

Ce mois

**Rendez-vous avec
Notre chef**

Mohamed EL Mazouri

Chef Pâtissier - chocolatier

Champion du Maroc

Champion d'Afrique

Président de L'AMC

Chaque mois

rendez-vous

avec un chef marocain(e)

**L'art culinaire
marocain**

- Cuisine
- Boulangerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Confiserie
- Glacerie
- Maitre d'hôtel



Meilleures recettes pour les meilleurs chefs

Magazine des chefs marocains

Magazine des chefs

Magazine des chefs marocains Ce magazine est dédié à l'univers de la cuisine, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, hôtellerie et de leurs accessoires, y compris les appareils, équipements et objets de collection.

Le magazine présente des chefs distingués aux niveaux national et international, où un aperçu de leur vie et de leurs recettes innovantes et nouvelles sera présenté avec des touches marocaines. Les artisans novices et les recrues qui seront les chefs de demain seront également présentés.

Le magazine a également consacré un aspect particulier aux denrées alimentaires et matières premières qui entrent dans toutes les recettes, ainsi qu'à certains produits différents de certains artisans et artisans marocains, y compris les ustensiles, équipements, vêtements, costumes et accessoires, qui sont liés à ces professions et ce bel art.

MCM



Best Of Chefs
In Morocco



Best Of Chefs In Morocco

Best of chefs in Morocco

L'idée est venue de la part de chef Mohamed EL Mazouri président de l'association Marocaine des chefs, Il s'agit d'une revue dédiée à la présentation des chefs marocains à l'intérieur et à l'extérieur du pays, qui se distinguent par excellence dans le domaine de la cuisine, de la pâtisserie, de la confiserie, du chocolat, de la crème glacée et des services hôteliers.

C'est une occasion idéal pour exposer les meilleurs travaux et réalisations effectuées au cours de leur carrière, ainsi, nous présenterons les dernières recettes et innovations pour chaque chef, et nous pouvons héberger l'un d'entre eux sur la chaîne pour mieux les connaître, nous présenterons aussi des rencontres et des recettes pour quelques jeunes artisans et artisans, ascendants et travailleurs, qui représenteront les chefs de demain.

Le but de cette page est de donner la vraie image des chefs créatifs du Maroc dans l'art de ce métier, qui fait partie de notre culture authentique et ancienne que nous avons héritée à travers les âges de nos mères et grands-pères.

C'est une fierté pour nous, nos enfants et petits-enfants qui porteront le flambeau de l'excellence parce que notre pays mérite ce qu'il y a de mieux.

Partenaires



Biographie

Nom: El Mazouri

Prénom : Mohamed

Chef Pâtissier

Nationalité : Marocain

Casablanca

Président et Fondateur de

l'Association Marocaine des Chefs

Né en 1973 à Casablanca , depuis

son tout jeune âge il a été

prédisposé à tout ce qui attire à

l'Art, le dessin et le Pâtisserie.

L'amour pour l'Art culinaire a été

transmis par sa douce mère qui est

doté d'un niveau très développé dans

ce domaine et pour toutes les

pâtisseries traditionnelles

Marocaines.

En 1991 , Lors des vacances de fin d'année scolaires, âgé à peine de 18 ans , il débute sa vie active en travaillant dans un hôtel le « RIAD 4** » au Nord du Maroc comme apprentis en compagnie du chef TAOUSSI . Un grand Chef connu par le transfert de sa bonne connaissance du métier ; Le Chef TAOUSSI a su lui transmettre l'amour du métier. Ce fut une des premières étapes dans ce merveilleux domaine.

En 1993, de retour à Casablanca , il intègre la société HEDIARD , une des meilleures entités mondiales dans le domaine ; son amour pour la pâtisserie se développa à cet instant .

Quelques années plus tard, un déclic le poussa à forger son chemin , Il s'exerça à étudier et à renforcer ses compétences dans ce domaine en compagnie de Grands Chefs ou il exploita son talent dans l'art de la pâtisserie autour de toutes les institutions et pâtisseries ou il développa son parcours.

En 1998, il réalisa son rêve en obtenant le titre du grand vainqueur du « Meilleur Pâtissier » durant la compétition marocain « Marocotel » à Casablanca parmi 26 candidats.





