

Ce mois

**Rendez-vous avec
Notre chef**

Mohamed Alahmoum

Chef Pâtissier - chocolatier

Champion du Maroc

Champion d'Afrique

Conseiller de L'AMC

Chaque mois

**rendez-vous
avec un chef marocain(e)**

L'art culinaire marocain

- Cuisine
- Boulangerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Confiserie
- Glacerie
- Maître 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.

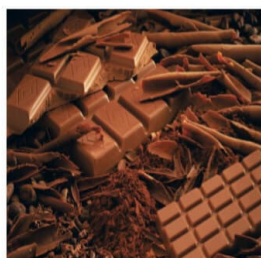
Le magazine présente des chefs distingués aux niveaux national et international, où un aperçu de leur vie et de leurs recettes innovantes et nouvelles sera présenté avec des touches marocaines. Les artisans novices et les recrues qui seront les chefs de demain seront également présentés.

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

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

Mohamed Alahmoum

Tant que je suis berbère et je suis fière de l'être, je vais vous raconter le parcours dont je me rappelle de notre grand Chef Pâtissier que lui-même est un berbère de race, comme il est connu dans le marché marocain que la plupart des Chefs Pâtissier, croissantier et bolongier sont du mur berbères qui fait plaisir, notre Chef affiner son talent à travers de ses proches familiales que sont du domaine de la pâtisserie où il avait inspiré ce métier, mais il veut la bien présente dans le marché marocain et même à

l'échelle mondiale. Après fin d'études, il choisit cette métier d'être pâtissier dont il peut exploiter son talent dans ce monde, où il avait son diplôme de Pâtissier. Et après avoir son diplôme il a décidé d'avoir la base de métier on commençant son travail par la première marche d'échelle dont aujourd'hui est nommé parmi les meilleurs Chefs existants dans le marché marocain.

En 1996 il a travaillé comme aide pâtissier à la pâtisserie Maître Jack dont il a put ce familiariser avec le matériel et les outils du travail et en même temps savoir les produits de pâtisseries .À 1997 il avait l'occasion de travailler à la pâtisserie Chereau pendant 2 ans en premier lieu aide Pâtissier , à ce moment là où il a beaucoup amélioré sa connaissance au niveau de la matière première de la pâtissière ,car c'était la pâtisserie qui a fait la révélation des gâteaux glacés , les mousses, chocolats, confiseries et toutes la nouveauté de ce domaine, où il était chanceux. Il a pris la base



Chef
Mohamed Alahmoum



Parcours





du métier au niveau d'organisation, hygiène, fabrication et même en montage des gâteaux modernes où il a développé ses connaissances. Dans cette période il avait une formation par le champion d'europe à cet époque Chef Stéphane Glacier en sucre tiré où il a beaucoup pris avec lui, comme recette, montage, finition des gâteaux et sucre tiré par se cumule d'expériences dans cette grande pâtisserie « CHEREAU » il est devenu Pâtissier. Et à ce moment il a volait tester son savoir-faire en changeant de pâtisserie.

En 1999 il est parti de la pâtisserie Chereau pour travaillé dans une autre pâtisserie : LP comme sous chef pâtissier pendant 2 ans où il a put présenter et développer son cumule d'expérience à Chereau .

Et après cet expérience il a décidé de faire un autre défi c'est de travailler à Pâtisserie Antouki à Casablanca en grade de sous-chef du 2003 à 2005 où il a enrichit son savoir-faire. Et en 2005 il avait une proposition de travailler à Rabat dans une pâtisserie qui s'appelle Trianon comme Chef Pâtissier qu'était pour lui une belle épreuve de cette poste.

En 2007 il était contacté par la pâtisserie Ma brioche à Casablanca dont ils ont besoin d'un Chef Pâtissier avec ces compétences professionnelles. 2009 c'était le vrai démarrage du Chef Pâtissier en remportant le titre du championnat marocain de la pâtisserie au salon Cremaie , à ce moment le patron de la pâtisserie Antouki lui fait un offre de manager (Chef Pâtissier, technicien de production, responsable de qualité.....)

Dont il a passé une longue période de 2009 à 2019 et responsable des tous les points de ventes de cette pâtisserie qu'était développé à son époque





Du 2019 à ce jour là, il travaille à la société Dada industrie à Tanger comme Chef Pâtissier et manager de développement, fabrication et distribution des produits finis et semi-finis dans la zone du nord. Et dans son parcours il était diplômé dans beaucoup des concours .

