

CE MOIS

rendez vous
avec notre chef

YOUSSEF EL GATOU

Recordman Guinness

-Vice président de la fédération
boulangerie, pâtisserie, France
-Membre de l'Académie Culinaire
de France

CHAQUE MOIS

rendez vous
avec un chef marocain(e)

L'ART CULINAIRE MAROCAIN

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



Recordman Guinness 2025

YOUSSEF EL GATOU

**A BATTU LE RECORD DU PLUS
LONG FRAISIER DU MONDE :
121,88 METRES**

MEILLEURES RECETTES POUR LES MEILLEURS CHEFS

Magazine des chefs marocains

Magazine des Chefs Marocains

Ce magazine est dédié à l'univers de la cuisine, de la pâtisserie, de la confiserie, de la chocolaterie, de la glacerie, de l'hôtellerie ainsi qu'à leurs accessoires, incluant les appareils, les équipements et même les objets de collection.

Il met en lumière des chefs marocains distingués, tant au niveau national qu'international, en offrant un aperçu de leur parcours, de leurs réalisations et de leurs recettes innovantes, revisitées avec des touches authentiquement marocaines.

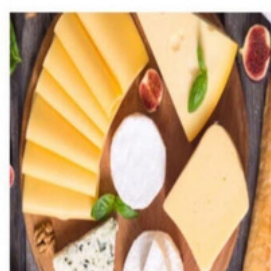
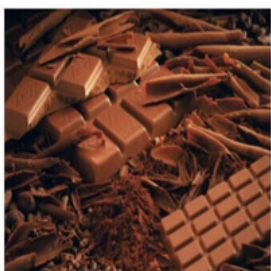
Le magazine accorde également une place importante aux artisans novices et aux jeunes recrues, véritables espoirs de demain, afin de leur donner l'opportunité de partager leur passion et de s'affirmer progressivement dans le monde professionnel.

Un volet particulier est consacré aux denrées alimentaires et aux matières premières qui constituent la base de toutes les recettes, ainsi qu'à certains produits artisanaux uniques créés par des professionnels marocains : ustensiles, équipements, vêtements, costumes et accessoires liés à ces métiers et à cet art culinaire raffiné.

Au-delà de la gastronomie, ce magazine se veut un espace de découverte et d'échanges, une passerelle entre tradition et modernité, entre savoir-faire ancestral et créativité contemporaine. Il a pour vocation de valoriser le patrimoine culinaire marocain tout en ouvrant la voie aux nouvelles générations qui perpétuent et réinventent cet héritage.

MCM

*Best Of Chefs
In Morocco*





Best of chefs in morocco

Il s'agit d'une revue dédiée à la mise en lumière des chefs marocains, qu'ils soient installés au Maroc ou à l'étranger, et qui se distinguent par leur excellence et leur savoir-faire dans différents domaines : cuisine, boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, ainsi que l'art du service et du métier de maître d'hôtel.

Cette revue constitue une véritable vitrine pour exposer les meilleurs travaux et réalisations accomplis tout au long de leur carrière. Nous y présenterons non seulement les dernières recettes et innovations de chaque chef, mais également leurs parcours, leurs inspirations et leur vision de la gastronomie. Afin d'aller plus loin dans cette démarche, nous offrirons aussi la possibilité d'héberger certains chefs sur notre chaîne afin de mieux les connaître, de leur donner la parole et de partager leur univers avec un plus large public.

Par ailleurs, la revue mettra en avant la relève : de jeunes artisans, passionnés et travailleurs, qui aspirent à devenir les grands chefs de demain. À travers leurs créations, leurs histoires et leurs ambitions, ils contribueront à incarner l'avenir de la gastronomie marocaine.

L'objectif de cette page est clair : donner la véritable image des chefs créatifs du Maroc, dans toute leur diversité et leur générosité, et valoriser un art culinaire qui fait partie intégrante de notre culture authentique et ancestrale, héritée de nos mères, de nos grands-parents et transmise de génération en génération.

C'est une fierté pour nous de porter ce flambeau, mais aussi une responsabilité que nous transmettons à nos enfants et petits-enfants afin qu'ils continuent à élever l'excellence marocaine au plus haut niveau. Car notre pays mérite ce qu'il y a de meilleur, et à travers cette revue, nous souhaitons contribuer à le faire rayonner sur la scène nationale et internationale.



YOUSSEF EL GATOU
Chef-Pâtissier – Formateur – Vice-Président de la
fédération boulangerie, pâtisserie, – Recordman
Guinness – Membre de l’Académie Culinaire de
France – Bénévole engagé

Youssef El Gatou est un chef-pâtissier franco-marocain dont le parcours illustre une alliance rare entre exigence technique, engagement humain et rayonnement institutionnel. Artisan passionné, formateur inspirant et acteur influent du secteur, il œuvre depuis plus de 15 ans à la valorisation de la pâtisserie française, tant sur le territoire national qu’à l’international.

