

*Best Of Chefs
In Morocco*

Magazine des chefs
arocains

Vendredi Le 1 octobre 2021

Ce mois

Rendez-vous avec
Notre chef

Abdessamad EL idrissi

Pizzaïolo chef
Champion du Monde 2019
Champion régional France 2017

Chaque mois
rendez-vous
avec un chef marocain(e)

L'art culinaire marocain

- Cuisine
- Boulangerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Confiserie
- Glaceries
- Maître d'hôtel



Meilleures recettes pour les meilleurs chefs

Association Marocaine des chefs



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.

M

agazine des chefs arocains

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.

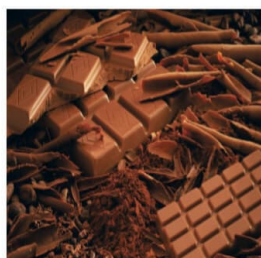
Le magazine présente des chefs distingués aux niveaux national et international, où un aperçu de leur vie et de leurs recettes innovantes et nouvelles sera présenté avec des touches marocaines. Les artisans novices et les recrues qui seront les chefs de demain seront également présentés.

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

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 : cuisine, boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolat, glace, et maître d'hôtel.

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.

Best of chefs in morocco

Partenaires





Biographie

Abdessamad EL IDRISI, champion du monde de pizza, marocain résident en France, il est né en 1980, originaire de la ville de Nador au nord du Maroc.

Parcours professionnel :

Avant de partir s'installer en France, il a exercé différents métiers puis il s'est tourné vers la photographie et il a exercé ce métier pendant plusieurs années. En 2009, il quitte le Maroc et s'installe en France, d'autres nouveaux métiers s'ouvrent à lui, jusqu'à ce qu'il finisse par travailler dans un hôtel 4 étoiles en 2010. De là, il a fait ses débuts dans la cuisine.

Conscientieux, rigoureux et persévérant,

il a pu prouver à la direction de l'hôtel qu'il aimait le monde de la gastronomie. Il a été nommé chef de parti dans le restaurant. Cuisine et pizzas ont été son quotidien durant 3 ans. En 2013, il quitte son poste car il a eu l'opportunité d'acquiescer un food truck. Il décide de se consacrer à la pizza. En 2015, il participe à son premier Championnat Régional de France de Pizza, il a obtenu la dernière place. Il ne s'est pas découragé, il a persévéré pour devenir un grand pizzaiolo. Il décide de faire d'autres concours pour gagner en assurance, quelques semaines plus tard, lors d'un autre événement, il décroche le titre de la plus belle pizza et se qualifie pour la finale du Championnat de France de la Pizza à Paris. Le résultat n'était pas à la hauteur de ses attentes. Alors après quelques mois, il participe au championnat du monde de la pizza, qui se déroule en Italie, il est fini au milieu du classement.



Championnat régional de France 2017



Mais en 2017, il remporte la première place au championnat régional de la pizza. La même année, il participe de nouveau au championnat de France de pizza où il finit 11ème sur 150 participants.

En 2018, il retourne au championnat du monde de la pizza en Italie, où il termine 9ème sur 250 participants. Son rêve de devenir le meilleur Pizzaiolo était de plus en plus proche. Il décide de travailler encore plus et plus dur.

En 2019, il retente sa chance au championnat du monde à Rome, sur 350 participants il est sacré champion du monde de la pizza.

Championnat du Monde pizzaïolo 2019

Abdessamad EL IDRISSE
champion du monde
pizzaïolo 2019

Abdessamad EL Idrissi devient le 1er marocain et musulman à remporté un tel titre depuis le début des championnats, il y a 17ans. Il est la fierté de ses proches, de ses amis et bien-sûr du peuple marocain.