En deux reprises champion du Maroc à Cremaie 2009 et 2010

2010 a participé au championnat mondial des arts sucrés à Paris en France.

2011 il a marqué son présence comme candidat à la compétition de la coupe du monde de la pâtisserie qui se déroule à Lyon en France. Et dans la même année il avait son 2 ème prix de la coupe d'Afrique de la pâtisserie qui était déroulé à la ville de Casablanca au Maroc.

2014 il était jury à la compétition mondial des arts sucrés.

2016 : jury de la coupe du monde des glaces au salon Sigep à Rimini en Italie.

2018 il était invité par la société DGF en France pour assister comme Chef Pâtissier renommé aux nouveautés des chocolats .
Maintenant il est Chef Pâtissier et manager dans une société industrielle de développement de la pâtisserie





Recettes de saines

Cheesecake japonais

- Ingrédients

250 g d'oeufs soit 5

210 g de fromage
frais

115 g de sucre

80 g de lait

50 g de farine

20 g de Maïzena

40 g de beurre

10 g de jus de
citron

10 g de sucre glace

Méthode

Préchauffer le four à 160°C (pas de chaleur tournante). Beurrer les côtés d'un moule à bords hauts de 20 cm de diamètre, et déposer un disque de papier de cuisson au fond.

Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen le lait avec le fromage frais et le beurre. Mélanger au fouet pour obtenir une crème homogène. Verser dans un saladier.

Tamiser la farine et la féculé de maïs (Maïzena), et les ajouter à la préparation au fromage frais en mélangeant énergiquement au fouet pour obtenir une pâte lisse.

Casser les oeufs, réserver les blancs et ajouter les jaunes à la préparation précédente, ainsi que le jus de citron et 25 g de sucre, monter les blancs d'oeufs en neige au batteur électrique en ajoutant les 90 g de sucre restants pour obtenir une meringue brillante.

Incorporer la meringue délicatement en 3 fois au mélange précédent, lorsque la pâte est bien lisse, verser dans le moule et taper le fond sur le plan de travail pour faire remonter les bulles d'air et bien tasser.

Placer le moule au bain-marie avec 2 cm d'eau bouillante, et enfourner à l'étage le plus bas du four pour 1h10.

En fin de cuisson, sans ouvrir la porte, éteignez le four et laisser le cheesecake 45 minutes dans le four qui refroidit.

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir complètement avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Recettes de saines

Salade d'agrumes à la crème de vinaigre balsamique blanc

- Ingrédients

- 2 belles oranges
- 1 orange sanguine
- 1 pamplemousse rose
- 1 grenade
- 10 cl crème de vinaigre balsamique blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de menthe et graines de grenade

Méthode

Pelez les agrumes oranges en enlevant également le blanc, les couper en rondelles bien fines et dans un plat, intercalez et panachez les agrumes.

Emulsionnez la crème de vinaigre blanc, l'huile d'olive, le sel et le poivre puis en assaisonner les agrumes après réservez au frais 30 minutes et décorez au dernier moment avec quelques de feuilles de menthe et graines de grenade.



Recettes de saines

Soupe de nouilles aux crevettes

- Ingrédients

- 4 oignons nouveaux
- 1 bâton de citronnelle
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons rouges frais
- 1L de bouillon de volaille
- 1 bok choy
- 225g de crevettes décortiquées crues
- 300g de vermicelles de riz tout préparés
- 1 trait de sauce soja
- ½ citron vert

Méthode

Coupez et émincez finement les oignons nouveaux. Tranchez finement la citronnelle (facultative), pelez et hachez finement l'ail.

Évidez et tranchez finement le poivron.

Portez le bouillon à ébullition dans une grande casserole puis faire réduire.

Séparez les feuilles de bok choy (utilisez d'autres légumes verts ou des pois surgelés, si vous préférez), rincez-les et ajoutez-les au bouillon avec les crevettes, les oignons nouveaux, les poivrons, la citronnelle et l'ail.

Cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient devenues roses et que le bok choy se soit flétri.

Répartir les vermicelles dans 4 bols et verser la soupe par-dessus.

