



Sandra Salmandjee

Aka Cheffe Sanjee

BOLLYWOOD KITCHEN

Auteure & Consultante culinaire
Créatrice d'événements sur-mesure
Chroniqueuse TV

Envie d'un Delhi à Paris ?

Sa cuisine indienne inventive et moderne est une invitation au voyage. Sandra Salmandjee alias chef Sanjee a su fédérer les palets aiguisés des français grâce aux spécialités d'un pays qui lui ressemble. Tout n'est que sourire et délices, couleurs, partage et gastronomie. Elle manie les épices comme un poète ses vers; coriandre, gingembre, curcuma n'ont aucun secret pour elle. La cuisine dans sa famille se transmet de grand-mère en mère et de père en fille : une pincée de gastronomie française où elle vit, un zeste d'inspiration malgache - où ses parents ont grandi - et surtout un grand bol d'exotisme Bollywoodien qui lui vient de ses ancêtres.



Sa cuisine est aussi belle à regarder qu'à déguster. Elle a travaillé 10 ans dans la mode (Cacharel, Agnès b.) avant de se consacrer à sa passion, la cuisine. En seulement deux ans, elle a déjà conquis amateurs et professionnels. Sur son blog Bollywoodkitchen.com, elle fédère plus de 40 000 visiteurs par mois et a partagé son art avec plus de 5000 amateurs.

Aujourd'hui, restaurants et marques font appels à elle pour l'élaboration de cartes et recettes.

À domicile aussi, elle anime des événements privés sur mesure. Suivez le chef !

" Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large." Paul Gauguin

Sandra Salmandjee

Cheffe Sanjee

BOLLYWOOD KITCHEN

CUISINE INDIENNE INVENTIVE

DEPUIS 2011, SANJEE EST LA RÉFÉRENCE DE LA
CUISINE INDIENNE CRÉATIVE EN FRANCE

- ✓ Animatrice d'une émission en quotidienne sur France 3
- ✓ Auteure de 10 livres de cuisine indienne aux Ed.Mango
- ✓ Consultante culinaire auprès de restaurants et de marques
- ✓ Service traiteur sur-mesure
- ✓ Conseil et évènements culinaires
- ✓ Community management & Ambassadrice de marques auprès des internautes
- ✓ Cheffe en entreprise
- ✓ Atelier et chef à domicile

 52 K

Followers
[Facebook](#) + [Instagram](#)

 55K

monthly [website](#)
visitors

Sandra Salmandjee

Mes activités de conseil



ANIMATIONS &
COOKING SHOW



CHEFFE ENGAGÉE ET
PROFESSEURE À LA SOURCE
(ÉCOLE DE CUISINE À IMPACT)



