

Roots and Plates

*Pour contacter les intervenantes et
intervenants du documentaire*



Alim Jetha – Maître Chocolatier

Alim est un maître chocolatier belge, qui travaille pour une célèbre maison de chocolat belge. Il est issu de la 4ème génération d'indien installés en RD Congo.

[Instagram](#)

[LinkedIn](#)



Anita Munyaneza - Consultante Marketing & Communication et Designer Culinaire

Anita est une travailleuse indépendante basée à Bruxelles qui accompagne les marques et les projets food dans la construction de leur identité et de leur visibilité, à travers une approche qui mêle stratégie, narration et expériences comestibles. Elle met ce double regard, stratégique et artistique, au service des acteurs et actrices du secteur, avec une expertise particulière des cultures culinaires africaines et afrodescendantes.

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

Mail : contact@anitamunyaneza.com



Bruno Schoumaker – Démographe à l'UCL

Bruno est un démographe belge et professeur à l'UCLouvain. Ses travaux portent sur l'analyse démographique, les migrations internationales, la fécondité et la collecte de données, avec une expertise particulière sur l'Afrique subsaharienne. Il est notamment l'auteur de deux études sur les personnes afrodescendantes en Belgique, publiées en 2017 et en 2024.

Mail : bruno.schoumaker@uclouvain.be



Cédric Mbile – Entrepreneur culturel

Cédric est un entrepreneur culturel et figure incontournable de la scène événementielle nocturne à Bruxelles, particulièrement actif dans la promotion de la culture afro-urbaine. Il organise plusieurs événements et notamment le festival Afrodisiac.

Instagram

Festival Afrodisiac

Mail : cedricmumbile@gmail.com



Daniel Polyette – Chef

Daniel Polyette est un chef de cuisine bruxellois d'origine camerounaise et créateur culinaire basé à Bruxelles, spécialisé dans l'Afro Food, il développe un concept autour de l'Afro Urban.

[Instagram](#)

Mail : polyettedaniel@gmail.com

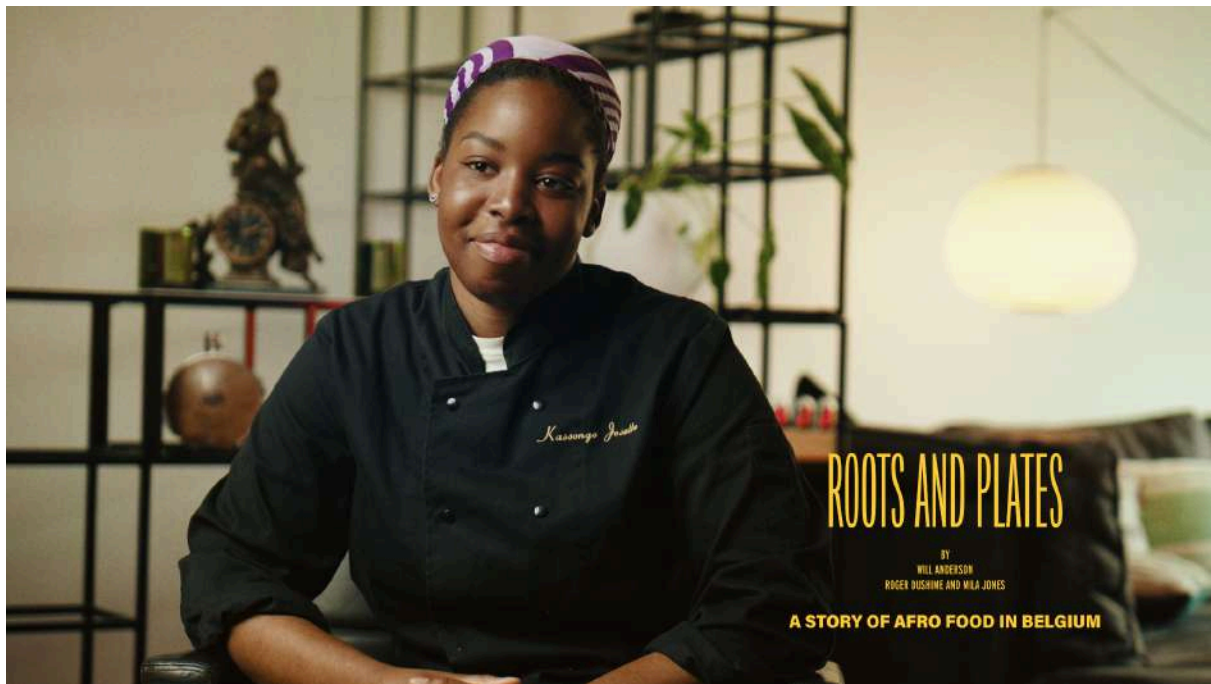


Issiaka Johnson – Chef

Issiaka Johnson est un chef cuisinier bruxellois, d'origine guinéenne et congolaise, particulièrement reconnu pour son concept culinaire de pop-up et de résidences nommé Gombo Club.