La victoire



Recette Pizza saveurs de printemps

Recette Créer par chef Abdessamad EL Idrissi
Champion du monde pizzaïolo 2019

Ingrédients :

- 300 gr pate à pizza
- 50 gr légumes
(poivrons,aubergines,courgette,oignon,tomate)
- 100 gr tomate
- 40 gr fromage boursin
- 6 pièce créneaux de noix
- 9 piece abricot secs

Méthode

Pour la ratatouille, on commence par couper tous les légumes en petits carrés. Puis on les fait revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Faire cuire environ 10 minutes.

Mettre le chorizo dans une autre poêle, faire revenir avec un peu d'huile d'olive, faire cuire environ 30sec, cela permettra au chorizo d'avoir une forme creuse.

On dispose sur la pizza les légumes de la ratatouille et au four 5min.

A l'aide d'une poche à douille, mettre le Boursin dans le creux du chorizo.

Ajouter les pruneaux secs, puis les cerneaux de noix et terminer par le persil.



Recette Pizza tiramisu dessert

Recette Créer par chef Abdessamad EL Idrissi
Champion du monde pizzaïolo 2019

Ingrédients

300 gr pâte à pizza
250g mascarpone
250g crème entière liquide
80g de sucre
2 cc de café moulu
1 cs cacao en poudre brute non sucré
On partage l'appareil en 3.
chantilly / café / cacao

Méthode

On commence par préparer notre appareil en mélangeant la mascarpone et la crème entière.
On ajoute 80g de sucre glace.
On monte en chantilly à l'aide d'un robot pâtissier ou d'un fouet électrique.
Une fois la préparation bien ferme, on va diviser en 3 parts égales.
L'une nature, une autre dans laquelle nous ajoutons 1cs de cacao en poudre brut non sucré et la dernière, dans laquelle nous ajoutons 2cc de café moulu.
Mettre chacune des préparations dans une poche à douille. Et réserver au frais.
Nous allons préparer notre base pizza tiramisu en étalant de la crème épaisse sur la pizza.
Mettre au four 5 min. Attendre que la pizza refroidisse.
Puis procéder au dressage avec nos différentes préparations.
Faire des formes et tailles différentes en fonction de la préparation utiliser.
Pour un plus joli rendu.
Servir aussitôt.



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.





Guide du régime cétogène

Le régime cétogène (céto) est un régime faible en glucides et riche en graisses qui offre de nombreux avantages pour la santé.

Plus de 20 études montrent que ce type de régime peut vous aider à perdre du poids et à améliorer votre santé. Les régimes cétogènes peuvent prévenir et même lutter contre le diabète, le cancer, l'épilepsie, les troubles de l'attention, l'hyperactivité, la maladie d'Alzheimer, ...

Vous le savez certainement, l'alimentation joue un rôle central dans notre santé et bien plus. Il est donc important de comprendre comment tout cela fonctionne et de mettre en place un régime bon pour votre corps. Ça tombe bien, vous êtes au bon endroit.

Vous retrouverez ci-dessous un guide du débutant détaillé, et pour aller plus loin, retrouvez la bible du régime céto.

Qu'est-ce qu'un régime cétogène ?

Avant toute chose, **NON**, ce n'est pas le gras qui fait le plus grossir mais bel et bien le sucre.

D'ailleurs, vous allez devoir consommer du gras, et beaucoup ! Il sera utilisé par votre corps tel un carburant afin de vous maintenir en forme.

En effet, le régime cétogène est un régime très faible en glucides et riche en graisses qui partage de nombreuses similitudes avec le régime faibles en glucides. En pratique, les glucides représenteront à peine 5% de votre apport calorique journalier.

Cela implique de réduire considérablement l'apport en glucides et de le remplacer par des graisses.

Cette réduction des glucides met votre corps dans un état de manque.

Lorsque cela se produit, votre corps puise alors dans les graisses.

Vous commencez à le comprendre, la révolution cétogène n'est pas un simple régime parmi tant d'autres, mais réellement un nouveau mode d'alimentation voire de vie qui nécessite une mise en place et un temps d'adaptation. Il ne faut pas faire n'importe quoi.