CRÉATIONS DE CARTES
& CONCEPT



DES PROJETS MODERNES, ENGAGÉS
ET CRÉATIFS

Sandra Salmandjee

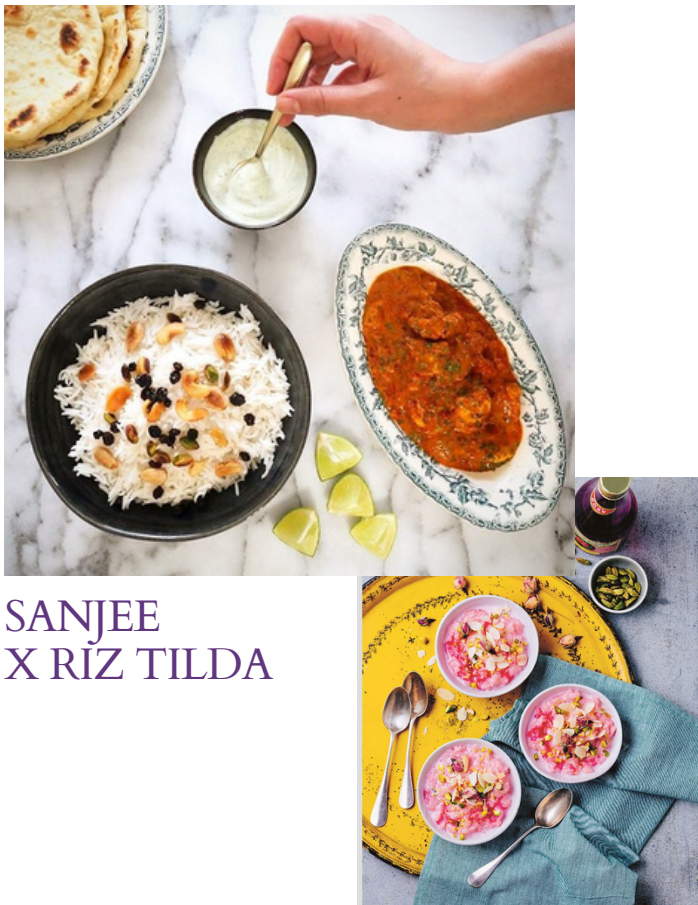
Mes Partenaires



KIT D'ÉPICES INDIENS
X NOMIE



LINGE DE TABLE
X LUCAS DU TERTRE



SANJEE
X RIZ TILDA



THÉ ET INFUSION ÉPICÉS
X COMPAGNIE & CO

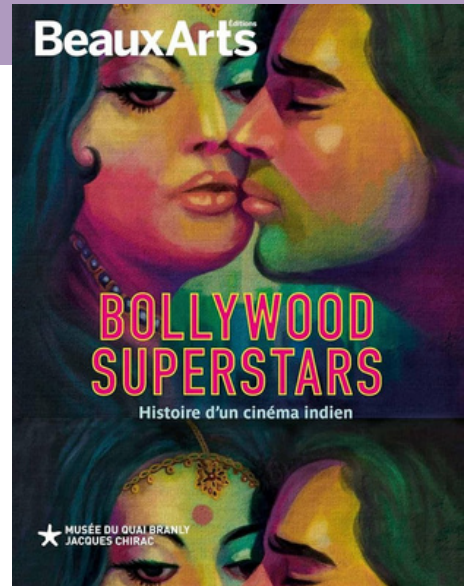
DES PARTENARIATS LONG TERME
ET QUI ONT DU SENS

Sandra Salmandjee

Mes collaborations



MARRAINE MEET MY MAMA



MUSÉE DU QUAI BRANLY



LE CREUSET



LE PRESCRIPTEUR

DES PARTENARIATS LONG TERME
ET QUI ONT DU SENS

Sandra Salmandjee

Mes recettes chez vous

Sandra Salmandjee
ou Sanjee Bollywood
Consultante
et autrice culinaire



La collab'
Ensemble, nous avons créé
un menu équilibré qui met en
avant les saveurs authentiques,
tout en intégrant des aspects
éco-responsables et nutritionnels.

C'est une belle rencontre entre
tradition et innovation, offrant
la cuisine indienne à chacun.



CRÉATION
SEASON

OFFRE POUR FOODCHERI

ACTU-PLAT-DESSERT

EN CUISINE AU CŒUR DE L'INDE

SANDRA SALMANDJEE, CONSULTANTE ET AUTREUR CULINAIRE
SPECIALISÉE EN CUISINE INDIENNE

#SANJEEBOLLYWOOD

DE MUMBAI À DELHI, SUR LA ROUTE DES SAVEURS DE SANJEE
En 2015, Sandra Salmandjee fonde Bollywood Kitchen, le tout premier blog francophone dédié aux cuisines indiennes. 15 ans plus tard, ses recettes connues et sa touche des millions de personnes en elle a pu lui offrir 7 ouvrages de cuisine. C'est elle si l'engagement des Français pour le végétarisme a été le sujet de ses premiers ouvrages. Française d'origine indienne, elle y reverse des recettes traditionnelles, mais avec un twist moderne. Pour Picard, elle imagine 4 recettes pour s'offrir (ou se perfectionner) aux saveurs colorées de cette que l'on appelle "la plus grande démocratie du monde".

POURQUOI PARLER DE CUISINES INDIENNES AU PICARD ?
D'abord, parce que nous sommes près de 1,43 milliards d'Indiens. Chaque région, chaque communauté a ses propres saveurs. Ensuite, car c'est une cuisine très personnelle, propre à chaque individu. Les recettes se passent de main en main, de père en fils, depuis des générations.

QUEL EST LE DÉNOMINATEUR COMMUN DE CETTE GASTRONOMIE ?
La 1^{re} condition est une très longue histoire. En Inde, on ne se soucie pas d'un plat comme en France : on se soucie d'un repas. C'est en les séparant qu'on les trouve. Il y a une "mère" après, les recettes continuent généralement entre 2 ou 3 générations.

QUELLES SONT LES ÉPICES À AVOIR ABSOLUMENT DANS SA CUISINE POUR TOUTES VOS RECETTES ?
Faire un bon curry, le secret est dans le curry. L'épice phare à avoir. Ensuite, les cardamomes sont très importantes, surtout les rouges. Ensuite, les graines de cumin, les graines de fenouil, la coriandre et le gingembre.

PEUT-ON MANGER INDIEN... MÊME SI ON N'AIME PAS QUAND ON PIQUE ?
Bien sûr ! C'est l'un des grands plaisirs qui passe par les cuisines indiennes. Mais chez nous, on mélange bien les épices (ce qui donne du goût) et le piment (ce qui pique). Un site digital pour vous recommander personnellement et vous recettes traditionnelles à tous et toutes, même les enfants.

COMMENT AVEZ-VOUS DÉVELOPPÉ VOS RECETTES POUR PICARD ?
J'ai eu envie de proposer un road trip culinaire, pour partir à la découverte des régions de l'Inde via des plats qui allaient de ce que l'on connaît, avec le poulet et les garnitures traditionnelles, au riz, dans le Punjab. Avec les chutneys, on finit un plat plus de 100, dans le Rajasthan, avec les mousses de riz, d'ail et de lait, dans le Kerala. Enfin, les légumes sont transportés au centre, à Hyderabad. Bien apprécié !