Instagram

Mail : issiaka.johnson@gmail.com



Josette Kassongo – Cheffe

Josette est une cuisinière belge, d'origine congolaise, restauratrice diplômée et créatrice de contenu culinaire basée à Liège. Elle s'est imposée sur la scène gastronomique locale grâce à son approche contemporaine des cuisines africaines ainsi qu'à son engagement pour la promotion de la santé et l'alimentation durable.

Instagram

LinkedIn

Mail : cheffejosetteauxfourneaux@yahoo.fr



Maranatha Nduaya – Entrepreneur et co-fondateur de Kipeps

Maranatha est un ingénieur et consultant en excellence opérationnelle et entrepreneur belgo-congolais. Il a fondé **Kipeps**, une plateforme et centrale de distribution dédiée au produit afro-caribéenne.

[Site Kipeps](#)

[LinkedIn](#)

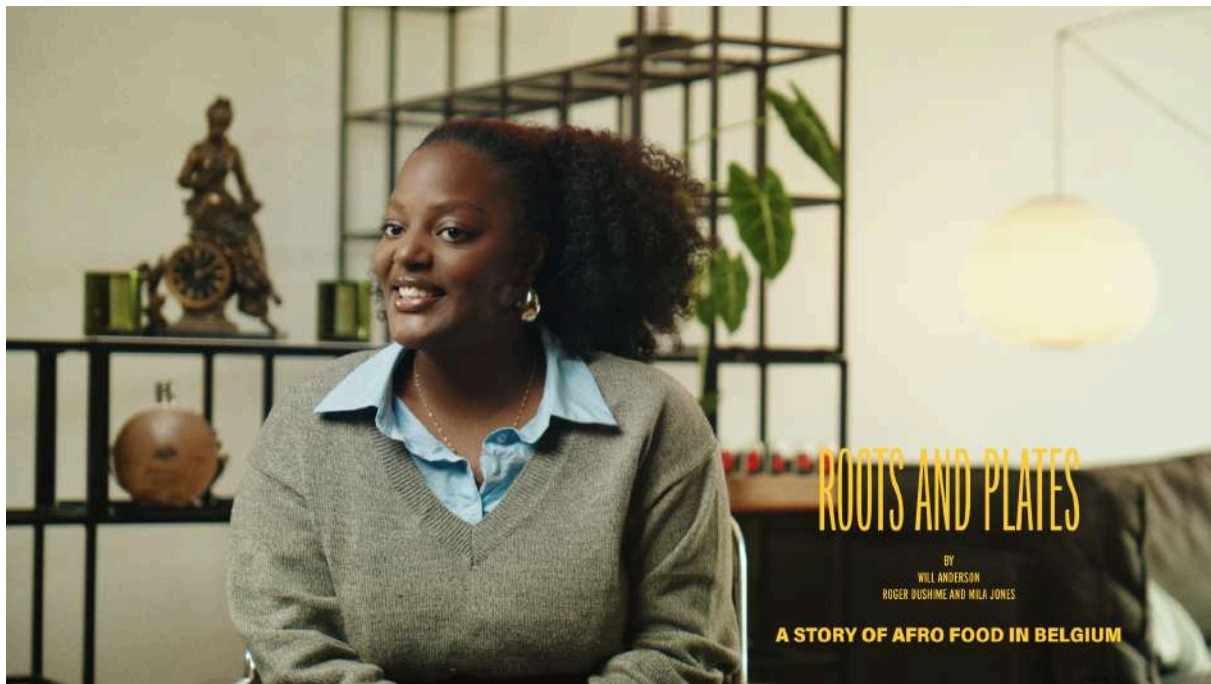


Maureen Duru – Historienne FOST VUB

Maureen est une chercheuse, auteure et défenseuse du patrimoine alimentaire africain originaire du Nigeria et établie en Belgique. Elle est la fondatrice de l'asbl *The Food Bridge*, qui promeut le rôle des diasporas africaines dans l'entrepreneuriat agroalimentaire, la culture culinaire, la recherche et l'éducation.

[LinkedIn](#)

[Food Bridge](#)



Marie-Fidèle Dusingize – Doctorante en socio-anthropologie à l’UMons

Marie-Fidèle est une chercheuse, doctorante en socio-anthropologie et conférencière belge d'origine rwandaise. Elle s'est spécialisée dans l'étude des identités afro-descendantes, de la colonialité et de la décolonisation de l'espace public en Belgique.

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)



Nerry Lianza – Chef

Nerry Lianza est un chef cuisinier belge d'origine congolaise et capverdienne, traiteur événementiel et consultant culinaire. Il s'est imposé comme une figure incontournable de la cuisine afrofusion.

