eux selon leurs souhaits. C'est l'occasion pour nous de leur faire découvrir les plats typiques de notre pays, tout en entonnant des chants traditionnels. Nous échangeons sur nos cultures, nous partageons des savoirs, nous sommes dans la spontanéité, dans la simplicité. L'idée étant d'instaurer un climat, propice à la détente et à la fête ». Une fête qui se prolonge même après le dessert: « Je m'installe sur une petite scène préalablement montée par mes soins et je fais asseoir tous les convives face à

moi à même le sol sur des coussins. Je m'accompagne parfois de percussions et je conte des histoires d'Afrique de l'ouest dont j'ai héritées ou que j'ai écrites. Le conte a le pouvoir de captiver l'attention, de faire appel à notre mémoire d'enfant, il est universel ». Des soirées gourmandes qui nourrissent le corps des auditeurs comme leur esprit. •

SON CONSEIL

AVOIR UNE GRANDE CAPACITÉ D'ADAPTATION

« La difficulté lorsque l'on intervient au domicile des particuliers est de s'adapter et d'être dans une grande fluidité. Il faut donc ajuster la commercialisation de son concept à tous les lieux: appartements, maisons, salle des fêtes, festivals, foires... et à toutes les tailles de cuisine. Nous avons tout un matériel de cuisine adéquat. Ensuite, côté contes, il est important d'être en harmonie avec le public: je ne conte pas les mêmes histoires et de la même manière en présence d'enfants ou d'un auditoire plus âgé. L'ambiance est soit posée ou dynamique! Enfin, la capacité d'improvisation est toujours sollicitée afin de faire face à tous les aléas. Cette faculté, en cuisine comme dans la représentation théâtrale, est un atout pour la réussite globale de la prestation. » •

En chiffres

2 INTERVENANTS

5 PRESTATIONS PAR MOIS EN MOYENNE

14 € DE TICKET MOYEN

ANIMATION (CHANTS ET DANSE)