Répartir la coriandre sur le dessus et assaisonner avec du jus de soja et de citron vert



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.



Les saveurs de la cuisine Marocaine

Huile d'argane

L'huile d'argane ou l'huile d'argan est une huile végétale produite à partir des fruits de l'arganier et riche en vitamine A, vitamine E (Tocophérol), en antioxydants et en acides gras essentiels, cette huile est produite depuis des siècles par les femmes berbères de la région de Souss-Massa au Maroc. De nos jours elle représente une ressource économique essentielle pour les habitants de cette région, la majeure partie de l'huile d'argan étant produite par le travail des femmes dans des coopératives, Ses propriétés lui confèrent de nombreux usages dans l'alimentation, la médecine et la cosmétique. Depuis 2009, à la demande du Maroc, l'huile d'argan est enregistrée par l'Union Européenne comme un produit agricole protégé par une indication géographique, les pratiques et savoir-faire qui lui sont associés sont également enregistrés au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Qualité de huile d'argane

La qualité d'une bonne huile d'argane dépend pour beaucoup du mode de récolte et de fabrication de sa production. les noix utilisées pour fabriquer l'huile d'argane ne doivent pas avoir été ingérées ni régurgitées par les chèvres qui se nourrissent de la pulpe et rejettent le noyau sur ou dans leurs déjections, que des femmes récupèrent par facilité, si l'utilisation de ces noix n'est pas interdite, les sucs digestifs des chèvres ou le contact avec les excréments, donnent une forte odeur « animale » voire excrémentielle à l'huile, que certains laboratoires désodorisent à la vapeur - d'autres à peine ou pas du tout. L'élévation de température durant ce processus de désodorisation détruit une partie des principes actifs (acides gras, vitamine E) contenus dans l'amandon.



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.

C'est l'ambassadeur de l'association marocaine des chefs en Espagne .

Il est aperçu par les artisans marocains et européennes ,il est toujours souriant. Son origine du Nord au Maroc, maintenant il vit et il travaille en Espagne depuis 20 ans .

Dès qu'il est petit, il adore la pâtisserie .

Il était avec le chef Antonio Bachour depuis 2016 dans beaucoup de compétition .

En 2017, était choisit meilleur adjoint chef dans un master classe en Europe à cause de son concentration au travail, son amour et dévouement au métier, il a son diplôme de technicien pâtissier à Toulouse en

France, il a obtenu une attestation professionnelle et de reconnaissance internationale et espagnole en 2019 et 2020 car il était un artisan distingué et actif dans le domaine pâtisserie, maintenant il est le président technique de la société Reposteria Sampedro, c'est l'une des grandes sociétés européennes .

Et dans ce sens l'association marocaine des chefs la choisit comme ambassadeur et pour son amour du métier et à son pays le Maroc .



La couronne de pistache

Recette de chef Aziz Aztout

Recette pâte de la couronne

Ingrédients

- 110 grammes : oeuf
- 25 millilitre : lait
- Pincée : cannelle
- Pincée : sel
- Pincée : vanille
- 220 grammes : farine
- 7 grammes : levure chimique

Méthode

On mélange tous les ingrédients avec les œufs à la main, après on ajoute la farine et la levure on mélangeant pour obtenir une pâte légère.

On laisse la pâte se reposée au réfrigérateur pendant deux heures, après on l'a fait en petite boule de 25 grammes puis on l'étale trop fine avec l'huile mais il faut qu'il soit chaud pour que la pâte se gonfle rapidement .

Noté bien : il faut choisir la taille du pot désiré



La crème pâtissière

Ingrédients

- 500 millilitres : lait
- 125 grammes : sucre
- Un peu de vanille fraîche
- Un peu de zeste : citron et orange
- 35 grammes : maïzena
- 50 grammes : sucre
- 25 grammes : jaune d'œuf
- 35 grammes de beurre

Recette pistache caramélisées

Ingrédients

- 100 gr pistaches
- 25 gr sucre brain

Méthode

On fait griller les pistaches en gardant moitié entière et l'autre moitié on la fait moulue, après on caramélise le sucre et on ajoute les pistaches entières en mélangeant, on le laisse refroidir et après on décore avec les pistaches moulues

Méthode

On mélange ces ingrédients et les mets à feu doux jusqu'à ébullition après on le laisse reposer pendant 10 minutes, après on ajoute le beurre et on le remet à feu doux jusqu'à ébullition.