4 - Picard magazine - édition hiver 2020

CAMPAGNE PICARD

DES PARTENARIATS LONG TERME
ET QUI ONT DU SENS

Sandra Salmandjee

EVENT & TRAITEUR SUR-MESURE



UNE OFFRE CRÉATIVE SUR-MESURE
ET ADAPTÉE A VOS BESOINS

Sandra Salmandjee

ANIMATRICE WEB



750 GRAMMES



HERVÉ CUISINE



TCHAC



PUL'S



ANIMATRICE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX & YOUTUBE

Sandra Salmandjee

ANIMATRICE WEB



ANIMATRICE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX & YOUTUBE

Sandra Salmandjee

ANIMATRICE TV



FRANCE 3



FRANCE 5



ANIMATRICE ET
CHRONIQUEUSE TV

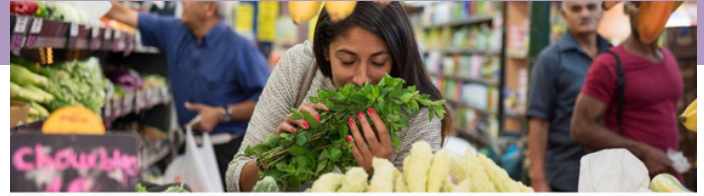
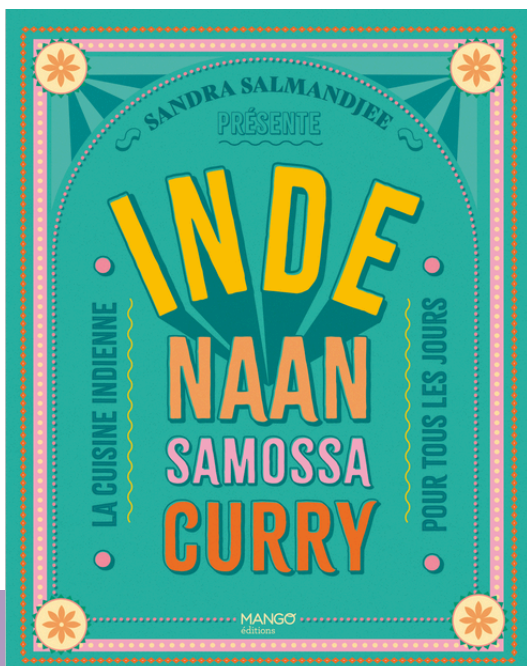
Sandra Salmandjee

NOUVEAU EN 2025



Marraine du Salon des
Saveurs Indiennes
Cheffe SANDRA SALMANDJEE

1ERE ÉDITION EN
MARTINIQUE



BOLLYWOOD KITCHEN FOOD TOUR

By Sanjee

Rendez-vous dans une 1ère
adresse pour déguster les
Dosai, crêpes issues de la
street food indienne, puis le
traditionnel **Thali** et **Byriani**
accompagné d'un **lassi**, suivi
d'une démonstration du
façonnage des **parothas** et
des **appam**, pour finir dans
une pâtisserie typique
indienne haute en couleurs
où **Chai** et **mithai** clôtureront
cette balade gourmande.



RENDEZ-VOUS A 11H
168 Rue du Faubourg Saint-Denis
75010 Paris

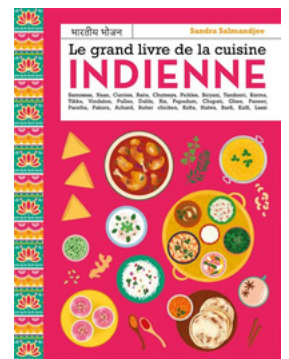
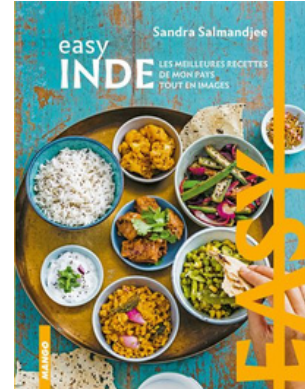
Merci de me prévenir en cas de
retard au 06 87 45 68 13



LES FOOD TOUR DANS LE
QUARTIER INDIEN À
PARIS

NOUVEAU LIVRE
19 SEPT 2025

DES PROJETS QUI ONT DU SENS



**AUTEURE DE 10 LIVRES DE CUISINE
INDIENNE AUX ÉDITIONS MANGO**



N'hésitez pas à me solliciter
pour toutes vos demandes.

CONTACTEZ-MOI !

✉ sandra.salmandjee@gmail.com

🌐 www.bollywoodkitchen.com

☎ +33 6 87 45 68 13