

MEDIA KIT

ROGER
DUSHIME

SOCIAL
ENTREPRENEUR

2024

Roger Dushime est un entrepreneur social et un créateur de contenu belge d'origine rwandaise. Il est spécialisé dans les cuisines afrodescendantes et leurs expressions dans un contexte diasporique avec comme projet de faire (re)découvrir le patrimoine culinaire et culturel de ces gastronomies.

Son projet s'adresse aux personnes qui ont baigné dans une société multiculturelle et qui, comme lui, évoluent dans une culture pleine d'hybridité.

Roger veut rendre toute sa noblesse aux traditions culinaires issues d'Afrique souvent méconnues en Europe et montrer l'étendue des saveurs et la diversité des produits qu'elles recèlent. Pour vulgariser les cuisines afrodescendantes en Belgique, Roger a lancé en janvier 2023 les Afro Brunch and Talk, un projet culturel qui consiste à organiser des conférences-ateliers sur les cuisines afro avec un volet pédagogique permettant : de créer du lien interculturel et intergénérationnel, de transmettre du capital culinaire, de déconstruire les stéréotypes et les préjugés sur les cuisines afrodescendantes. Le projet dispose actuellement de 40 volontaires et a réalisé 3 éditions en 2023. En février 2024, une édition spéciale de l'Afro Brunch and Talk a eu lieu au Brand Whitlock Hall, la résidence de l'Ambassadeur des Etats-Unis à Bruxelles, pour célébrer le Black History Month. C'était l'occasion de montrer les liens que les Afro-américains et les Afro-belges entretiennent à travers la cuisine.

Roger a un projet de film documentaire sur les cuisines afrodescendantes en Belgique qui sortira en octobre 2024 dans le cadre de la Décennie internationale des personnes d'ascendance africaine de l'ONU et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Égalité des genres, à l'Égalité des chances et à la Diversité via l'appel à projets A Nous l'Histoire. Le projet est également soutenu dans sa production par Africalia.

Roger est un des cofondateurs d'Utamu, un coffee room à Liège spécialisé dans le café de spécialité d'Afrique de l'Est et les pâtisseries faites maison.



2024

Roger a une expérience de plus de 10 ans dans la gestion associative. Il a été chargé de projets dans une association de migrants à Mons, une organisation de jeunesse à Bruxelles et il a également été pendant 4 ans le président du CJC, une fédération d'organisation de jeunesse qui représente 200.000 jeunes en Fédération Wallonie-Bruxelles. Roger a fait un passage quelques mois à La Villa Lorraine by Yves Mattagne, un restaurant gastronomique deux étoiles bruxellois, comme commis pour vivre sa passion pour la cuisine et se former.

Roger est un des administrateurs de Cassonade, un restaurant solidaire à Molenbeek qui fonctionne sur le principe de l'économie du don.

Roger est sur le plan professionnel, le chef de projet d'Alwakan, un projet qui aspire à créer dans le bâtiment qui abrite le restaurant Cassonade un tiers lieux culturel, urbain, multimodal, dynamique, ouvert et inclusif permettant à la communauté locale de s'épanouir et de participer activement à la vie culturelle. C'est un projet hybride entre économie sociale et production culturelle qui a pour ambition de favoriser la cohésion sociale, l'inclusion et la diversité au sein de la société urbaine bruxelloise. Le projet compte accueillir 10.000 visiteurs par an. Roger accompagne Jonas Verhees, le cofondateur de Cassonade, à conceptualiser le projet et à trouver des financements. L'ouverture est prévue pour fin 2026.

Roger souhaite créer des projets innovants et impactants mêlant sa passion pour la cuisine, son appétence pour le socioculturel et son sens créatif. Cela le pousse à créer Underdogs Creative Agency, une agence créative lancée en janvier 2024 avec 3 autres fondateur.trice.s.

Underdogs veut produire des contenus créatifs permettant de comprendre la complexité du monde dans lequel nous vivons en montrant sous un angle nouveau, les richesses des cultures diasporiques en Belgique et ailleurs dans le monde. Underdogs veut apporter une nouvelle narration du fait migratoire en prenant le parti pris de valoriser les cultures gastronomiques et en particulier les cuisines afrodescendantes.

Underdogs signifie "outsider" et a une époque où les images sont devenues le médium prioritaire pour regarder et penser le monde, avec Underdogs nous voulons proposer du contenu et des histoires qui racontent le monde avec un regard différent. Un regard afrodescendant.

Underdogs va produire en 2024, le concept Afro Brunch and Talk avec 3 éditions programmées et sera le coproducteur du documentaire sur les cuisines noires qui sortira en octobre 2024.

2024

SOURCES

Cassava Talks : Podcast avec Anita Munyaneza [23/09/2022].

Je t'emmène Manger : Vidéo de la visite du restaurant Comptoir Malakit [03/02/2023].

BX1 : Interview avec Maria Bemba [03/11/2023].

OIM : Diaspora Insights Podcast - Diaspora Dishes [21/02/2024].

US Embassy : Afro Brunch and Talk - Black History Month Edition [26/02/2024].

Projets :

Max Magazine : Article sur Utamu Coffee 'n Pastries [21/09/2023].

Boulettes Magazine : Article sur Utamu Coffee 'n Pastries [16/11/2023].

Alter Echos : Article sur Cassonade "Rue de Manchester, de l'industrie à la culture" [30/01/2024].



IMPACTS

2

PROJETS PERSONNELS

40

VOLONTAIRES

230

PERSONNES DANS LA WAITING LIST

7500

FOLLOWERS

2024