[Instagram](#)

Mail : lesmerveillesdumonde15@gmail.com



Sandrine Vasselin Kabonga – Chasseuse d'épices et fondatrice de Misao

Sandrine est une entrepreneuse bruxelloise d'origine franco-congolaise et une véritable chasseuse d'épices. Elle est la fondatrice de MISAO SPICES, une épicerie fine spécialisée dans la découverte et la valorisation de poivres rares et d'épices d'Afrique subsaharienne.

[Site Internet](#)

[Instagram](#)

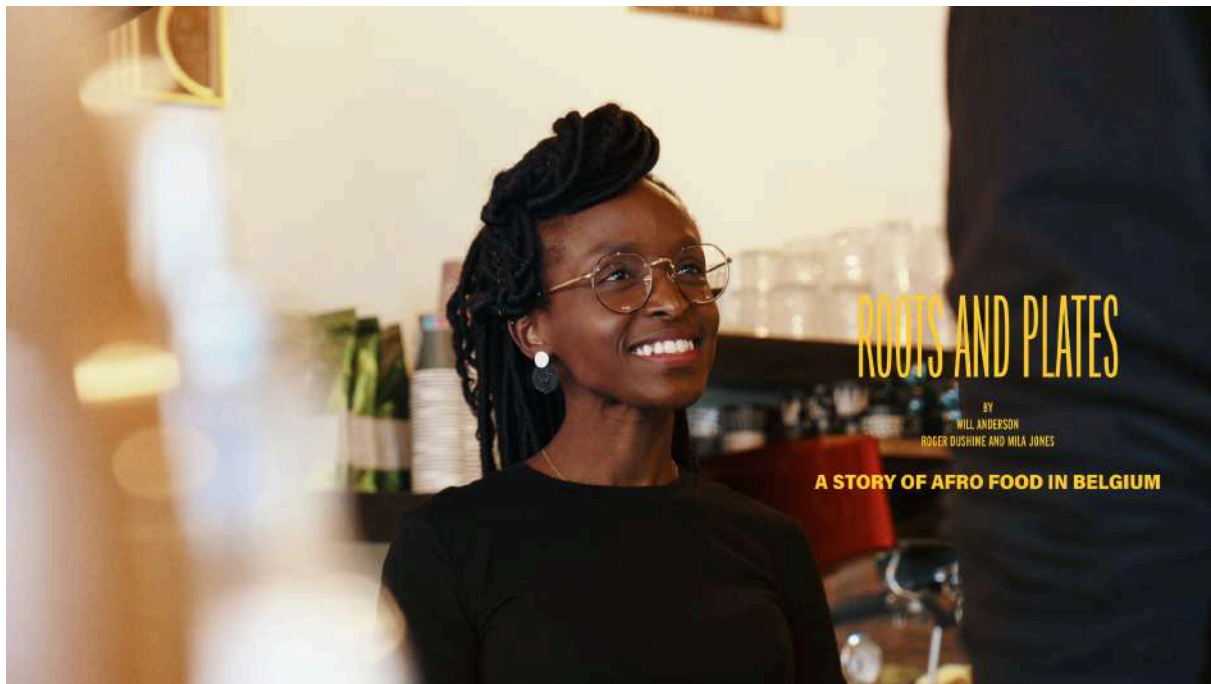
Mail : sandrine@misao.be



Sarah O'Neill – Anthropologue à l'ULB et l'Africa Museum

Sarah O'Neill est une anthropologue médicale belge d'origine anglaise. Elle mène ses recherches et enseigne entre l'ULB et le Musée royal de l'Afrique centrale à Tervuren.

Mail : sarah.oneill@ulb.be



Clarisse Umutoni – Cheffe Pâtissière et co-fondatrice d’Utamu

Clarisse est une entrepreneuse et une cheffe pâtissière belge d'origine rwandaise, cofondatrice des établissements Utamu en Belgique. Elle revisite des pâtisseries aux goûts de l’Afrique de l’Est.

[Utamu](#)

[Instagram Utamu Liège](#)

[Instagram Utamu Bruxelles](#)



Aris Kumeso – Entrepreneur food et fondateur de Yaka Afrotoria

Aris est un entrepreneur belgo-congolais, fondateur du restaurant Yaka Afrotoria à Liège. À travers son établissement, il contribue à faire connaître et valoriser les cuisines d'Afrique subsaharienne en Belgique, faisant de Yaka Afrotoria une adresse de référence pour la découverte d'une cuisine panafricaine.

[Instagram](#)

[Site internet](#)



Naomi Nsungu – Cheffe

Naomi est une cheffe cuisinière Bruxelloise, d'origine congolaise, reconnue pour sa cuisine fusion qui mêle les saveurs d'Afrique, de France et d'Asie. Elle s'est formée dans de nombreux restaurants gastronomiques étoilés.

[Instagram](#)

[LinkedIn](#)

Tantine Wivine

Wivine souvent appelée affectueusement « Tantine Wivine » est la cheffe cuisinière et propriétaire du restaurant renommé La Paillote Africaine, situé sur les hauteurs de Huy depuis plus de 20 ans.

[Site internet](#)