En 2000, il excella en coach d'équipe et en obtenant le titre du 1^{er} gagnant en gâteaux et salés autour de l'évènement qui se déroula à Casablanca au salon Marocotel.

Un rêve fut réalité en 2002, ou il fut choisi parmi les deux meilleurs sculpteurs de chocolat lors de la compétition au salon Marocotel à Casablanca, en participant au championnat mondial de la pâtisserie.

Louange à Dieu le tout puissant le nom de Mohamed EL MAZOURI fut en 2003, parmi les meilleurs Chefs Pâtissiers en compétition mondiale de la pâtisserie en France. Un honneur inégalé pour rendre hommage au Royaume du Maroc et aux nombreux pays Arabe.

En 2004, il obtint le certificat d'appréciation de l'école Bellouet Conseil en France.

En 2004, il obtint le privilège d'être qualifié à la coupe du monde de la pâtisserie organisée au « Cremaie » à Casablanca, dont il était chef Pâtissier de la pâtisserie « le vôtre ».

En 2005, son équipe a gagné quatre trophées au championnat Marocain :

1^{ère} place en art du chocolat.

1^{ère} place en art des produits salés.

1^{ère} place en art de la pâtisserie Marocaine.

1^{ère} place en boulangerie premium , au salon de Casablanca le « Cremaie » il faisait partie de la pâtisserie « Ma Brioche ».

En 2005, Seconde participation à la coupe du monde de pâtisserie en France, où le Maroc obtint le titre de « la meilleure promotion ».

En 2009, son équipe a gagné la première place des deux compétitions au championnat du Maroc ,la première dans la pâtisserie marocaine et la deuxième dans la pâtisserie française, au salon « Cremaie » à Casablanca.

En 2011, coach de l'équipe marocains qui participa au championnat mondial des arts gourmands (sucre tiré) à Belfort en France.

En 2011, Jury à la première compétition de la coupe d'Afrique en pâtisserie à Casablanca au le salon » Cremaie ».

En 2012, Représentant le Maroc comme jury mondial au « world pastry champion ships » à Las Vegas en Amérique ,dont il était le manager du groupe Angeloo.

En 2012, participation comme jury mondial et capitaine de l'équipe du Maroc au championnat mondial des arts sucrés en France.

En 2013, capitaine et président de l'équipe marocaine championne d'Afrique en pâtisserie et qualifiée à la coupe du monde à Casablanca organisé par le salon « Cremaie ».

En 2014, parmi la commission des Jurys pour la qualification au « bocuse d'or » organisé par l'institut hôtelière de l'OFFPTT à Casablanca.

Dans la même période il obtint la proposition de la société LGDO production en France sur le nom de la gazelle d'or, il obtint cette promotion en faisant partie des équipes en tant que chef Pâtissier et responsable technique des gâteaux marocains où il participa à l'amélioration et la création de nombreuses recettes vendues dans de nombreux pays au niveau du marché Européen.

En 2015, Membre du jury mondial de la compétition africaine de la coupe du monde de la pâtisserie.

En 2015, membre du jury de la compétition des écoles hôtelières des espoirs marocain au salon « Cremaie » à Casablanca et membre de la société villa plaza comme chef Pâtissier.

En 2015,il était le coach de l'équipe marocains qu'a participé au championnat mondial des arts sucrés à Belfort en France, après il avait une proposition du groupe maître du pain en chef Pâtissier, dont il a augmenté sa production et devenu renommé dans le monde de la pâtisserie.

En 2017, il obtint une proposition de fonction à El Jadida pour une création et conception de la pâtisserie « Maison Éric » où il excella en créativité, conception et une excellente gestion.





En 2018, il obtint une proposition de la société « Idéal » en signant un contrat pour l'enregistrement d'une dizaine de vidéos des produits de la marque, avec différentes recettes pour diffusion sur leur chaine YouTube.

En 2018, Jury mondial de la coupe d'Afrique de la pâtisserie au salon « Cremai » à Marrakech.

En 2019, coach et encadreur des deux vainqueurs du championnat marocain de la pâtisserie en art de chocolat et de l'art de la viennoiserie qualifiés à la coupe d'Afrique de la pâtisserie , organisé par le salon « Cremai » à Casablanca.





