

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Qui est Aïcha Ballo ?

Lorsqu'on croise le chemin d'**Aïcha Ballo**, ce n'est pas le fait d'avoir participé à la toute première édition de l'émission phare de cuisine **Master Chef**, diffusée sur Tfl, mais son côté pétillant frais et plein d'énergie. Karl Lagerfeld l'aurait sans doute prise pour l'habiller et elle aurait certainement flotté dans une taille 34 comme le couturier aime, tellement elle est fine comme une aiguille à coudre.

Mais il ne faut pas s'y méprendre. Cette fragilité n'est qu'apparente.

Oui Aïcha Ballo est tout cela à la fois. Mais son signe distinctif, c'est la fulgurance de son intelligence et son engagement dans son entreprise au sens propre comme au figuré. Elle vous donne autant envie de déguster ses plats que de la suivre dans son aventure tant elle en a la maîtrise éditoriale. Elle est d'une modestie authentique car elle a conscience de la limite de ses compétences. Son intelligence lui permet de compenser et déléguer à des experts qui l'entourent. Mais elle reste le Chef!

Un parcours qui pourrait ressembler à priori à celui de plusieurs jeunes de banlieue avec son cortège de galères pour reprendre leurs propres termes. Mais tant d'autres choses la distinguent de ce schéma.

Autre caractéristique qui la distingue du banal parcours de banlieue très prisé des média en mal de buzz, un néologisme pour dire audimat, le sacro-saint indice d'écoute, c'est son niveau très élevé de résilience.

Autrement exprimé, elle a bien compris que pour s'insérer et trouver sa place dans la République, vaut mieux transformer sa colère en énergie créative. Ne pas se plaindre et remuer ses méninges pour lui donner la même pétillance et saveur que ses plats tous aussi originaux que surprenant mais toujours savoureux, de l'entrée au dessert en passant par le plat principal.

Le tout n'est pas d'être cuisinier ou artiste ou musicien. Les temps modernes exigent que l'ont soit également homme ou femme d'affaire. Voilà ce qu'elle se plaît à répéter. Et elle a tellement raison Aïcha. Entre autres artistes des arts éphémères voilà au autre signe au milieu de sa générosité vraie, qui distingue cette virtuose du goût et des saveurs de ses paires des métiers de bouche. De plus sa double culture et surtout ses racines Africaine lui donnent à la fois un avantage mais également un véritable challenge d'imposer son style mais aussi son métissage culinaire pour reprendre une fois de plus son vocabulaire.

A gager qu'elle a biens de choses à faire et surtout à dire, par la fraîcheur de sa créativité, dans cet espace qui d'un point de vue économique est en plein effervescence au milieu d'un tourbillon sur fond de crise il faut bien l'admettre.

Quoi d'autre que lui souhaiter pleine réussite dans son entreprise et surtout qu'elle régale nos yeux et nos papilles de sa maestria, et cela pour longtemps.

C'est **La Aïcha Ballo** que j'ai rencontré et je suis certain qu'elle n'est pas un Chef en plus dans le lot, mais Une Chef qui a beaucoup à apporter par sa contribution précieuse et qui sera sans aucun doute reconnue par ses paires au milieu desquels une place de choix lui est réservée.

Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: **5952422500016** – Code APE: **96092**