Un savoir-faire forgé dans l’excellence



Youssef El Gatou
Chef pâtissier-
formateur
Recordman Guinness
France



Formé dans les plus grandes maisons, notamment Ladurée, il développe très tôt une sensibilité pour la rigueur, l’élégance et l’innovation. Fort de cette expérience, il s’exporte rapidement à l’international, notamment au Koweït, où il devient un formateur de référence en pâtisserie, chocolaterie et confiserie.

De retour en France, il transmet son savoir dans les plus prestigieuses écoles culinaires telles que Ferrandi Paris, l’École de Boulangerie-Pâtisserie de Paris (EBP) et l’école Alain Ducasse, et siège régulièrement en jury d’examens et de certifications professionnelles, contribuant à l’excellence de la relève artisanale.
Un artisan-entrepreneur visionnaire

En 2016, il fonde La Maison Héloïse à Argenteuil (Val-d'Oise), une pâtisserie artisanale où il exprime pleinement sa créativité. Ce lieu devient un laboratoire de saveurs et d'idées, conciliant tradition française, innovation gourmande et accessibilité de l'excellence.

Un record mondial : entre technique et générosité

En 2025, Youssef El Gatou inscrit son nom dans le Guinness World Records en réalisant le plus long fraisier du monde, un projet audacieux mobilisant plusieurs professionnels et bénévoles. Ce défi incarne parfaitement sa philosophie : faire de la pâtisserie un vecteur de partage, d'unité et de fierté collective.

Un engagement institutionnel fort

Reconnu pour sa vision et son dynamisme, Youssef El Gatou occupe plusieurs responsabilités structurantes dans la profession :

- Vice-Président de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de 3 départements d'Île-de-France (95, 78, 91)
- Secrétaire-Adjoint du Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie du Val-d'Oise
- Organisateur du salon "Passion Chocolat" à l'Hôtel de Ville d'Argenteuil, événement réunissant artisans, écoles et grand public
- Membre de jurys régionaux, notamment pour le Meilleur Jeune Boulanger d'Île-de-France
- Membre de l'Académie Culinaire de France.

Transmission et solidarité : un moteur quotidien

Au-delà de la technique, c'est la dimension humaine qui anime son parcours. Youssef El Gatou s'implique bénévolement dans des projets solidaires et éducatifs :

- SOS Village d'Enfants à Agadir (Maroc) : animations pâtisseries et masterclasses pour les enfants (2023, 2024, 2025)
- Écoles, hôpitaux et structures sociales en France : ateliers pâtisserie pour sensibiliser, faire rêver et transmettre

Récompenses et distinctions :

Son talent et son exigence ont été régulièrement salués lors de concours régionaux, nationaux et internationaux :

- **2025** : Record du plus long fraisier du monde – Guinness World Records
- **2024** : 8^e au Mondial du Pain au Chocolat
- **2024** : 3^e Meilleur Croissant Île-de-France
- **2023** : vice champion du Meilleur Croissant du Val-d'Oise
- **2022** : 8^e Trophée de la Pâtisserie Paris Île-de-France
- **2020** : vice champion de Paris Île-de-France (Meilleure Galette des Rois)
- **2019** : 5^e Meilleure Tarte aux Pommes Paris Île-de-France





FRAISIER A LA MOUSSELINE VANILLE ET CHANTILLY MASCARPONE

1. Crème Pâtissière à la Vanille

Ingrédients :

- 1 L de lait
- 250 g de sucre
- 8 jaunes d'œufs (160 g)
- 100 g de maïzena
- 60 g de beurre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
3. Ajouter la maïzena, bien mélanger.
4. Verser le lait chaud progressivement sur le mélange œufs/sucre/maïzena en fouettant.
5. Remettre sur feu moyen, cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer.
6. Hors du feu, ajouter le beurre, bien incorporer.
7. Filmer au contact, refroidir complètement au réfrigérateur.

2. Crème Mousseline

Ajout :

- 35 % de beurre pommade (par rapport au poids total de la crème pâtissière)

Montage :

1. Travailler le beurre pommade dans la cuve d'un batteur (chauffer légèrement au chalumeau si nécessaire).
2. Incorporer la crème pâtissière froide en plusieurs fois tout en émulsionnant.
3. La mousseline doit être lisse, souple et brillante.

3. Biscuit Amande (pour un demi-cadre 26x36 cm)

Préparation 1 :

- 325 g d'œufs entiers
- 125 g de jaunes
- 450 g de sucre

Blanchir au batteur.

Préparation 2 :

- 200 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre

Monter en meringue ferme.

Préparation 3 :

- 550 g de poudre d'amandes
- 125 g de farine T45

Ajout final :

- 275 g de beurre fondu



Montage du biscuit :

1. Incorporer délicatement la Préparation 1 dans la meringue (Préparation 2), sans faire retomber les blancs.
2. Ajouter ensuite la Préparation 3 (poudre + farine tamisées).
3. Terminer avec le beurre fondu tiède, incorporé délicatement.
4. Couler sur plaque.
5. Cuisson : 160°C – 20 minutes.
6. Refroidir et découper en deux dans la longueur.