Dans un récipient on met le maïzena le sucre et les jaunes d'œufs.

Ces ingrédients ils faut bien les mélanger.

Après ébullition on verse la moitié sur le mélange du récipient on fouettant , dès qu'il est bien homogène on ajoute l'autre moitié qui reste et on le met au réfrigérateur

Est née à Casablanca, dès qu'elle petite-fille est passionnée par la cuisine, elle est toujours en

recherche pour le développement des nouvelles recettes qu'a eu beaucoup de succès, son talent impressionnant et son grand savoir-faire en arts culinaires elle l'a permis d'être avec les meilleures jeunes chefs au Maroc. elle est membre à la comité de formation à l'Association Marocaine des Chefs.

Elle a plusieurs diplômes et certificats :

Elle à eu un Diplôme en pâtisserie marocaine et cuisine marocaine aussi un diplômes de l'apart de l'organisation internationale WACS et des certificats de reconnaissance et compétence.

Directrice de la coopérative BRIXY DEVELOPMENT à Casablanca

Directrice du centre d'innovation et développement de la cuisine, centre Annex de Caire en Egypte. Après avoir eu son premier diplôme, elle a effectué des stages dans plusieurs centres de cuisine et pâtisserie (centre AIN SHOCK, centre AL AZHAR, RAWAJ et centre AIN SEBAA) , est devenu formatrice principale du centre de l'Initiative Nationale de Développement Humain de Sidi Moumen à Casablanca.

Elle a eu un cumule d'une grande expérience dans des nombreuses établissements de cuisine, elle été embauché comme formatrice en pâtisserie internationale et cuisine marocaine dans des centre : Al YAMAMA, AIN SEBAA et SIDI MOUMEN.

Chef Amal, est membre des jurés du comité de control de la coopération national aux examens de cuisine et pâtisserie internationale.

Elle encourage la participation des femmes dans la vie publique et associative de bienfaisance en effectuant des formations pour les maisons de correction, établissement chargé de la rééducation des jeunes.

Chef Amal fasse des efforts avec des établissements internationaux afin d'augmenter ces recherche pour faire savoir l'art culinaire marocaine .





Pastilla de poulet aux poire caramélisé et ananas Recette chef Amal ELKotfi

Ingrédients

- 2 poulets
- 2 kg d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café du sel
- 1 cuillère à café du poivre
- 1 cuillère à café de gingembre
- 2 cubes saveur safran
- 1/4 verre de l'huile
- Un bâton de cannelle
- 1 petit cuillère cannelle en poudre
- 1 verre de jus d'orange
- 1 sachet d'eau de fleur d'oranger.
- 500 grammes d'ananas
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 50 grammes de la cassonade
- 250 grammes de pommes fraîches
- 250 grammes de poires fraîches
- Eau de fleur d'oranger
- 100 grammes de sucre cassonade
- 1/2 cuillère à café de la cannelle
- 500 grammes d'amandes concassées.
- 100 Miel

Méthode

Faire cuire le poulet, retirer la chair et le désosser après on le coupe en petit morceau .

Dans une poêle, on fait sauter les oignons, cannelle, un peu de miel et fleur d'oranger, jusqu'à avoir une couleur caramélisée.

Dans une poêle on caramélise l'ananas avec beurre et sucre cassonade, après on le coupe en petit morceau. Dans une autre poêle on fait sauter pommes et poires coupées en petits morceaux avec sucre, beurre et l'eau de fleur d'oranger, dès qu'il est caramélisé on ajoute les amandes concassées.

Dans un mole on met les feuilles de brick pastilla, après on remplit avec la farce de poulet et fruits quand on a préparé après fermer la pastilla, on graisse la feuille brick avec beurre pour avoir la couleur doré et croustillante.