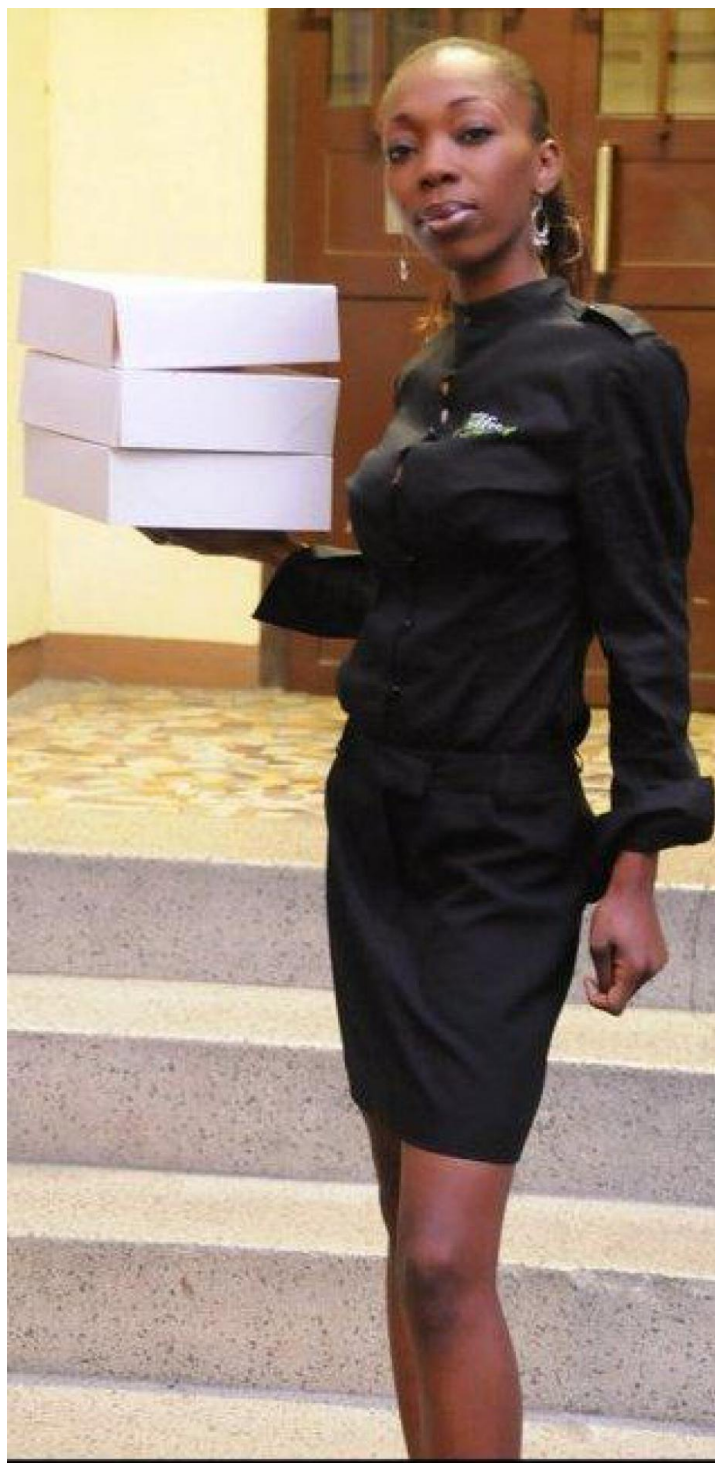
Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie



AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Publication de **Jean-Paul SOPPO**, Altus Communication



Afro-Gourmet est un concept de métissage culinaire dans une seule et même assiette. Afro Gourmet propose une cuisine sans frontière, des épices d'ici et d'ailleurs, des textures et des légumes de là-bas...

Nous nous démarquons également par notre expertise en matière de saveurs et d'arômes exotiques. Leur savant mélange, tout en subtilité séduit les palais les plus délicats.



Afro Gourmet concocte des mets délicats dont la présentation soignée et haute en couleur, réveillent les sens.

C'est pourquoi nos délicieuses saveurs savent aussi bien charmer les amateurs de cuisine gastronomique que les fins gourmets.

En d'autre terme, Afro Gourmet s'atèle à offrir une cuisine subtile et dépaysant.

Objectifs

Grace à ses saveurs venues du monde entier, Afro Gourmet vise à émerveiller et à faire voyager! En somme, nous proposons une exploration gustative à travers une expérience culinaire innovante.



Offrir des créations originales, faire interagir les arômes, proposer des saveurs uniques, métisser les assiettes pour faire frétiler vos papilles ; voilà notre défi.