4. Chantilly Mascarpone Vanille

Ingrédients :

- 1 L de crème 35 %
- 200 g de mascarpone
- 200 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Fendre et gratter la gousse de vanille.
2. Monter tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une texture ferme et lisse.
3. Réserver au frais.

5. Montage du Fraisier

Matériel :

demi-cadre 26x36 cm, rhodoïd (hauteur 5 cm), douille PF 18

Montage :

1. Placer une feuille de rhodoïd à l'intérieur du cadre.
2. Mettre une moitié du biscuit au fond du cadre.
3. Laisser 1 cm de vide entre le biscuit et le cadre pour loger les fraises.
4. Chemiser le contour intérieur avec des fraises entières, coupées en deux, face plate contre le rhodoïd.
5. Étaler une couche de mousseline au centre et sur les contours pour fixer les fraises.
6. Répartir des fraises entières à l'intérieur.
7. Recouvrir d'une couche de mousseline.
8. Déposer le second biscuit.
9. Finir avec une fine couche de mousseline, bien lisser.
10. Réserver au frais plusieurs heures (minimum 4h).

6. Décoration

Chantilly Mascarpone :

- Pocher à la douille PF 18 sur le dessus du fraisier.

Décor Chocolat blanc :

- 200 g de chocolat blanc
- Étaler entre deux feuilles guitare.
- Laisser cristalliser puis casser en éclats irréguliers pour créer du volume.

Finitions :

- Éclats de chocolat blanc
- Fleurs comestibles

Soupe Gazpacho aux crevettes, avocat et légumes



Préparation: 20 minutes

Donne 12 portions

Ingrédients :

- 1,9 L de cocktail de jus de tomate et palourde (type Clamato)
- 1,3 kg de crevettes cuites, décortiquées et nettoyées
- 4 avocats mûrs, coupés en dés
- 2 concombres, pelés et coupés en petits cubes
- 3 tomates bien mûres, coupées en dés
- 1 oignon rouge, finement émincé
- 1 bouquet de coriandre fraîche, hachée
- 2 c. à soupe de jus de citron
- ½ c. à café de sel
- ¼ c. à café de poivre

Préparation :

1. Dans un grand saladier, réunir tous les ingrédients : jus, crevettes, avocats, concombres, tomates, oignon, coriandre, citron, sel et poivre.
2. Mélanger délicatement pour bien répartir les saveurs.
3. Couvrir le saladier avec un film alimentaire.
4. Placer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir bien frais.

Astuces :

- Tu peux ajouter quelques gouttes de sauce piquante si tu veux relever un peu le goût.
- Servi en verrines avec un brin de coriandre ou une crevette entière, c'est parfait pour l'apéritif estival.
- Se conserve 1 à 2 jours au frais.

Velouté de Navet Boule d'Or & Carottes



Préparation: 30 minutes

Donne 4 portions

Ingrédients :

- 3 navets boule d'or (environ 400 g)
- 3 carottes (environ 300 g)
- 1 pomme de terre moyenne (pour donner de l'onctuosité)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive ou un petit morceau de beurre
- 1 L de bouillon de légumes ou de volaille (chaud)
- 1 petite pincée de cumin ou de curcuma (facultatif, pour relever)
- Sel & poivre
- Un peu de crème fraîche ou de lait (optionnel, pour un velouté plus gourmand)

Préparation :

1. Éplucher et couper les navets, carottes, pomme de terre, oignon, ail.
2. Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile.
3. Ajouter les légumes, mélanger quelques minutes.
4. Verser le bouillon, assaisonner, cuire 20–25 min jusqu'à tendreté.
5. Mixer pour obtenir un velouté lisse, ajuster la texture avec un peu d'eau ou de lait.
6. Servir chaud, avec crème ou herbes fraîches.

Astuces :

- Douceur assurée : le navet boule d'or est plus sucré et moins piquant que le navet classique → parfait pour un velouté délicat.
- Texture soyeuse : ajouter une petite pomme de terre ou même une courgette pour un résultat plus onctueux.
- Version healthy : remplacer la crème par du yaourt nature au moment de servir.

Prochainement

MASTER CLASS

Pizzaïolo



Formation professionnelle des artisans en art de la pizza et ses techniques
Participez à une formation exceptionnelle dédiée aux passionnés et professionnels de la gastronomie.

Au programme :

Les secrets des chefs pour une pâte et une garniture parfaites
Les bases incontournables de la pizza italienne authentique
Les techniques modernes de préparation et de cuisson

Nos Partenaires

Gastromixte - La signature d'une cuisine en mouvement



Au cœur de la scène culinaire marocaine, Gastromixte s'impose comme un concept novateur où l'héritage gastronomique dialogue avec la modernité. Pensé pour les palais curieux et les esprits ouverts, Gastromixte célèbre la fusion entre les recettes d'antan et les techniques contemporaines.