Recette de saines

Pommes de terre farcies aux champignons

- Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre
- 150 g de champignons
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 C A C de ciboulette
- 1 C A C d'aneth
- 4 C A S de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- Sel
- Poivre rose moulu

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Coût : pour toutes les bourses

Méthode

1. Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau pendant 25 minutes.

2. Laver et couper les champignons en lamelles. Peler et hacher l'oignon et l'ail. Faire sauter le tout à la poêle pendant 4 à 5 minutes dans un filet d'huile d'olive.

3. Préchauffer le four à 180 °C. Une fois les pommes de terre cuites, couper leur un chapeau et creuser un peu la chair. La déposer dans un saladier.

4. Mélanger la chair des pommes de terre avec les champignons, les herbes, la crème fraîche et la moitié du fromage râpé. Assaisonner. Garnir les pommes de terre de ce mélange. Saupoudrer le reste du fromage sur chaque pomme de terre et enfourner 10 minutes, puis décorer avec quelques herbes avant de servir.



Best Of Chef Morocco

Le Chef EL Houcine Ennaji est l'ambassadeur de l'Association Marocaine des Chefs en France, un chef connu pour son respect et son humilité avec tout le monde, ambitieux et n'abandonne pas, aimé par tout le monde, jaloux de son métier

il est berbère d'origine. il a appris l'art de la pâtisserie et ses méthodes par des chefs français les plus qualifiés en sucre tiré à Casablanca, il était à l'âge de dix-sept ans, ce qui le rendit populaire parmi les artisans du domaine. après, il a tracé son chemin professionnel vers la gloire, il a décidé de déménager à Rabat pour travailler dans une pâtisserie dont il occupe le poste de finition où il a appris les vraies méthodes et l'art du sucre tiré, il s'inspire de son look et de ses couleurs pour les utiliser dans toutes les formes, qu'il a apprises et maîtrisées pour devenir l'artiste le plus rapide du monde au sucre tiré dans les compétitions nationales et internationales. il a un grand palmarès des championnats au Maroc et en Afrique, en 2011 il s'est classé quatrième mondial de sucre tiré à Balfour en France, et également remporté la troisième place du championnat du monde en sucre tiré en France, en 2013, il a remporté le titre de l'artiste le plus rapide au monde du sucre tiré, en 2014 il était impressionné par la commission des jurés, et après il a participé au championnat du monde en arts sucrés et glace au salon Sigep à l'Italie, il s'est classé cinquième mondial de cette compétition, en 2015 il a participé au championnat mondial des arts sucrés, et après il a participé au championnat du monde " the world trophy pastry and ice cream and chocolat en 2017, qui s'est déroulé en Italie, de nombreux chefs marocains ont été formés par sa présence comme formateur, qui sont devenus des champions de l'art en sucre tiré, c'est pourquoi l'Association Marocaine des Chefs l'a choisi comme ambassadeur, et sa fierté dans l'art du sucre mondial.



marocaine traditionnelle et moderne, elle est née à la ville de Fès où elle a tracé son chemin professionnelle dès qu'elle est jeune, car elle aime l'art culinaire marocaine et les gâteaux marocains qui se réfèrent des bons saveurs sous des diverses formes, qui l'ont fait s'immerger dans le domaine, dont elle a inventé des nouvelles formes et des différents goûts fins où elle a laissé sa marque pour beaucoup des artisans qui la pratiquent à la ville de Fès, le royaume de l'art traditionnel et des richesses, elle détient plusieurs certificats dans le domaine de la pâtisserie et la cuisine marocaine, et même des certificats en formation continue de l'école spécialisée du domaine en 2015-2016, elle a participé à plusieurs tournois locaux dont elle a eu la deuxième place au championnat marocain en gâteaux. En 2019, elle était à la commission des jurés au championnat du Maroc dans l'art culinaire marocaine en cuisine et pâtisserie, elle est membre et gestionnaire dans une chaîne espagnole TV cocina, qui veille sur les artisans marocains et leurs touchés qui dessinent l'histoire de la cuisine marocaine authentique, distinctive dans le monde, l'association marocaine des chefs, souhaite la bienvenue dans son équipe d'encadrement et de formation.