En 2019, il réalisa ses deux rêves ; La création de sa propre marque « RAFFINÉ » et la création et fondation de l'Association Marocaine des Chefs grâce à Dieu le tout puissant. A ce jour , directeur technique et gérant de la société Raffinée : agence d'événementiel, traiteur, pâtisserie, renseignement et formation à Casablanca.

Sa devise dans la vie :

« Trace ton rêve et tes objectifs de petit enfants et reste fidèle, et Dieu vous aidera »

N'oubliez pas que nous sommes tous dans la vie des apprentis.



Raffiné maison des arts sucrés créé par chef M.Elmazouri champion du Maroc, champion d'Afrique ,finaliste de la coupe du monde de la pâtisserie en 2003 et 2005, il adore sons métier depuis son enfance, La pâtisserie Pour lui c'est la palette de l'artiste sur la quelle les couleurs,les formes et les sculptures sont façonnées avec les doigts littéraux pour produire les produits les plus doux et les plus délicieux.



Définition de l'association

L'association marocaine des chefs fondé est présider par le chef Mohamed El Mazouri - élu parmi les meilleurs chefs Marocain et compétiteur à plusieurs prix à échelle national et international- accompagné d'un conseil d'administration composé d'une poigné de chefs du même rang.

L'association est créée dans le but d'unifier, former et encadrer les artisans qui travaille dans les domaines de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, cuisine et hôtellerie.

Pour devenir une maison d'accueil pour l'ensemble des artisans débutants et distingués.

Notre symbole c'est la confiance, la transparence et le respect afin de choisir les meilleurs artisans pour prendre la relève et la responsabilité du métier ainsi que son art et représenter notre pays à l'avenir sur le niveau national et international.

AMC



Mot du président

Nous souhaitons la bienvenue à l'Association Marocaine des Chefs « AMC » à tous les artisans du métier de l'Art culinaire. Nous sommes ici avec vous et pour vous. Nous sommes ensemble pour la création et le lancement d'un nouvel avenir prospère afin de contribuer ensemble à la durabilité et la mise en honneur du métier. Nous souhaitons un développement, une égalité, une mise à niveau de l'artisan. Nous avons une vision et un objectif d'optimiser le métier de l'artisan et de le faire valoir comme symbole de « Fierté » pour notre Royaume le Maroc ainsi qu'une reconnaissante à l'internationale.

Mohamed El Mazouri

Milles feuilles au saumon à la mousse de foie gras et l'avocat à la framboise

Ingrédients

- 500 gr pâte feuilletée
- 250 gr sauce béchamel
- 350 gr terrine de foie gras
- 150 gr saumon fumé
- 60 gr fromage râpée
- 80 gr fromage blanc ricotta
- 1 pièce d'avocat
- 20 gr noix sec
- 20 gr raisins sec
- framboise frais pour la décoration
- l'aneth

- 1 - Préchauffez le four à 180°C
- 2 - Etalez la pâte feuilletée dans une plaque à cuisson sur 2 mm d'épaisseur.
- 3 - Piquez toute la surface à l'aide d'une fourchette et la saupoudrer en sucre.
- 4 - Enfournez pendant 15 à 20 min, la pâte doit être dorée et croustillante.
- 5 - Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre et ajouter la farine en pluie, puis mélanger et cuire pendant 30 secondes, mouiller avec le lait chaud et continuer la cuisson en remuant jusqu'à épaississement de la préparation, retirer du feu et assaisonner avec le sel et poivre, rajouter le fromage râpé et mélanger pour les faire fondre (il est nécessaire de la faire refroidir avant l'utilisation)
- 6 - Ajoutez le fromage ricotta et le terrine de canard; mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à avoir une crème mousseuse
- 7 - Coupez la pâte feuilletée en trois bandes égaux
- 8 - Etalez la mousse de foie gras sur une première bande de feuilleté,
- 9 - ajoutée les petits morceaux de saumons fumé et d'avocat, puis les noix hachées et les raisins sec, recommencez l'opération et terminez par une bande de feuilleté.
- 10 - Mettez au congélateur pendant 15 minutes (Attendez que la crème soit froide pour la couper en portion)
- 11 - Décoré avec des framboises et l'aneth.