Loin d'un simple effet de mode, ce projet repose sur une vision engagée : valoriser les produits locaux, respecter les saisons, et explorer de nouveaux territoires gustatifs. À travers des créations surprenantes – un pastilla revisitée en mille-feuille croustillant, un tajine sublimé par une cuisson basse température, ou encore un dessert inspiré de la street-food marocaine –, Gastromixte redéfinit les codes de la cuisine fusion.

Gastromixte, c'est aussi une aventure humaine. Derrière chaque assiette, il y a des producteurs, des artisans, des chefs passionnés, et surtout, une envie commune de transmettre et de faire vibrer les sens. Le projet s'étend aussi à des ateliers culinaires, des résidences de chefs, et des événements gastronomiques pensés comme de véritables expériences culturelles. En mêlant créativité et exigence, Gastromixte donne un nouveau souffle à la gastronomie marocaine et invite à repenser l'art culinaire comme un terrain d'expression, de partage et d'audace.



**Gastromixte au cœur du
Championnat national
du Pizzaiolo – Ifrane 2024**



Partenaire incontournable du Championnat national du Pizzaiolo à Ifrane en 2024, Gastromixte a marqué l'événement par la qualité et la diversité de ses produits. Spécialisée dans les fromages et ingrédients destinés aux professionnels de la restauration, l'entreprise s'est imposée comme un allié de choix pour les concurrents venus de tout le Royaume. Sa mozzarella fondante, ses textures raffinées et son goût authentique ont permis aux participants d'exprimer pleinement leur créativité, qu'il s'agisse de recettes inspirées des saveurs marocaines ou de compositions sucrées originales. En soutenant cette compétition, Gastromixte a montré son rôle central dans l'élévation du niveau culinaire au Maroc, tout en consolidant son image de partenaire fiable et innovant.



Au-delà d'un simple apport technique, la présence de Gastromixte à Ifrane a incarné une véritable philosophie : mettre en avant l'excellence des produits pour sublimer le talent des chefs. L'édition 2024 du championnat a été une vitrine idéale pour démontrer l'importance des producteurs dans la réussite gastronomique. En associant son nom à un concours jugé par des chefs de renommée internationale, Gastromixte confirme son engagement à accompagner l'évolution de la gastronomie marocaine et à soutenir les jeunes talents. Une démarche qui renforce son statut d'acteur majeur, contribuant à écrire une nouvelle page de l'histoire culinaire.



Kenz - L'audace au féminin dans l'univers culinaire marocain



Dans un univers culinaire en pleine effervescence, Kenz incarne une nouvelle génération de cheffes audacieuses qui réinventent les traditions sans jamais renier leurs racines. Avec une identité affirmée, une vision novatrice et une parfaite maîtrise de l'art des saveurs, elle s'impose comme une figure montante de la scène gastronomique marocaine.

Inspirée à la fois par les savoir-faire familiaux et les techniques modernes, Kenz puise son inspiration dans l'authenticité du patrimoine marocain qu'elle sublime à travers l'univers du blé, de la farine et de leurs dérivés. Son credo : valoriser les produits du terroir tout en y apportant une touche de créativité et de modernité.

Qu'il s'agisse d'un pain traditionnel revisité, d'une pâte fine aux saveurs d'antan réinterprétée avec audace, ou d'une douceur inspirée des recettes marocaines emblématiques, chaque création signée Kenz est une véritable ode à la culture culinaire du Royaume... repensée avec élégance, passion et raffinement.



Kenz incarne l'attachement profond du Maroc à ses traditions culinaires. Spécialisée dans l'univers du blé, de la farine, du couscous et des pâtes, la marque met en valeur la richesse des céréales qui occupent une place centrale dans la gastronomie marocaine. Elle puise dans un savoir-faire authentique, transmis de génération en génération, tout en l'adaptant aux modes de consommation d'aujourd'hui.

À travers ses produits, Kenz célèbre un patrimoine culinaire vivant, où simplicité et qualité se conjuguent pour accompagner les familles au quotidien.



Kenz – L'audace au féminin dans l'univers culinaire marocain



Kenz a été partenaire officiel du Concours national du Meilleur Pizzaiolo 2024, qui s'est tenu à Ifrane sous l'égide de l'Association Marocaine des Chefs (AMC). La marque a fourni sa gamme de farines professionnelles aux participants, permettant aux pizzaiolos d'obtenir des pâtes parfaitement travaillées — alliant tenue, texture et saveur — pour des créations allant des recettes traditionnelles aux préparations les plus innovantes.

La marque Kenz a également joué un rôle déterminant dans la valorisation et la motivation des artisans du secteur de la pizza. Grâce à la qualité exceptionnelle de ses produits, plébiscitée par l'ensemble des participants, elle a contribué avec excellence au succès éclatant de la deuxième édition du concours du Meilleur Pizzaiolo du Maroc.



Cette présence a renforcé la visibilité de Kenz auprès des professionnels du secteur et confirmé son rôle de partenaire fiable pour les artisans de la restauration. En soutenant des talents émergents, Kenz participe également à l'innovation et à l'évolution de la gastronomie marocaine.