Afro Gourmet, c'est aussi un instant savoureux pendant lequel tous vos sens se décuplent pour un plaisir garanti, et ce, sans vous déplacer.

Engagement

Qualité

La qualité étant essentielle pour nous, notre chef travaille exclusivement avec des produits frais et de saison fournis par des maraîchers soigneusement sélectionnés.

Savoir-Faire

Le secret de l'entreprise : une équipe dynamique, professionnelle et compétente, afin de garantir à ses amateurs une qualité en adéquation avec son positionnement.

Création

Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: **5952422500016** – Code APE: **96092**

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Nos réalisations culinaires sont en constante évolution, Afro Gourmet, c'est un laboratoire de créativité en recherche perpétuelle de saveurs et d'associations inédites. Les suggestions du chef varient fréquemment en vue d'émerveiller vos palais.



Nos Services

- Service complet pour vos Réceptions Privées ou Professionnelles
- Organisation de A à Z ou partielle de vos réceptions et événements, petits ou grands, allant du simple plateau repas au grand déjeuner.
- Soirées, anniversaires, ventes privées, networking, mariages, baptêmes

Vous pouvez donc compter sur notre carte variée, raffinée et d'une qualité d'exception. En outre, fort d'un réseau de partenaires et de collaborateurs professionnels, **Afro Gourmet** propose d'autres services tels que :

- La confection de pâtisseries sur commandes
- L'agencement et la décoration de salle
- L'animation (disc Jockey...)

Quelques unes de nos références clients :

- **Ambassade de l'Angola**
- **Ghotta Noir**
- **Ambassade du Burkina Faso**
- **SOS Racisme** : Gala en l'honneur du nouveau parrain avec la présence de M. Delanoë, maire de Paris
- **Labo Ethnik** : Soirée d'ouverture avec François Dupraire
- **Le créateur de mode Fahaid Sanober** : défilé de mode de au Mac Mahon Champs Elysées
- **Election Miss Black France 2012** Salle Wagram Paris 17ème
- **C F I**
- **Mr Joelle Dreyfus**: Ecrivain new-yorkais
- **Fashion Week Africain**



NOTRE CHEF

Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: **5952422500016** – Code APE: **96092**

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie



Aïcha Ballo a été sélectionnée par Master chef, le plus grand concours national de cuisine amateurs de France. Au fil des années, cette auto-entrepreneuse a su nourrir sa passion puis la concrétiser en ouvrant Afro Gourmet.

Cette créatrice au goût prononcé pour le travail bien fait s'est concocté une recette unique pour atteindre son objectif :

Un zeste d'ambition saupoudré d'une poignée de Motivation, une cuillère à soupe de savoir-faire, une Pincée d'originalité, dans une marmite de créativité ! Son style gastronomique se caractérise par son ouverture d'esprit ainsi que son souci du détail. Authentique et audacieuse, Aïcha Ballo recherche en permanence de nouveaux ingrédients en vue d'imaginer des combinaisons originales.

Afro Gourmet Traiteur à Paris

« **AFRO GOURMET**, c'est le métissage culturel dans une seule et même assiette. »

Faire de " l'afro gastronomique ", de la cuisine du Monde auprès d'événementiels, comme de particuliers. Le but est de sublimer, magnifier, pousser à l'excellence les odeurs, saveurs, textures de toutes les Cuisines.

Soirées ou ventes privées, afterwork, show room, mais aussi mariages, baptêmes, aucun événement n'est exclu.

Afro gourmet, service traiteur pour Professionnels et Particuliers. Une cuisine "afro gastronomique", c'est la nouvelle expérience culinaire haut de gamme !

Voici le rêve cultivé par notre chef culinaire. D'origine africaine, passionnée et déterminée, elle partage sa vie entre la cuisine et la cuisine.

Cette créatrice a un goût prononcé, pour le travail bien fait et pour cela, elle s'est concocté une recette unique pour parvenir à ses fins : Un zeste d'ambition saupoudré d'une poignée de motivation, une cuillère à soupe de savoir-faire, une pincée de folie, dans une marmite de créativité.