La décoration selon votre choix (Ananas caramélisé, poire au sirop,etc)



Salade à l'artichaut et aux crevettes Recette chef Amal ELKotfi

Ingrédients

- 1kg de riz glace
- une cuillère à café du sel
- 3 boîtes de thon
- 1 boîte de maïs
- 300 grammes de crevettes
- 3 poivrons colorés coupés.
- 100 grammes de fromage rouge
- 14 fonds d'artichaut bouillis
- 1 boîte d'haricot rouge
- 250 grammes de crevettes
- poivre
- persil
- Béchamel
- cuillère à soupe de beurre
- 20 gr farine
- 60 cl de lait
- sel
- fromage rouge râpé

Méthode

Dans une casserole on met le riz et pincée de sel sur feu à bouillir, après cuisson on le dégoûte. Dès que le riz sera refroidi on ajoute le thon, le maïs, le fromage coupé en petit morceau selon la qualité du riz. Et après on mélange tous avec la mayonnaise.

Dans une poêle on fait sauter les crevettes décortiquées avec beurre, sel, poivre et poivrons colorés couper en petits morceaux, on le laisse reposer et après on ajoute la sauce béchamel. Faire bouillir le cœur d'artichaut dans l'eau, après on le dégoûte.

On remplit le cœur d'artichaut avec la farce du crevette quand on a préparé, au-dessus on râpe du fromage rouge et on le met au four pour que le fromage soit fondu.

Pour la finition, on prend un petit mole rempli avec la farce du riz et un peu d'haricot rouge et on le dresse sur assiette avec l'artichaut gratiné à votre choix.



La Mamounia à la tête des meilleurs hôtels au monde en 2021

La Mamounia de Marrakech, hôtel cinq étoiles, se hisse, une fois de plus, à la première place du classement des 50 meilleurs hôtels dans le monde, selon les résultats des « Readers' Choice Awards » du fameux magazine américain "Conde Nast Traveler".

En se basant sur leurs expériences de voyage à travers le monde, plus de 800.000 lecteurs du fameux magazine américain "Conde Nast Traveler" ont pris part à ce classement qui positionne "La Mamounia" au premier rang des meilleurs hôtels à l'échelle mondiale, et ce pour son architecture unique et ses atouts luxueux qui attirent à la fois les locaux et les voyageurs internationaux.

« Si vous ne passez pas la nuit dans l'une des chambres carrelées de cet ancien palais, c'est presque comme si vous n'étiez jamais à Marrakech », peut-on lire sur le site du magazine, ajoutant que « c'est parce que cette opulente poche de palmiers, de jardins paysagers et de fontaines, où les halls et les bars sensuels sont drapés de soies et de velours sombres, en est venue à incarner toutes ces raisons pour lesquels nous faisons de Marrakech notre première destination ».

En effet, plusieurs critères sont pris en compte par le classement à savoir le prestige, l'accueil, la qualité des restaurants et le design du palace qui compte 200 chambres et dispose d'un casino, de palmiers en rosier. L'hôtel "La Mamounia" s'est distingué par sa nouvelle apparence unique, fruit de deux ans de travaux supervisés par le célèbre décorateur français Jacques Garcia.



INTERNATIONAL CHEFS DAY 20 OCTOBER 2021



Journée internationale des chefs 20 Octobre 2021

Depuis 2004, nous célébrons tous les 20 octobre la journée internationale des cuisiniers (« The international chefs day », en anglais). C'est une initiative de l'Organisation des Nations Unies qui a pour but de faire naître à travers le monde une reconnaissance pour la profession de chef(fe) de cuisine. Les objectifs affichés de cette journée étaient à l'époque de susciter une reconnaissance de la profession, en impliquant les chef(fe)s dans des événements caritatifs et des compétitions ou démonstrations culinaires.

L'« international chefs day », c'est le nom original de cette journée, d'origine anglo-saxonne, qui est aujourd'hui mise en avant par le WACS (Fédération Mondiale des Sociétés de Cuisiniers), qui se présente [elle-même] comme étant l'Autorité Mondiale en Cuisine. Son origine remonte à 1928 en France.



A cette occasion, l'Association Marocaine des Chefs a adressé ses plus chaleureuses félicitations et vœux à tous les chefs du monde et du monde arabe, demandant à Dieu de les guider tous dans leur travail et leur carrière, et de leur accorder ainsi qu'à leur famille santé et bien-être, et une journée heureuse pour les chefs et les débutants, les femmes et les hommes.