Au-delà d'un simple partenariat, Kenz contribue au rayonnement culinaire du Maroc, s'imposant comme un acteur majeur alliant tradition et modernité et inspirant la nouvelle génération de professionnels.



Zineb Moutaqi

**Championne du Maroc
pizzaiola**



Tissa, Taounate, Zineb Moutaqi est une chef passionnée, elle a su se frayer un chemin remarquable dans le monde exigeant de la restauration.

Une vocation dès l'adolescence

L'aventure culinaire de Zineb commence en 2019, à l'âge de 16 ans, avec un stage à l'hôtel Heure Bleue Palais Relais & Châteaux à Essaouira. Rapidement, elle décroche des extras comme commis de cuisine dans le même établissement, affirmant son goût du travail bien fait et son sens de la discipline.

Un parcours marqué par la polyvalence et la passion

De 2019 à 2025, Zineb multiplie les expériences dans différents styles de cuisine, du snacking à la haute gastronomie :

- **2019 – Stagiaire et extra à l'hôtel Heure Bleue, Essaouira**
- **2020 – Cuisinière chez Kames**
- **2021 – Poste pizza chez Smartino Food puis cuisinière chez Egg Burger**
- **2022 – Pizzaiola au restaurant Terrasse Tifnit**
- **2023 – Cuisinière au restaurant Hanine**
- **2024 – Pizzaiola au restaurant Le Centro, Agadir**
- **2025 – Cuisinière au poste chaud, où elle affine sa technique et sa maîtrise des cuissons**

En quelques années, Zineb Moutaqi s'est imposée comme l'un des talents féminins les plus prometteurs de la scène culinaire marocaine. Membre de l'équipe du chef Hamid Hsaini au restaurant Le Centro, elle a remporté plusieurs distinctions :

- **Championne du Maroc 2024, meilleure cheffe pizzaiolo, organisée par l'Association Marocaine des Chefs à Ifrane**
- **1^{re} place au Festival Souss Gastro 2025, catégorie Gastronomie Marocaine**

Rigoureuse, créative et passionnée, Zineb incarne une nouvelle génération de femmes chefs audacieuses. Son parcours prouve que talent, détermination et amour de la cuisine mènent loin, même depuis des débuts modestes.



Hamid Hsaini

**Champion du Maroc
Chef Pizzaiolo**



Né le 25 août 1987 à Agadir, Hamid Hsaini est un chef marocain passionné par la cuisine italienne, et plus particulièrement par l'art de la pizza. Sa passion naît dès l'enfance, lorsqu'à 8 ans il découvre les Tortues Ninja et leur amour pour la pizza. Aux côtés de sa mère, il apprend ses premières bases culinaires, une complicité qui éveillera sa vocation.

Son parcours commence modestement comme livreur de pizzas avant de devenir pizzaiolo chez Pizza Bellissima à Agadir, où il perfectionne son savoir-faire pendant deux ans. Créatif, il associe ses deux passions, la pizza et le hip-hop, en intégrant des acrobaties inspirées de la danse, un style unique qui attire rapidement l'attention.

En 2016, il ouvre son premier fast-food, Speedburger à Guelmim, suivi en 2017 par Mamarita, un restaurant italien. Par la suite, il enrichit son expérience dans plusieurs établissements, occupant divers postes clés dans la cuisine et la gestion.

- **Pizzaiolo à l'hôtel Lagador en 2016**
- **Adjoint chef de cuisine à la Chambre de l'Artisanat d'Agadir en 2021**
- **Adjoint chef à l'hôtel Senator à Agadir en 2022**
- **Chef de cuisine au restaurant Grand Canaria à Sidi Ifni en 2023**

Un palmarès impressionnant Compétiteur hors pair, Hamid Hsaini s'illustre dans plusieurs concours :

- **Vainqueur du Championnat de Pizza à Casablanca (2022)**
- **Premier prix du Concours International de Pizza à Agadir**
- **En 2024, le chef Hamid a formé et entraîné toute son équipe pour deux concours au Maroc. Grâce à leur travail acharné et à son expertise, ils ont remporté le premier prix de la meilleure pizza !**

En 2023, Hamid Hsaini ouvre Le Centro, un restaurant italien, puis Calamarito en 2025, spécialisé dans la cuisine espagnole à Agadir. Au-delà de ses réussites culinaires, il s'illustre par son engagement social, notamment auprès des orphelins de l'hôpital Hassan II. Créatif, pédagogue et profondément humain, il incarne une gastronomie marocaine moderne, généreuse et inspirante.

**CHAMPIONNAT NATIONAL
DES MEILLEURS JEUNES TALENTS MAROCAINS
PROCHAINEMENT**



**Rendez-vous
2026**

Master Class

- la gestion du restaurant : ce que cela manager
- le rôle clé du management dans la restauration
- la gestion opérationnelle du restaurant
- les secrets du revenue management pour les restaurants
- promouvoir les relations avec les clients dans le secteur de la restauration

Le : 9 Octobre 2025

Casablanca

Pour plus d'info contactez :

0664 53 50 19

0631 37 25 32



Organisateur

Formation gestion du restaurant :





L'art Culinaire Marocain

Le service du thé

Au Maroc, le thé à la menthe n'est pas seulement une boisson : c'est un véritable rite social et une célébration de la générosité. Plus qu'un simple geste, le service du thé est une cérémonie qui illustre parfaitement l'art de recevoir, la convivialité et le raffinement de la culture marocaine.