L'objectif reste le même :

Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: **5952422500016** – Code APE: **96092**

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Réaliser des créations originales, proposer des saveurs qui sortent des sentiers battus, le tout dans un cadre agréable. Que demander de plus pour passer un bon moment .

A la façon traiteur, notre carte propose plusieurs variantes de plats et de préparations garantissant fraîcheur et qualité.

Pour répondre à un large éventail d'envies, notre carte offre autant de plats équilibrés, riches en saveur et en légumes variés, des grillades et des brochettes de viande et poissons mais aussi quelques fritures.

Aïcha BALLO



Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: **5952422500016** – Code APE: **96092**

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie



Cocktail



AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Brochettes de poisson : Découpez en petits dés deux filets de tilapia et saupoudrez d'épices, faites revenir rapidement dans un peu d'huile, épluchez et taillez en rondelles une banane plantain que vous ferez également revenir dans une poêle, montez en petites brochettes les bananes et le poisson, servez avec une sauce au pigment rouge.



Frites et chips d'igname : Prenez une moitié d'igname que vous éplucherez et découpez-le en rondelles de 1 cm. Dans un court bouillon salé, poivré et épicé, faites le précuire huit minutes. Egouttez et saupoudré de curry, massalé, et d'autres épices selon le goût, découpez en forme de chips ou de frites faites frire à la poêle, dressez sur un plat et complétez avec des baies roses, servez !

Brochettes de viande : Faites pocher dans un court bouillon assaisonné des rondelles d'igname et de banane (en laissant la peau pour qu'elle ne se délite pas) une dizaine de minutes. A côté, prenez 350 g de viande haché, salez, poivrez et ajoutez du curry, de la ciboulette et du massalé, malaxez le tout et façonnez façon kefta de petites boulettes, faites les revenir à la poêle, disposez les sur des brochettes en intercalant les morceaux d'igname et de bananes. Servez avec une sauce au curry vert.

Desserts hauts en goûts et en couleurs....Pour deux personnes : 750 g de Fruits de saison

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie



Salade de fruits rôtis : découpez en petits morceaux les mangues, fraises, bananes, kiwis, arrosez d'une cuillerée de sirop de gingembre et de miel, saupoudrez de son de blé ou selon les goûts de poudre d'amandes, passez 3 minutes au four très chaud, à la sortie du four garnissez avec quelques belles feuilles de menthe, servez !

Galette d'été : Sur une galette de pain libanais, déposez les fruits de saisons, bananes, fraises, kiwis, que vous aurez préalablement coupés en petits morceaux.



Complétez la garniture avec deux à trois cuillères à soupe de confiture de noix de coco et de confitures de pommes. Passez au four chaud quelques minutes. Servez avec une compote de fruits !

Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: 5952422500016 – Code APE: 96092

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie



Aïcha Ballo Fondatrice et Directrice d'**Afro Gourmet** Traiteur

Aïcha Ballo est la fondatrice d'Afro Gourmet, un service traiteur qui propose une cuisine gastronomique, métissée et innovante destinée aux particuliers et aux professionnels. Cette experte en matière d'épices et d'arômes exotiques offre un bel éventail de créations culinaires ambitieuses et originales.

En effet, vous découvrirez des mets qui sont le fruit d'une fusion réussie entre la cuisine africaine et des saveurs venues des quatre coins du monde : Thiébou dien à la Paëlla, cassoulet de manioc et de banane plantain, burger de saumon à la patate douce, tapas de légumes africains à la sauce asiatique... etc.



Nous avons eu l'opportunité de déguster un poulet Yassa à la Basquaise accompagné d'un mélange de riz blanc et brun. Nous avons été agréablement surpris par ce plat délicieux composé de goûts et de textures inattendus.

Afro Gourmet vous propose une expérience culinaire inédite et unique adaptée à vos événements festifs : Soirées, ventes privées, afterwork, show room, mariages, anniversaires,

Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: **5952422500016** – Code APE: **96092**

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

baptêmes...etc. L'équipe mettra tout en œuvre pour ravir vos papilles en vous faisant passer un moment agréable.