L'association est fière de la femme qui donne un plus aux artisans dans l'art culinaire marocaine.



Polvoron

by Chef Dounia

Aujourd'hui Chef Dounia Bougueddach a créé son propre projet à Fès, le royaume de l'art traditionnel et des richesses en pâtisserie marocaine.

C'est une référence des artisans de l'art culinaire marocaine au Maroc et l'étranger, elle donne l'exemple à la femme marocaine d'avoir la volonté pour atteindre le but qu'elle a tracé pour son projet d'avenir, mais il faut qu'elle soit passionnée à fin d'arriver à son rêve.





Fakasse au nougat de sésame Recette chef Dounia bougueddach

Pâte fekkass

Ingrédients

- 280 grammes : oeuf entier
- 300 grammes : sucre semoule
- 20 grammes : caramel
- 250 grammes : huile
- 50 grammes : sésame
- 10 grammes : levure
- Sel : une pincée

Méthode préparation de pâte

préparation du nougat sur feu on met glucose ,sucre, beurre et miel jusqu'à ébullition on ajoute sésame on mélangeait pendant 4 minutes et après or feu on la laisse refroidir.

Méthode : préparation du fakasse

On mélange les liquides à part et les secs à part et après on les mélange ensemble.

Après en divisant la pâte du fakasse sur 3 parties et la fait rouler sur un cylindre avec papier cuisson fermé des bords (30 centimetres longueur, 3 centimetres en rayon) en fait la dorure avec blanc d'œuf et après on réfute au sésame .

nougat au sésame

Ingrédients

- 100 grammes : glucose
- 100 grammes : sucre poudre (glacé)
- 100 grammes : beurre
- 10 grammes : miel
- 400 grammes : sésame



Mnabta aux amandes effilées Recette chef Dounia Bougueddach

Recette de pâte

Ingrédients

- 500 grammes : farine
- 10 grammes : miel
- 10 grammes : sucre poudre (glacé)
- 1 : jaune d'œuf
- 2 grand cuillère huile
- 2 grand cuillère beurre fondu
- Sel pincée
- Eau de fleur d'oranger

On mélange tous les ingrédients avec eau de fleur d'oranger et on la laisse reposer.

Recette de farce

Ingrédients

- 1 kg amandes
- 400 gr sucre
- 80 gr beurre
- Masqua lhora
- Eau fleur d'oranger

Méthode

On fait tremper les amandes dans l'eau chaude et après on l'épluche et on le sèche, on moule les amandes avec le sucre, et on fait des petits boules de 12 grammes, l'enveloppe avec la pâte et on l'implante dans les amandes effilées on la repose toute une nuit pour qu'il se sèche, le lendemain on la met au four à une température basse, après cuisson on le nappe avec le nappage et le décor avec des amandes hachées



Master class

Gâteaux individuels & gâteaux entremets

Présente par chef EL Mazouri

Champion du Maroc / champion d'Afrique
Président AMC



Pour plus d'informations Contactez-nous sur
0664 53 50 19 - 0664 53 55 12 - 0664 77 78 30

www.amc-association.com Special octobre 2021



Master class spécial 2021

gâteaux individuels et gâteaux entremets Rendez-vous **Fin Octobre**

Réaliser par chef Mohamed ELMazouri champion du Maroc - champion d'Afrique

L'association Marocaine des chefs va organiser un master class dans la spécialité des gâteaux individuels et gâteaux entremets sur le thème de La richesse de la nature >> la formation va avoir des chefs renommés à l'échelle Nationale et International qui vend présentait les formations théoriques et pratiques.