La préparation : un savoir-faire minutieux

Le thé vert (souvent du gunpowder chinois) est préparé avec soin : rincé à plusieurs reprises pour éliminer l'amertume, il est infusé avec une abondance de menthe fraîche et une généreuse dose de sucre. Cette combinaison crée un équilibre subtil entre douceur et fraîcheur, signature gustative du thé marocain.

La théière : objet d'art et d'histoire

La théière en métal, généralement en argent ou en cuivre poli, est à la fois un outil et un objet d'art. Souvent ornée de gravures délicates, elle est chauffée au-dessus d'un feu ou d'un réchaud, conservant la température idéale pour faire infuser le thé lentement. Son bec fin et courbé est conçu pour verser le thé avec précision.

Le service : un spectacle en mouvement

Le maître du thé verse le liquide avec grâce, souvent depuis une hauteur importante, créant un jet qui oxygène le breuvage et développe ses arômes. Ce geste précis demande entraînement et élégance. Le thé est servi dans des petits verres colorés et décorés, souvent en verre soufflé, posés sur un plateau en métal ciselé, parfois en argent.

Le plateau et ses accessoires : symboles de raffinement

Le plateau, véritable pièce maîtresse, est souvent richement décoré, avec des motifs traditionnels. Il accueille la théière, les verres, un sucrier sculpté et parfois des petites pâtisseries (cornes de gazelle, briouates). Cet ensemble est à la fois pratique et esthétique, reflet de l'attention portée aux détails.

Un moment de partage et de respect

Offrir le thé, c'est ouvrir sa maison, son cœur. La cérémonie invite à la pause, au dialogue et au lien social. Elle peut durer plusieurs heures, chaque tournée de thé renforçant la convivialité. Le thé à la menthe incarne ainsi la générosité, la patience et l'art de vivre à la marocaine.



L'art culinaire Marocain

Le Couscous

Le couscous est bien plus qu'un simple plat au Maroc : c'est un véritable symbole culturel, un art culinaire ancestral, et un moment de partage intergénérationnel. Préparé traditionnellement chaque vendredi dans de nombreuses familles, il incarne l'identité, la générosité et la richesse du terroir marocain.

La base du couscous est la semoule de blé dur, roulée à la main pour obtenir de petites granules aériennes. Ce geste, appelé "rouler la semoule", est un art qui demande patience, précision et expérience. La semoule est humidifiée, tamisée, puis roulée sur un plateau en bois (appelé "tabor" ou "mejmar"), souvent par les femmes de la famille, gardiennes de ce savoir-faire traditionnel.

Le couscous est cuit dans un ustensile spécifique : le couscoussier, une marmite double étagée où la semoule cuit doucement à la vapeur, séparée du bouillon et des légumes. Cette cuisson lente permet à la semoule de rester légère et moelleuse, sans coller, tout en s'imprégnant des parfums du bouillon.



Chaque région du Maroc, chaque famille même, a sa propre version du couscous :

- Couscous au légumes de saison (carottes, navets, courgettes, potiron)
- Couscous à la viande (agneau, bœuf, poulet) ou au poisson dans les régions côtières
- Couscous sucré avec des raisins secs et du beurre fondu, parfois dégusté en dessert
- Couscous berbère avec une sauce aux pois chiches et épices locales

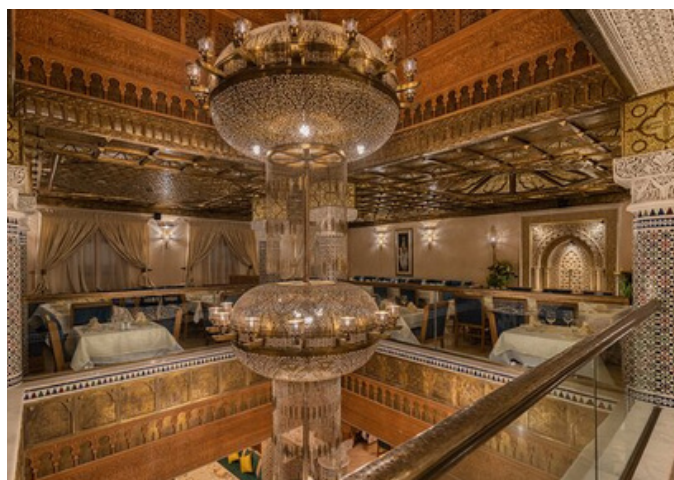
Dar El Kaid – Un joyau du patrimoine marocain



L'architecture de Dar El Kaid reflète l'élégance du style marocain ancestral. Ses patios lumineux, ornés de zelliges colorés et de bois sculpté, dégagent une harmonie unique entre beauté et sérénité. Les murs en tadelakt, les plafonds en cèdre et les fontaines intérieures apportent fraîcheur et apaisement, transformant la maison en véritable havre de paix. Chaque recoin semble inviter à la contemplation et au voyage dans le temps.