La chef Aicha Ballo se distingue par une créativité sans frontières et une détermination sans failles. Elle ose relever les défis et ça lui réussit ! Elle a notamment été sélectionnée par Master Chef, le plus grand concours national de cuisiniers amateurs diffusé sur TF1.

Aicha Ballo s'est occupée de l'inauguration de la chaîne Be Black ainsi que de la soirée des parrains de SOS racisme où des invités tels que le Maire de Paris, Mr Bolloré ou encore Arielle Dombasle ont eu le plaisir de goûter les plats d'Afro Gourmet. Elle a également travaillé pour l'élection «Miss Ronde» présentée par Magloire.

Nous sommes tout naturellement allés à la rencontre de cette chef sympathique à la personnalité pétillante. Pour les lecteurs de **Sahani Magazine**, elle a accepté de revenir sur son parcours et ses projets d'avenir pour Afro Gourmet.

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Notre Chef



Aïcha Ballo a grandi en banlieue parisienne, avant de se fixer dans la capitale française.

Ce bout de femme au contact facile et un brin hyperactive, dirige d'une main de maître son entreprise depuis bientôt 5 ans.

Cette parisienne hyper active, est devenue experte en matière d'épices et d'arômes exotiques. C'est une self-made woman qui a su donner goût à une passion, concrétisée par la création de l'entreprise **Afro gourmet**.

Son style de cuisine bénéficie largement de son ouverture d'esprit. Elle se caractérise par une passion de l'authenticité et un souci du détail. Un assemblage de couleurs, de textures et d'inspirations. Les menus s'accordent au rythme des saisons et à la fraîcheur des produits disponibles sur le marché. En recherche permanente de nouveaux ingrédients et de nouvelles combinaisons.

Mot du chef

Mon Leitmotiv : « La cuisine est un moyen de communication, c'est ma manière de m'exprimer. Cela me permet de laisser libre court à mon instinct et de faire éclore des idées qui me guident. C'est cet état esprit que je souhaite mettre en avant. L'engouement que me procure la cuisine est très fort, et j'aimerais le faire partager »

Sélectionné par **Master chef**, le plus grand concours national de cuisine amateurs de France diffusée sur **TF1**.

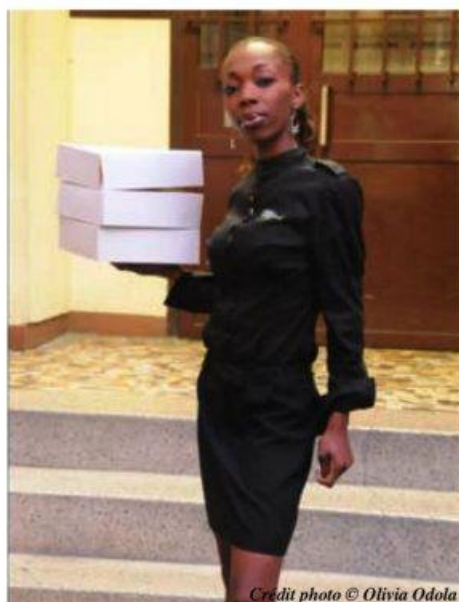
AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

CUISINE

Afro-gourmet, une recette réussie

Passionnée de cuisine et autodidacte, Aicha est une self-made woman qui a su porter à maturité son projet à travers la création d'Afro-gourmet. Native de Côte d'Ivoire, Aicha Ballo, 29 ans a grandi à Montreuil avant de se fixer dans la capitale. Ce bout de femme au contact facile et un brin hyperactive dirige d'une main de maître son entreprise depuis bientôt cinq ans.