Recettes des
meilleurs chefs



Mille feuille au saumon
à la mousse de foie gras



Recette du chef
Chef EL Mazouri
Pâtissier - chocolatier - traiteur

Macarons au magret de canard fumé a la framboise

Ingrédients

- 6 pièce de macarons diamètre 8cm
- 110 g de poudre d'amandes tamisée
- 225 g de sucre glace
- 125 g de blancs d'oeuf (4 oeufs environ)
- 50 g de sucre
- 2 gr colorant alimentaire rouge
- 200 gr fromage blanc
- 200 gr magret de canard fumé
- 100 gr terrine de foie gras
- 150 gr framboise
- 100 gr fromage blanc
- 150 gr purée de mangue
- 50 gr sucre semoule
- 10 pectine
- 2 feuille gelatine

méthode

- 1 - Préchauffez votre four en chaleur tournante à 150°C. Mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace dans un saladier. Montez les blancs en neige, lorsqu'ils sont montés de moitié, ajoutez les 50 g de sucre en poudre petit à petit, continuez de battre jusqu'à ce que les blancs soient bien brillants et forment des crêtes. Ajoutez le colorant rouge et battez de nouveau un instant.
- 2 - Ajoutez le mélange poudre d'amandes-sucre glace sur les blancs en mélangeant délicatement jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse et brillante (le mélange retombe, c'est normal).
- 3 - A l'aide d'une poche à douille, déposez sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé des rondelles de macarons de 8 centimètres de diamètre. Laissez-les reposer à température ambiante pendant 30 minutes.
- 4 - Faites-les cuire 12 à 15 min au milieu du four.
- 5 - Dans une casserole à l'aide d'un fouet faire cuire la purée de mangue avec le sucre et la pectine jusqu'à ébullition, puis ajouter la gélatine, et laissez reposer, à l'aide d'une cuillère en vers le coulis dans un moule silicules en forme rondelles, au réfrigérateur, dans une saladière mélangez le fromage blanc avec la terrine de foie gras puis mettez la crème dans la poche et dressé la au milieu du macarons
- 6 - ajouter les morceaux de magret de canard et les framboises en différentes positions, ajouter la deuxième rondelle de macarons, puis posé les rondelles de coulis de mangue sur la surface de macarons
- 7 - En fin décoré avec le fromage blanc et des fleurs comestibles.



Les Recettes de saines

Découvrez nos recettes sans gluten facile

Le gluten se retrouve principalement dans les céréales. Il est essentiellement composé de protéines, d'acides gras et de sucre.

On en trouve beaucoup dans les produits préparés ou transformés : certaines viandes hachées, saucisses, bouillon de cube, épaississants, vinaigre de malt, certaines.., dans les céréales comme le blé, l'avoine, l'orge ou le seigle qu'on retrouve dans la farine, le pain, les pâtisseries, biscuits et gâteaux, les pâtes, pizzas, hamburgers, sauces au soja, saucisses, assaisonnements, mais également dans les épaississants et préparations contenant de la farine, dans les desserts lactés, dans les préparations industrielles, poissons panés...

Fondant chocolat sans gluten

Ingrédients

- 250g de chocolat noir 70%
- 200g de beurre doux
- 250g ou 5 oeufs entière
- 20g de sucre semoule
- 120g de sucre glace
- 90g de farine de riz



**Les Recettes
saines**

méthode

Faire préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.

Beurrer puis fariner (farine de riz) les cercles individuels

Dans un cul de poule (saladier), placer le chocolat noir et le beurre.

Faire fondre doucement sur un bain marie.

Pendant ce temps, dans un autre cul de poule, mélanger les oeufs, le sucre glace et le sucre semoule à l'aide d'un fouet.

Attention, les oeufs doivent être à température ambiante car il sera beaucoup plus facile au sucre glace de s'y incorporer et ainsi d'éviter les grumeaux.

Verser le mélange chocolat/beurre fondu puis la farine de riz sans gluten et mélanger une dernière fois.

Placer les cercles beurrés et farinés sur une plaque munie d'une feuille de papier.

Verser la préparation dans chacun des cercles.

Cuire à 170°C en chaleur tournante pendant 12 min environ.