Nichée au cœur du Maroc authentique, Dar El Kaid se présente comme un témoin vivant de l'histoire et du raffinement architectural traditionnel. Ancienne demeure d'un caïd – chef local et figure d'autorité – cette bâtisse incarne à la fois le prestige d'une époque et la richesse culturelle d'une région. Elle demeure aujourd'hui un symbole fort de la mémoire collective marocaine.



Bien plus qu'une simple maison, Dar El Kaid fut pendant longtemps un lieu de rassemblement et d'échanges. On y accueillait hôtes de marque, notables et voyageurs, dans la plus pure tradition marocaine où générosité et accueil chaleureux tiennent une place centrale. Aujourd'hui encore, ce lieu garde son âme et continue de faire rayonner l'identité culturelle du Maroc.

De la tradition à la table - L'expérience culinaire de Dar El Kaid



Au-delà de son architecture majestueuse, Dar El Kaid séduit par son rôle incontournable dans la mise en valeur de la gastronomie marocaine. Entre ses murs, l'art culinaire prend une dimension toute particulière : tajines mijotés, couscous généreux, méchoui parfumé et pâtisseries aux mille saveurs sont servis dans un cadre qui respire l'authenticité. Chaque repas devient un voyage au cœur des traditions, sublimé par le rituel du thé à la menthe, symbole d'hospitalité et de raffinement.

Dar El Kaid est également devenu un espace de rencontre entre chefs et passionnés de cuisine. Lors de festivals et de compétitions gastronomiques, il accueille des maîtres cuisiniers venus partager leur savoir-faire et réinventer les recettes du terroir. Ces événements créent un pont entre patrimoine et créativité contemporaine, offrant au public une expérience unique.

S'attabler à Dar El Kaid, c'est vivre bien plus qu'un dîner. C'est plonger dans une ambiance sensorielle où la lumière des lanternes, la musique traditionnelle et la chaleur de l'accueil marocain se conjuguent pour créer des souvenirs inoubliables. Entre histoire et gastronomie, Dar El Kaid incarne un art de vivre, à la fois intemporel et universel.





Houcine Setee

Chef pâtissier - chocolatier

Houcine Setee, chef exécutif pâtissier et fondateur de Le Caramel by Chef Setee, est un chef marocain célébré dont le parcours débute au cœur de la médina historique de Fès. bercé dès son enfance par les saveurs, les arômes d'épices et la richesse du patrimoine culinaire marocain, il découvre très tôt sa passion pour la pâtisserie.

Formé dans les grandes écoles culinaires du Maroc, il nourrit l'ambition de perfectionner son savoir-faire à travers le monde. Son voyage l'amène à explorer différentes scènes gastronomiques au Maroc avant de se perfectionner en Espagne, en France et en Libye, où il maîtrise l'art de la pâtisserie française tout en préservant l'âme des traditions marocaines.

Son esprit entrepreneurial s'épanouit ensuite au Moyen-Orient, où il collabore avec de prestigieuses maisons, avant de franchir un nouveau cap aux États-Unis. À Orlando, en Floride, il fonde Le Caramel by Chef Setee, une pâtisserie qui marie subtilement héritage marocain et élégance française.



Aujourd'hui, Houcine Setee est reconnu comme un ambassadeur de la pâtisserie marocaine à l'international. Son parcours, qui s'étend sur plusieurs continents, est l'histoire d'une passion inébranlable, d'une créativité sans limites et d'un engagement constant à partager son art avec le monde.

Fier de ses racines, il met un point d'honneur à intégrer dans ses créations les saveurs et les souvenirs de son enfance à Fès. Les amandes, le miel, la fleur d'oranger ou encore les épices emblématiques du Maroc s'invitent subtilement dans ses gâteaux et ses chocolats, donnant à ses réalisations une identité unique qui relie la tradition au modernisme.

Sa carrière illustre aussi la valeur universelle de la pâtisserie comme langage sans frontières. Qu'il soit en Europe, au Moyen-Orient ou en Amérique, ses créations séduisent par leur authenticité et leur raffinement. Cette ouverture culturelle lui a permis de bâtir des ponts entre des univers culinaires différents et d'inspirer une nouvelle génération de pâtissiers marocains à oser rêver grand.

Au-delà de ses créations raffinées, Houcine Setee se distingue par sa capacité à se projeter et à innover. Son nouveau projet, Le Caramel by Chef Setee, s'impose comme un concept unique où la pâtisserie devient une expérience sensorielle et culturelle. Véritable atelier d'art sucré, l'établissement ambitionne de proposer des créations exclusives, mêlant le savoir-faire français aux saveurs marocaines, avec une touche contemporaine qui séduit une clientèle internationale.