Credit photo © Olivia Odola

Le concept Afro-gourmet émane de la richesse que lui offre sa double culture. « La cuisine est selon moi un moyen de communication, une manière de m'exprimer mais aussi pour les personnes qui se retrouvent autour d'un repas de découvrir saveurs, parfums jusqu'alors inconnus et qui d'une cuillerée, les ouvrent au monde avec un grand M. » Un tour du monde culinaire qu'elle exprime à travers différentes techniques de préparation, de cuisson, le dressage d'assiettes ou encore l'utilisation d'ustensiles propres à chaque pays. « La cuisine rassemble, permet d'échanger. C'est cet

esprit de partage que je souhaite transmettre. »

La créativité d'Aicha l'amène à concocter des mets volontairement revisités en y apportant un arôme ou assaisonnement différents de ceux dont on a l'habitude. « J'aime les mélanges de saveurs et d'épices parfois même improbables. C'est un vrai moment de partage qui passe par des techniques de cuisson empruntées à une culture asiatique pour un plat de tradition française, avec des épices ou arômes d'Afrique, par exemple. »

Les prestations d'Afro-gourmet se sont diversifiées au fil des années. En plus du service traiteur, Aicha a donné une autre dimension à sa structure en proposant un service de qualité assuré par des hôtesse, une prestation de pâtisserie sur commande mais aussi la mise en place de décor de salles ainsi qu'un DJ pour une ambiance garantie le temps d'une cérémonie (mariage, baptême, réunion).

Les prestations s'adressent tant aux particuliers qu'aux professionnels dans le cadre d'événements (concerts, manifestations culturelles). Telle une recette, un zeste d'ambition saupoudré de motivation, Aicha est vraiment portée par sa passion qui l'a amené à participer à l'émission *Masterchef* diffusée sur TFI. La victoire n'était pas au rendez-vous mais cela ne remet aucunement en question la détermination de la jeune femme. Sa participation au programme télévisuel *Cuisine TV*, lui a permis de nouer des contacts avec des professionnels du métier sans perdre de vue son objectif d'ouverture de restaurant, qui mijote dans un coin de sa tête.

Mariama Sene

22

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

FREE-KA-MOVE, en partenariat avec

AFRO GOURMET et

GREEN PIZZ

FREE-KA FOODING NIGHT

VOUS PRESENTENT

AFTERWORK DINATOIRE

- Entrée gratuite mais uniquement sur réservation
- Dégustation de mets africains, cocktails exotiques
- Cours de cuisine par le chef Aïcha Ballo
- Portraillistes
- Show live mixé par DJ VESTAXX

VENEZ DÉCOUVRIR LA 1ÈRE PIZZA «AFROBIO»

MERCREDI 6 FÉVRIER
DE 19H À 23H

RESTAURANT GREEN PIZZ
32 RUE DANTZIG, PARIS 15E

POUR RÉSERVER, RENDEZ-VOUS SUR:
[HTTP://FREE-KA-FOODING-NIGHT.EVENTBRITE.FR](http://FREE-KA-FOODING-NIGHT.EVENTBRITE.FR)

REALISÉ PAR JEAL DESIGN: [HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/JEALDESIGN](http://WWW.FACEBOOK.COM/JEALDESIGN)

ELECTION

MISS black FRANCE

1^{ÈRE} ÉDITION

ANIMÉE PAR Ayden

JURY :
Karen Guiock, Mokobé, Patson,
Malika Ménard, Vincent McDoom,
Raphël Yem, Passi, Dielynaba Bakiri, Sandra Bisson

LES CANDIDATES SERONT HABILLÉES PAR
Adama Paris et Iliana Bamisso
ET DÉFILERONT SOUS LA DIRECTION DE LA CHORÉGRAPHE
Maïmouna Coulibaly

BILLET 30€ :

FNAC - CARREFOUR - GÉANT - MAGASINS U - INTERMARCHÉ (0 892 692 694 (0,34€/MIN)
WWW.FNAC.COM - WWW.CARREFOUR.FR - WWW.FRANCEBILLET.COM

Le 28 Avril 2012 | Salle Wagram

TRUE COLORS PARIS | adama paris | adama paris | LCFLM | LES SOUS-COMMITTES

colorii | Rose & Nadine | Afro Gourmet | WINKER | AFRICA N°1 | ACTIVLONG | TROPICQUES | MORLEC