La température est comme toujours donnée à titre indicative.

Laisser refroidir et démouler.

CONCERNANT LES INGRÉDIENTS

La farine de riz permet de remplacer la traditionnelle farine de blé.

Cette farine a l'avantage de ne pas contenir de gluten et de permettre aux personnes ne pouvant pas en consommer de pouvoir réaliser de délicieux petits plats et d'excellents desserts.

Alimentation cétogène

Régime cétogène



Se mettre au cétogène, c'est vraiment changer sa façon de manger ! En effet, la répartition alimentaire dans l'assiette est bien différente des recommandations habituelles : 70 à 80 % de lipides au lieu de 35%, 15 à 20% de protéines au lieu de 15%, 5 à 10% de glucides au lieu de 50%. On voit tout de suite que les sucres en prennent un coup ! Explication de Olivia Charlet, micro-nutritionniste* : "L'idée, c'est de limiter la montée du taux d'insuline et de maintenir cette hormone basse, hormone dont la sécrétion est stimulée par la consommation de sucres et de féculents raffinés et qui en excès, entraîne le stockage de ces carburants en graisse et empêche de les brûler. Pour compenser le faible apport de glucides, l'organisme produit en plus grand nombre des corps cétoniques, des molécules que l'on produit en petite quantité durant la nuit et surtout le matin au réveil tant que l'on n'a pas mangé (et lorsqu'on jeûne quelques jours), qui vont servir de carburant principal pour fabriquer l'énergie dont notre corps a besoin". Pour faire simple : ce type d'alimentation mime un jeûne tout en mangeant et permet de bénéficier de tous ses bienfaits sur la santé. Et pour les fabriquer, il va puiser dans les graisses à sa disposition, celles des repas et celles qui sont en réserve. D'où un effet de stockage massif. De plus cette alimentation étant très satiétogène, on n'a plus de fringales et naturellement on va manger moins mais surtout mieux (plus de fibres, oméga-3, vitamines et minéraux).



Huile d'olive

L'huile d'olive est connue depuis la plus haute antiquité : les Grecs anciens, les Phéniciens, les Arabes, les Berbères et les Romains l'utilisaient déjà pour leur cuisine (à l'origine de la cuisine méditerranéenne) et pour leurs produits cosmétiques, ainsi que les hébreux pour allumer leur chandelier

L'huile d'olive peut être utilisée aussi bien crue (dans des sauces pour salade ou à la place du beurre dans les pâtes par exemple) que cuite (pour la cuisson de viandes ou de légumes ou pour la friture).

Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à trop haute température (plus de 210 °C), au-delà de laquelle elle se détériore.

Cependant elle résiste mieux à la chaleur que les autres huiles environ 180 °C

Une étude de 2017 a trouvé que une plage de température de 140 à 150 °C peut être utilisée pour la cuisson sans grande perte de la composition moléculaire naturelle de l'huile.

Une étude de 2019 a trouvé une diminution du contenu phénolique et de la capacité antioxydante de l'huile d'olive extra vierge après la cuisson de légumes. L'huile d'olive peut également être utilisée pour le traitement du visage, comme le démaquillage des yeux, l'hydratant, l'apaisement des lèvres et la réparation des talons fissurés. Naturellement, l'huile d'olive regorge d'antioxydants anti-âge et de squalène hydratant, ce qui la rend superbe pour les cheveux, la peau et les ongles. Tout comme l'huile de noix de coco, c'est un élément essentiel de tout kit de beauté bricolage.

L'huile d'olive est utilisée comme traitement capillaire depuis l'Antiquité égyptienne.

Ecole Des Chefs:

Ecole Des Chefs est un centre de formation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Conçu et réalisé par les professionnels pour un confort optimal permettant de vivre la réalité des coulisses. Son objectif est de proposer des formations de qualité pour ceux qui n'en ont pas et ceux qui désirent progresser. Sa mission consiste à leur offrir la possibilité d'exceller, grâce à des formations de pointe et un savoir transmis avec passion et générosité par des formateurs expérimentés, pédagogues et enthousiastes.

La pédagogie d'Ecole Des Chefs est fondée essentiellement sur la pratique. L'apprentissage se fait à travers le faire-savoir « touchez les produits et les ingrédients, expérimentez les gestes et réalisez entièrement les recettes ». Cette formation-action est l'atout majeur de nos formations et un facteur d'attractivité fort pour nos apprentis.

