



L'Ambassade et les Consulats des Etats-Unis d'Amérique
en France et la Fondation James Beard

présentent

DIPLOMATIE CULINAIRE :
ECORESPONSABILITE ET DIVERSITE

CHEFFE ELENA TERRY

Association: Wild Bearies

Ville, Etat: Wisconsin Dells, Wisconsin

Vue dans : The Capital Times, Culturally Yours Podcast, Trip Savvy, Huffington Post

Vidéo : PBS Special : Wisconsin Life

Focus : Sensibilisation communautaire, aliments ancestraux, diversité, équité et inclusion

Elena Terry est la cheffe et fondatrice de Wild Bearies, association locale et éducative dans le Wisconsin. Bouchère de formation, Elena aime particulièrement travailler le gibier et cuisiner en plein air. En tant que cheffe écoresponsable, Elena développe des relations avec des producteurs tribaux et locaux. Inspirée par le mouvement pour la souveraineté alimentaire, elle a lancé le programme "*Honoring Our Farmers, Foragers, Growers and Producers*" (honorer nos fermiers, cueilleurs, agriculteurs et producteurs) en partenariat avec *American Indian Foods* et *l'Intertribal Agriculture Council*.

Dans le cadre de son métier, Cheffe Terry défend des pratiques culturelles et alimentaires durables à travers les Amériques. Elle a développé un programme international de mentorat culinaire autochtone pour la *Native American Food Sovereignty Alliance* et continue de défendre l'équité et l'inclusion des chef-fe-s autochtones. Elle collabore également avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (ONUAA), l'Institution Smithsonian, et l'Université du Wisconsin sur l'histoire culturelle de l'alimentation et la défense des initiatives Vérité et Réconciliation.



JamesBeard
Foundation





CHEF GEOFFREY A. KIE

Ville, Etat : Casa Blanca, New Mexico

Vu dans : le Festival du film de Santa Fe

Video: Red Carpet Report: Santa Fe Film Festival

Focus : Souveraineté alimentaire autochtone, rapatriement des semences, production numérique et cinématographique

Geoffrey Kie (il/lui/son/ils) a grandi au Pueblo Laguna, au Nouveau-Mexique, et est membre des tribus *Big Corn* et *Little Turquoise*. Enfant, il regardait des émissions de cuisine sur la chaîne locale PBS qui l'a inspiré à explorer la cuisine familiale et expérimenter des combinaisons de saveurs en regardant ses grands-mères faire du pain traditionnel et des plats de maïs bleu.

Diplômé de la *Northern Arizona University* en études autochtones appliquées et en communications, il est retourné au Pueblo Laguna après ses études pour travailler dans un restaurant local et fonder sa propre société de production. Il est lauréat d'un prix pour son film documentaire *Feeding Po-pay*.

Fidèle à ses valeurs, il met aujourd'hui ses compétences au service des communautés autochtones en partageant leurs récits et traditions culinaires. Il vient de créer son propre concept de restauration dans le désert à base d'ingrédients de qualité, *Kie's Pies* (les tartes de Kie).



James Beard
Foundation