39 AV DE WAGRAM 75017 PARIS
CONTACT@CLIP-UP.COM :: MISSBLACKFRANCE@GMAIL.COM
WWW.MISSBLACKFRANCE.COM :: FACEBOOK.COM/MISSBLACKFRANCE ::
TWITTER.COM/MISSBLACKF

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Les Rencontres D'Aïcha

Un des avantages que procure les métiers de bouche c'est qu'il faut se nourrir, tant en période de paix que de guerre. Restons optimistes et projetons-nous en temps de paix.



Avec Grd Corps Malade



Foie Gras sur Igname



Avec Bazile Boli

En effet les arts de la table ont de tout temps rassemblé, de la Grèce antique à nos jours les mets ont toujours joliment ornés les tables des maîtres comme des maisons bourgeoises en longues tables de banquets quelques fois gargantuesques.

De fait ils favorisent les rencontres et facilitent les échanges entre convives pour peu que les papilles soient exacerbées par les saveurs de haute signature de leurs créateurs. En l'espèce celles d'Aïcha.

L'explosivité du métissage culinaire chère au Chef Ballo n'échappe pas à cette règle. Depuis la création d'Afro Gourmet, elle n'a pas ménagé sa peine pour créer, servir, faire découvrir et faire déguster ses tapas africains ses plats revisités et ses desserts originaux à tous ses convives dont quelques uns connus du grand public parmi lesquels on compte pêle-mêle le slameur **Grand corps malade**, l'ancien footballeur de Marseille et de l'Equipe de France **Bazile Boli** qui a la particularité de partager les origines Ivoirienne d'Aïcha, l'ancienne Miss France **Sonia Rolland** reconvertie en actrice, **Hapsatou Sy**, l'égérie des salons de l'ethno-coiffure, le chanteur **Soprano**, sans compter des journalistes vedettes de la télévision et des présentatrices des chaînes panafricaines et françaises.



Avec Sonia Rolland



Avec Hapsatou Sy



Création Afro Gourmet

Quel parcours...

Publication de Jean-Paul SOPPO, Altus Communication



Afro-Gourmet Traiteur – Siège Social - 103 rue de Grenelle 75007 Paris

Siret: 5952422500016 – Code APE: 96092

Site Internet: <http://www.afrogourmet.fr> Blog: <http://afrogourmet.overblog.com>

Pinterest : <http://pinterest.com/afrogourmet/pins> Tumblr: <http://afrogourmet.tumblr.com>

@Mail: info@afro-gourmet.fr

AFRO GOURMET

Métissage Culinaire & Afrogastronomie

Quelques liens utiles

Afro Gourmet sur les média web

<http://www.calameo.com/books/000311511f09e69c06393>

[http://www.radio-](http://www.radio-tongolo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=83:10-05-2011-aicha-ballo-dans-couleur-piment&catid=41:les-archives-des-invites&Itemid=73)

[tongolo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=83:10-05-2011-aicha-ballo-dans-couleur-piment&catid=41:les-archives-des-invites&Itemid=73](http://www.radio-tongolo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=83:10-05-2011-aicha-ballo-dans-couleur-piment&catid=41:les-archives-des-invites&Itemid=73)

<http://www.mmmmmmmmdouceurs-maison.com/article-et-si-je-l-invitaais-a-ma-table-89462931.html>

<http://www.afrosomething.com/article/afro-gourmet-votre-traiteur-%C3%A0-domicile>

<http://www.restcorporation.com/> <http://>

lmbee.wordpress.com/2011/12/05/roots-magazine-3eme-episode/

www.1chef1jour.com (sélectionnez la date du 29 Juin 2012)

<http://www.mintexpo.com/2011/11/26/exposant-afro-gourmet/>

Retrouvez Afro-Gourmet sur

<http://afrogourmet.overblog.com>

<http://pinterest.com/afrogourmet/pins>

<http://afrogourmet.tumblr.com>