Ecole Des Chefs s'engage à mettre en place des structures de formation en fonction de l'évolution des métiers de l'hôtellerie-restauration et accompagner les talents afin qu'ils mènent à bien leur projet de reconversion ou de création d'entreprise.



Cuisimat & Equipement

Équipement

Cuisimat Equipement

Fondée en 2010, Cuisimat Equipement a pour objectif de répondre aux besoins des professionnels de la restauration et accompagner le développement du secteur touristique au Maroc à travers l'import, l'export de matériel professionnel pour les cafés, hôtels et restaurants tant en Maroc qu'à l'étranger.

Cuisimat Equipement s'appuie sur un savoir-faire réel auprès des hôteliers, restaurateurs et collectivités pour proposer un large choix de matériel de restauration, équipements pour l'hôtellerie et tous les commerces et métiers de bouche. Elle accompagne ses clients durant tout leurs processus, depuis l'idée initiale jusqu'à la réalisation du projet. Cuisimat Equipement compte aujourd'hui plus que 100 salariés avec 4 points de vente et 20 représentants dans les différentes villes du royaume : Casablanca - Rabat - Marrakech – Fès - Meknès - Oujda - Tanger et Tétouan.



Marostarequipment

Nous sommes la société Marostarequipment le représentant de la marque BONGARD au Maroc ,leader en matériel de boulangerie-pâtisserie avec plus de 50 % de présence chez les Artisans, s'appuie sur un réseau de concessionnaires dans le monde entier, Ce réseau, dont Marostarequipment est membre, est engagé avec BONGARD pour vous offrir de multiples avantages :

- Un service technique qualifié dont les compétences sont vérifiées et approfondies par le biais des formations internes organisées par un technicien de Bongard
- Vous dépanner immédiatement ou dans les 48 heures avec des pièces détachées BONGARD disponibles sur nos stocks

Marostarequipment vous offre ainsi la disponibilité et le professionnalisme

- Nous nous engageons également à vous conseiller sur :
 - La partie commerciale : étude de vos besoins, plans d'implantation des locaux en vente et production..
 - La partie technique : interventions 24/24 et 7 jours/7, bons d'interventions détaillés, contrats de maintenance...

• S'engager avec un représentant BONGARD, c'est pour vous l'assurance d'investir dans du matériel au bon prix, C'est également investir dans du matériel de qualité qui valorise votre fond de commerce à sa juste valeur





La cuisine Marocaine

La cuisine marocaine est une cuisine méditerranéenne caractérisée par sa variété de plats issus principalement de la cuisine berbère, avec des influences arabes et juives.

Malgré ses traits communs avec les cuisines des autres pays nord-africains, la cuisine marocaine a su conserver son originalité et ses spécificités culturelles uniques. En 2015, elle a été classée deuxième cuisine au monde par le site britannique Worldsim

La cuisine marocaine offre une grande diversité de plats : couscous, tajine souvent agrémenté de fruits secs, pastilla enrichie aux amandes et noix, méchoui, briouats (petits feuilletés triangulaires fourrés à la viande ou au poisson).

La cuisine marocaine offre une grande diversité de plats : couscous, tajine souvent agrémenté de fruits secs, pastilla enrichie aux amandes et noix, méchoui, briouats (petits feuilletés triangulaires fourrés à la viande ou au poisson) Il existe, par ailleurs, d'autres plats typiquement marocains : le tajine mrouzia, la tangia marrakchie (de la région de Marrakech), la soupe dite harira, le baddaz, la tagoulla (bouillie de farine d'orge), la seffa, la salade marocaine ou encore la salade

d'orange parfumée à la cannelle. Les ingrédients utilisés sont principalement les légumes, les lentilles, les haricots blancs, les fèves (notamment pour la préparation de la bessara), mais également les poissons (surtout la sardine qui est très populaire) un autre met typique du Maroc est réalisé avec la tête de mouton, qui est rôtie et nettoyée avant d'être cuisinée en mijoté. Le résultat est une viande extrêmement tendre et fondante, particulièrement parfumée avec un subtil arrière goût de fumée.



