

# DOSSIER DE PRESSE



**Par Vanessa et Joël Kichenin**

## L'HISTOIRE D'UN PÈRE ET SA FILLE



**VANESSA KICHENIN**

Fille de chef cuisinier, Vanessa Kichenin a eu un beau parcours durant lequel elle n'est jamais restée très loin d'une marmite. Après un master en commerce international et une certification en anglais au Québec, elle n'a eu de cesse de faire des stages de perfectionnement. Elle a beaucoup appris de Michel Roth, meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'or.

Son expérience en tant que commerciale lui permet d'avoir un œil pointu sur le business et sur la loi de l'offre et de la demande.



**JOËL KICHENIN**

Fervent défenseur du « manjé local », Joël Kichenin est chef de cuisine, technicien formateur en cuisine et pâtissier. Son parcours extrêmement riche lui a permis d'occuper à une belle diversité de postes et d'acquérir une expérience considérable dans le monde de la cuisine et de la restauration. Il a travaillé aussi bien en Guadeloupe que dans l'Hexagone, le Canada ou encore la Guyane en tant que chef de partie, sous-chef ou encore traiteur.

Il est diplômé en cuisine, pâtisserie, service de restaurant, mais aussi barman et sommelier.

Le chef a toujours voulu transmettre. C'est la raison pour laquelle il a également été professeur technique au Cefortel, à l'Afpa, au CFA, au Lycée hôtelier et en licence Hôtellerie-Tourisme à l'Université des Antilles.

## UN DUO AMOUREUX DE NOS PRODUITS PAYS



Profondément ancrés dans leur pays, Joël et Vanessa Kichenin souhaitent mettre leurs savoirs et savoir-faire respectifs au service de la population, via l'agro-transformation.

Le duo travaille à partir de produits de qualité et leurs partenaires sont des agriculteurs biologiques ou pratiquant une agriculture raisonnée et certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE).

## ENTREPRENDRE POUR NOTRE PAYS

Forts de leur expérience, Vanessa et Joël Kichenin ont lancé leur entreprise qui a pour objectif d'offrir aux petits et aux grands :

- une large gamme de produits issus de notre agriculture biologique ou certifiée HVE ;
- des plats cuisinés en bocaux ;
- des recettes locales, végétales ;
- des légumes mijotés, des soupes et des purées.

### TI CHEF PÉYI

La gamme Ti Chef Péyi est plus que des petits pots pour bébé. Cette gamme permet aux petits (à partir de 4 mois) de découvrir les épices, les produits de notre jardin créole, en mangeant des veloutés et snacks sains.

Les produits sont présentés dans des bocaux en verre et des emballages essentiellement biodégradables.



L'idée est née du constat que nos populations sédentaires sont de plus en plus sujettes au surpoids et aux maladies cardio-vasculaires. Pourtant, la nature ne nous a jamais autant gâtés.

Nous vivons dans un archipel présente une richesse extraordinaire de fruits et légumes tout au long de l'année.

### L'ATELIER JOËL KICHENIN

L'Atelier proposera des plats cuisinés sains et locaux de recettes végétales, en prenant en compte les pathologies les plus courantes et les besoins de la population. Ainsi, les recettes seront adaptées aux diabétiques et aux végétariens.

Quant à la fabrication, elle sera adaptée en fonction de la surproduction des fruits et légumes, afin d'éviter le gaspillage. Les produits seront stérilisés et mis en bocaux, ce qui ne nécessitera pas d'énergie supplémentaire pour la conservation. Une température ambiante suffira.



## INFORMATIONS CLÉS

Dans un monde où tout doit aller vite, les produits proposés sont des alternatives saines à la malbouffe.

De nombreux Guadeloupéens sont sujets au surpoids, à l'adiposité. Près de 60% de la population guadeloupéenne est en surcharge pondérale et plus de 30% souffre d'obésité.

Avec les produits de Ti Chef Péyi et l'Atelier Joël Kichenin, il est désormais possible de manger sain et vite.

De même, pour les enfants entrant dans la diversification, les parents disposent de petits pots à base de produits de notre terroir.

**40 ans  
d'expérience**

**« Croire en ses rêves,  
créer du sens pour les  
générations actuelles  
et à venir, s'entourer  
des bonnes personnes.  
Donner votre énergie  
et votre amour ».**

### Un duo réunit autour de valeurs :

- L'utilisation des produits locaux de qualité
- Le respect de la saisonnalité
- Le travail autour de nos recettes traditionnelles
- La transmission du goût aux enfants afin qu'ils grandissent en connaissant les produits de leur terroir
- La préservation de l'environnement.

*L'objectif ultime est de mettre en place un système de consignes pour les bocaux.*

### La distribution via des boutiques de proximité :

#### *Saint-François*

- Le Bar à Gourmandises
- Carrefour Contact

#### *Morne-à-L'Eau*

- Lolo Péyi

#### *Abymes*

- Carrefour Contact

#### *Pointe-à-Pitre*

- Toupiti

#### *Baie-Mahault*

- Les boudins de St Félix
- Caribbean coffee house LG
- Carrefour Destreland

#### *Sainte-Rose*

- Pharmacie Fleur de Canne

#### *Basse-Terre*

- Kalinas Shop

Etc.

# CONTACT

**Vanessa Kichenin**

*Gérante*

**0690 94 09 64**

**contact@latelierjoelkichenin.com**