Spécialiste des pâtisseries françaises, des gâteaux de mariage et du catering sur mesure, Chef Setee est également un artisan du chocolat reconnu. Ses bonbons, croissants et pièces d'exception ne sont pas de simples douceurs : ce sont de véritables œuvres d'art, pensées comme des symphonies de saveurs et de textures.



À travers ce projet, il souhaite non seulement offrir des desserts d'exception, mais aussi transmettre une philosophie : la pâtisserie est avant tout une histoire de passion et de patience. « Se lancer dans l'univers de la pâtisserie, du chocolat ou de la décoration de gâteaux, c'est avant tout une question de cœur », confie-t-il. « Gardez l'esprit ouvert et curieux, et souvenez-vous que l'apprentissage ne s'arrête jamais. Chaque création est une nouvelle opportunité d'exprimer sa créativité et d'apporter de la joie aux autres. »

Avec Le Caramel by Chef Setee, Houcine construit un univers où traditions, innovation et émotions se rencontrent.





Les chefs marocains sèment l'avenir

L'**Association Marocaine des Chefs (AMC)** ne se limite pas à la promotion de l'art culinaire et à la valorisation des talents marocains dans les cuisines. En mai 2025, elle a marqué un engagement fort en faveur de la protection de l'environnement en organisant, en partenariat avec l'Association Club UNESCO Atlas Maroc, une journée de sensibilisation dédiée à la prévention des feux de forêt.

Cet événement s'est tenu sur le plateau de Ghabt Al Bahr, un site naturel emblématique situé près d'Ifrane, une région connue pour ses forêts de cèdres majestueux et son écosystème fragile. La zone a été ciblée en raison des risques importants liés aux incendies qui menacent chaque année ces espaces naturels précieux.

Une vingtaine de chefs et professionnels de la cuisine, pâtisserie, boulangerie et glacerie ont répondu présents, illustrant ainsi leur volonté d'associer leur influence et leurs compétences à des causes sociétales essentielles. Ces artisans du goût ont planté symboliquement des jeunes cèdres, symbole fort de renouveau et d'engagement concret pour la préservation des forêts marocaines.



Sensibilisation et transmission

Au-delà de cette action symbolique, l'AMC a organisé une campagne de sensibilisation autour des risques d'incendie en milieu forestier, rappelant l'importance des gestes de prévention, de la vigilance collective et de la responsabilité de chacun pour protéger ces milieux.

Un atelier de dessin pour enfants a également été mis en place, soulignant l'importance d'éduquer les plus jeunes à l'environnement et à la fragilité des forêts, afin de construire dès aujourd'hui une conscience écologique durable.

Le Maroc a remporté la Coupe d'Afrique et du Moyen-Orient des Cheffes.



Le Maroc s'est illustré avec éclat lors du Salon international Cremai, organisé du 19 au 23 septembre 2025, en remportant la Coupe d'Afrique et du Moyen-Orient des Cheffes, le dimanche 21 septembre. Derrière, l'Arabie Saoudite s'est hissée à la deuxième place, suivie de la Tunisie en troisième position.

Ce triomphe confirme le rayonnement de la cuisine marocaine, portée par le talent et la créativité de ses cheffes. Par leurs plats raffinés, elles enrichissent un patrimoine culinaire déjà prestigieux, en le projetant vers de nouveaux horizons.

Au-delà de la victoire, c'est tout un héritage gourmand qui se transmet : une source d'inspiration pour les générations montantes, et une reconnaissance croissante sur les scènes nationale et internationale. Cette consécration illustre la force d'une cuisine qui unit tradition et modernité, et dont le rayonnement dépasse désormais les frontières du Royaume.

Le Maroc brille à Paris

Du 11 au 14 septembre 2025, le Village international de la gastronomie a pris place au pied de la Tour Eiffel, rassemblant 62 pays et terroirs français pour une célébration mondiale des traditions culinaires.

Le Maroc s'y est distingué à travers un pavillon somptueux, orchestré par La Gazelle d'Or, où se mêlaient pâtisseries raffinées, couscous parfumés et artisanat d'exception. Une vitrine éclatante de l'art de vivre marocain qui a séduit les visiteurs venus des quatre coins du globe.



Sous le haut patronage du président de la République française Emmanuel Macron, et la présidence d'honneur de Stéphane Layani (Marché international de Rungis), l'édition 2025 a mis en avant le rôle fédérateur de la gastronomie. La cheffe étoilée Hélène Darroze, marraine de l'événement et ambassadrice du Royal Mansour Marrakech, a salué « le partage, la transmission, la diversité des cultures et l'amour des produits de terroirs ».

Ainsi, le Maroc a non seulement affirmé son patrimoine culinaire, mais également renforcé son rayonnement culturel sur la scène internationale.

Prochainement
Formation professionnelle

Master Class

Casablanca



L'ART DE LA PÂTISSERIE ET DESSERT À L'ASSIETTE

Chef ELMazouri & Chef Aziz Aztout

**Formation professionnelle spécialisée dans
l'art de la pâtisserie et dessert à l'assiette**

Pour plus d'info contactez-nous : 0664 535 019 / 0631 372 532