Pâtisserie Marocaine

Mélanges raffinés d'amandes, d'eau de fleur d'oranger, de miel et de cannelle, ces douceurs sont souvent servies avec un verre de thé à la menthe. Les plus connues des pâtisseries marocaines sont probablement les cornes de gazelle, les chebakia frits dans l'huile et adoucies de miel. Sans oublier la pastilla au lait, les msemen (crêpes), les briouates au miel et aux amandes ou encore le baghrir.

Les graines de sésame agrémentent de nombreuses pâtisseries marocaines et sont très importantes pour les desserts spéciaux du Ramadan.

L'eau de rose et l'eau de fleur d'oranger sont des ingrédients importants dans les desserts, comme la pastilla à la crème, la muhallabiya ou les salades de fruits. Elles peuvent être également utilisées dans certaines boissons comme les jus de fruits

Thé à la menthe Marocaine

Le thé à la menthe (atay) est la boisson principale au Maroc, on en boit à tout moment et à toute occasion, pour conclure un marché, accueillir un hôte, finir un repas, ou tout simplement se désaltérer.

Si cette coutume paraît ancestrale, elle ne date que du milieu du xviii^e siècle,



lorsque les cargaisons de thé britanniques arrivèrent dans les ports marocains, particulièrement de Mogador et de Tanger.

La préparation du thé à la menthe relève d'un rituel spécifique pour en exhiler toutes les saveurs.

Il est généralement servi dans des petits verres et très sucré particulièrement dans le nord du pays et plus parfumé au sud où on y rajoute du safran.

Le pain traditionnel Marocain

L'art culinaire
Marocain



Le pain traditionnel Marocain

Quant au pain (khubz) au Maroc, il est rond, épais et très différent d'une ville à l'autre, tant par sa préparation (les mkhemrats à base de tahin sont préparées différemment du pain traditionnel) que par ses ingrédients (l'orge ou la farine de maïs peuvent également entrer dans sa composition).

Pour chaque recette, il existe plusieurs variantes et appellations suivant les régions. Pour le thé par exemple, chaque région a sa manière de le préparer.

Les travailleurs sont les enfourneurs (frainis) et les aides (tarrachs), ces derniers reconnaissent et rangent les planches de pains des clients. Pour certains habitants, ils apportent au four le pain et les plats à cuire et les leur livrent une fois cuits. Les fours traditionnels continuent de remplir leur rôle au sein de la société marocaine, malgré la concurrence des boulangeries modernes.





Chef zouheir koussaimy

Il est né à Casablanca dans une famille moyenne dont la cuisine marocaine pour eux une fierté. Depuis qu'il est petit, adore la cuisine et au moment de ces vacances scolaires c'est lui qui s'occupe des préparations des plats pour ces collègues .
En fin de ces études, il a décidé de faire une formation en cuisine à l'école L'ISTA dont il a eu son diplôme .
En 2004, il a participé au concours Cremaie en cuisine internationale, où il a eu le troisième prix.
En 2006, il a obtenu un certificat de dégustation de la marque Johnnie Walker et après une année il a eu un certificat en hygiène alimentaire Food Safety HACCP ,au faire et à mesure, il continue sa carrière professionnelle, comme chef de partie en club med à palmier Marrakech,
en 2009 au club med Alpes d'huez France en grade de chef de partie .
De 2009 à 2011, comme chef de partie à Hôtel Mazagan El jadida Maroc.
En 2012 , il était nommé chef de cuisine à Hôtel Mazagan et après hôtel Trianon, hôtel les mésanges.
Au sélection du concours Paul Bocuse à Lyon, il a eu le 3ème prix en cuisine internationale .
En 2014 il à eu le 1èr prix au concours jeunes talents JOA France,
En 2018 il à eu avec les jardins de sainte cécile le 1er prix du meilleur produit ou service.
Son rêve est de gagner le grand titre Michelin.
Pour le moment il est installé en France dont il exerce son domaine comme chef de cuisine au restaurant les jardins de sainte cécile.



M

agazine des chefs
arocains

Rendez-vous le mois prochain

Le 15 septembre 2021



BRAGARI

L'art culinaire Marocain

**Portez un masque.
Sauvez des vies.**