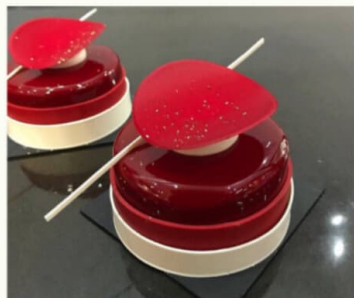


Master class

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



Prochainement

Master class spécial 2021

gâteaux individuels et gâteaux entremets Le 17 et 18 Novembre 2021

A l'occasion de l'anniversaire de l'Association Marocaine des Chefs, qui coïncide avec la Fête Nationale de l'Indépendance

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.





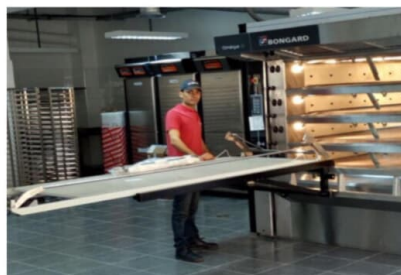
Marostarequipment

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





Raffiné

Raffiné maison des arts sucrés créé par chef M.Elmazouri champion du Maroc 5 fois champion d'Afrique en 2013 finaliste de la coupe du monde de la pâtisserie en 2003 et 2005, jury international, coach de l'équipe national qui est sélectionné à la coupe du monde de la pâtisserie 2021, il adore son 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.

Pâtisserie

L'excellence de nos pâtisseries repose sur deux ingrédients : notre savoir-faire ancestral et la créativité de nos chefs pâtissiers depuis des générations ... La Maison leur doit la création de la « pâtisserie moderne », allégée en sucre pour exalter les saveurs. Aujourd'hui, ils expriment toute leur imagination à travers le gâteau personnalisé, ou les impressionnantes pièces montées de mariage.

Anniversaire et événement

Fête familiale, cérémonie... les Grands Gâteaux de maison Raffiné sont prévus pour toutes ces réceptions festives qui rassemblent entre 10 et 1000 personnes. Réceptions que nous connaissons bien, en tant que traiteur mariage et traiteur anniversaire





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



Les objectifs de L'Association

Les principaux objectifs de l'Association Marocaine des Chefs sont de soutenir et d'affiner tous les chefs qui travaillent dans les domaines suivants:

Boulangerie – pâtisserie – chocolaterie – glacerie – cuisine – Maitre d'hôtel.

Et cela se fera à travers les principaux points suivants :

L'organisation des conférences, des séminaires et des débats autour de différentes réunions d'études.

L'organisation des compétitions innovantes autour de l'art culinaire général.

L'élaboration et l'organisation des formations et des journées culturelles, artistiques ainsi que des voyages organisés au Maroc et à l'étranger en partenariat avec différentes associations qui ont les mêmes convictions et objectifs nationaux et ou internationaux.

L'organisation de séminaires pédagogiques pour l'encadrement des chefs du Maroc.

La contribution au cadrage des chefs à venir par des séances de formations.

Signer des partenariats, des relations de coopérations, d'échanges d'idées et d'expériences auprès des Associations nationales et internationales.

L'organisation des formations régionales et internationales.

Elaboration des séances de cours de stage dans tous les domaines relatif à l'Art culinaire.

Création d'opportunités de travail pour les jeunes du métier en développement et créations des centres sociaux qui optimiseront leurs revenus .

Contribuer à optimiser le niveau du métier et de l'artisan pour leur assurer des compétences distinguées.





Depuis 1868

Née en 1868 de la volonté des moines de l'abbaye d'Aiguebelle, la chocolaterie Aiguebelle élabore de manière traditionnelle des chocolats et confiseries de qualité. En 1941 les moines de l'Abbaye d'Aiguebelle s'installent au Maroc et mettent en œuvre leur savoir-faire de maîtres chocolatiers.

Forte d'une expérience de plus d'un siècle dans la fabrication du chocolat, Aiguebelle a su perpétuer la tradition de qualité tout en développant et modernisant ses unités de fabrication.

L'exigence dans le choix des matières premières, l'expertise, l'engagement des équipes et la recherche permanente de l'excellence, ont permis à Aiguebelle de maintenir sa place de leader sur le marché national et de se positionner à l'international.

Fabriquer des produits de qualité est depuis toujours la priorité. Une priorité qui traduit plus que jamais la volonté des équipes de satisfaire l'ensemble des clients en répondant à leurs exigences.

PRODUITS AIGUEBELLE PROFESSIONNEL



Magazine des chefs marocains

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) 🇲🇦**