Le Master class

Ce sont des cycles de formation et d'orientation spécifiques pour les chefs et les artisans du domaine :

Boulangerie - pâtisserie - chocolaterie - glacerie - cuisine - Maitre d'hôtel

C'est à travers de cette formation on vous présente les nouvelles recettes et techniques faites par des meilleurs chefs marocains et des chefs étrangers pour élever le niveau des artisans et le domaine au Maroc.





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

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.





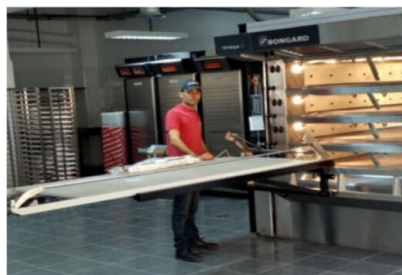
Marostarequipment

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





international catering cup

Sirha Lyon 2021

Après trois jours d'intense compétition, le jeudi 23 Septembre, au sein du Sirha à Lyon, le titre de meilleur traiteur du monde est enfin proclamé : l'équipe de Singapour et son coach Patrick Heuberger gagne la 7eme Edition de l'International Catering Cup 2021.

Cette année cinq équipes ont participé à l'ICC, théâtre de l'excellence, où elles ont révélé créativité, technique et maîtrise au profit du métier de charcutier-traiteur en respectant les traditions culinaires des quatre coins du monde.

L'équipe du Maroc, représentée par Omar EL Basri coach, Mohamed Fadil Ouahhabi, Chef d'équipe et Abdelfattah Ouahhabi, Co-équipier arrive en 5ème place





L'Italie remporte la coupe du monde de la Pâtisserie Sirha Lyon 2021

L'équipe d'Italie, composée de Massimo Pica, Lorenzo Puca, Andrea Restuccia, remporte ce samedi 25 septembre la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021. La France s'est hissée à la troisième position.

Cette 16ème édition, tenue pendant le Sirha Lyon, était placée sous le signe de la résilience et de la créativité.

Cette finale a été marquée par l'émotion et la créativité, ainsi que les saveurs et couleurs qui se sont dégagées des desserts des 11 équipes participantes", souligne Pierre Hermé, Président du concours depuis septembre 2019.

L'Italie succède à la Malaisie (équipe lauréate 2019) et remporte ainsi sa 3ème médaille d'or dans l'histoire du concours.

Grâce à leurs créations autour de l'abeille et de la pollinisation, les candidats italiens ont fait l'unanimité auprès du jury.





La France vient de remporter le Bocuse d'Or 2021

Sirha Lyon 2021

Le chef Davy Tissot est sorti vainqueur de l'édition 2021 du Bocuse d'Or, compétition gastronomique entre 24 pays organisée à l'occasion du Sirha, à Lyon. Le Lyonnais Davy Tissot remet la France sur le toit du monde de la gastronomie. Le chef a remporté lundi l'édition 2021 du Bocuse d'Or, à l'occasion du Sirha, organisé à Lyon.

La France n'avait plus remporté cette compétition depuis 2013, et la victoire du chef Thibaut Ruggeri.

Le Bocuse d'argent a été décerné au Danemark et celui de bronze à la Norvège.



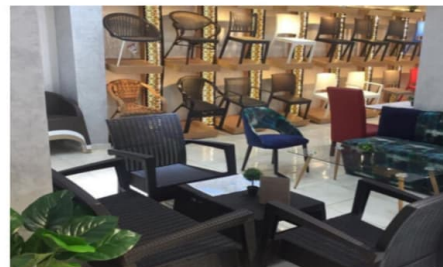
Cuisimat Équipement

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.

Équipement



M

agazine des chefs
arocains

Rendez-vous le mois prochain



BRAGARI

L'art culinaire Marocain

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

**Rendez-vous prochain
avec un grand chef Marocain (e) 🇲🇦**