

Ce mois

**Rendez-vous avec
Notre chef**

RACHID AGOURAY

Sous Chef Exécutif en charge
de la cuisine Marocaine
Mamounia Hôtel

**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



CHEF

RACHID AGOURAY

chef du royaume du Maroc

**Reçoit l'insigne du Mérite
Agricole français**

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.

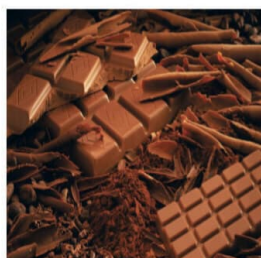
Le magazine présente des chefs distingués aux niveaux national et international, où un aperçu de leur vie et de leurs recettes innovantes et nouvelles sera présenté avec des touches marocaines. Les artisans novices et les recrues qui seront les chefs de demain seront également présentés.

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





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 reconnaissance 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.





RACHID AGOURAY
Sous-Chef Exécutif
en charge de la
cuisine Marocaine
Hotel Mamounia
Marrakech

Biographie

C'est en tant que commis que Rachid Agouray intègre La Mamounia en 1988. Depuis, ce sont 34 années qui se sont écoulées durant lesquelles il reçoit et parfait sa formation. Aujourd'hui, Rachid Agouray est le Sous-Chef Exécutif en charge de la cuisine marocaine.

Ce Chef a été formé à la cuisine internationale dans divers établissements notamment l'hôtel du Palais à Biarritz, l'hôtel Cipriani à Venise ou encore l'hôtel Martinez à Cannes. Avant de prendre les rênes du restaurant « Le Marocain », il dirigera le restaurant Italien et le buffet occidental de la Piscine avant la fermeture de La Mamounia pour rénovation.

Attiré par la cuisine depuis l'enfance, c'est auprès de sa mère qu'il a appris les premiers rudiments de cette tradition culinaire plutôt féminine. Il aime rappeler que « dans toutes les cuisines, ce sont les femmes qui assument, mais ici dans mon équipe, j'ai intégré quatre hommes ».

Et si les mets proposés sont dans la plus pure tradition marocaine, la cuisine n'en est pas moins hiérarchisée, professionnelle dans la lignée des plus grands restaurants gastronomiques.



Ce Chef discret revisite la gastronomie nationale. Au menu sont présentés des mets classiques, familiaux, mais également une carte contemporaine. Rachid Agouray y met en valeur ses expériences et propose une gastronomie marocaine revisitée. Ainsi mets traditionnels sont revus à la manière contemporaine et à base produits inédits comme la fameuse pastilla au homard et épinards. Un Chef qui n'en finit pas de surprendre grâce à son originalité et à sa créativité.

Récemment et à l'initiative de Monsieur Pierre Jochem, Directeur Général de La Mamounia, Chef Rachid Agouray a participé à différents événements du prestigieux Club des Chefs des Chefs d'Etats ainsi qu'à l'inauguration de la Ligne à Grande Vitesse en Novembre 2018 en la présence de Sa Majesté le Roi Mohammed 6 et du Président Emmanuel Macron. Également, il a été décoré en novembre 2019 à Paris, par la médaille d'or du Sénat, sans oublier la prestigieuse intronisation en tant que membre « des disciples d'Escoffier » en début 2020.



Son parcours riche d'expériences et de créativité, ne peuvent que témoigner d'une carrière remplie d'émotions et d'un amour profond envers la gastronomie marocaine en particulier et la gastronomie internationale en général.

Le chef du royaume du Maroc

Le chef cuisinier de La Mamounia, Rachid Agouray, a reçu l'insigne du Mérite agricole français, qui récompense les services rendus à l'agriculture.



*Best Of Chefs
In Morocco*

Honoration

Le chef cuisinier Rachid Agouray reçoit l'insigne du Mérite agricole français.

Président des Cuisiniers de la République française et meilleur Ouvrier de France , a remis ce soir à la Résidence française à Rabat, l'insigne du Mérite Agricole à M. Rachid Agouray sous chefs exécutif de La_Mamounia hotel , qui a été nommé chef du royaume du Maroc au Club des Chefs .



Tride de foie gras aux dattes et amandes torréfiées

Recette de chef Rachid Agouray (Sous chef exécutif cuisine marocaine, Mamounia Hôtel)

Ingrédients

- 320 gr Foie gras
- 80 gr Amande
- 150 gr Datte
- 200 gr Coing
- 80 gr Miel
- 160 gr feuille de tride
- 40 gr Huile de table
- 50 gr Beurre
- 1 gr Safran
- 1 gr Rass el hanout
- 5 gr Cannelle
- 5 gr Gingembre
- 2 gr sel / poivre
- 80 gr jus de volaille



Méthode

Feuille de tride : farine, sel, eau.

Assaisonner le foie gras et le poêler sur le feu vif, dresser la feuille de tride dans une assiette en forme de rosasse et au milieu, dresser les compotes et le foie gras bien doré, le jus au tour



Cet Hôtel de luxe a su recréer l'atmosphère enivrante d'un palais oriental.

Depuis plus de 95 ans, La Mamounia est une destination prisée des voyageurs internationaux exigeants. Situé au cœur de l'envoûtante cité impériale, cet hôtel de luxe a su recréer l'atmosphère enivrante d'un palais oriental. Les immenses jardins regorgent d'arbres fruitiers, de roses parfumées, d'anciennes oliveraies et d'un jardin potager où vous pourrez peut-être apercevoir l'un des chefs de La Mamounia cueillant les ingrédients nécessaires à la préparation du dîner servis dans les trois restaurants emblématiques. Et pour parfaire l'expérience royale offerte par La Mamounia, son service est l'ultime incarnation de l'hospitalité marocaine grâce à un personnel attentif et chaleureux, avec toujours le sourire aux lèvres.

La Mamounia remporte les prix du meilleur hôtel au monde et en Afrique 2021

On ne présente plus le prestigieux palace hôtelier La Mamounia, à Marrakech, connu pour être l'un des hôtels les plus somptueux dans le monde. Cet hôtel historique, qui appartient à l'ONCF, vient de recevoir une nouvelle distinction internationale. L'établissement a ainsi été sacré meilleur hôtel au monde et meilleur hôtel en Afrique par le très respecté magazine Conde Nast Traveler.

C'est le vote exprimé par les lecteurs de ce magazine qui a permis à cet hôtel de rêve de trôner à la tête des établissements les plus prestigieux. 800.000 lecteurs ont participé à ce vote hissant la Mamounia au 1er rang mondial.



Une reconnaissance d'autant plus gratifiante, trois années seulement après avoir reçu le Prix du meilleur hôtel au monde par Conde Nast US. Le Conde Nast Traveler Reader's Choice est le classement le plus prestigieux dans l'industrie hôtelière de luxe et est mondialement reconnu comme étant le plus prestigieux de l'hôtellerie haut de gamme.

La Mamounia a été sacrée aujourd'hui meilleur Hôtel au monde et Meilleur Hôtel en Afrique par le très respecté magazine Conde Nast Traveler.

Pierre Jochem, directeur général de La Mamounia et l'ensemble de ses équipes sont ravis d'annoncer cette nouvelle au monde entier. «Nous sommes heureux et honorés de recevoir pour la troisième fois cette distinction ultime de la part des lecteurs du prestigieux Conde Nast Traveler».



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 Worldsime

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.





Les saveurs de la cuisine Marocaine

Le safran marocain bio

Le Maroc est le seul pays africain qui produit un safran bio d'une qualité supérieure et dont le pouvoir colorant, compris entre 228 et 240 %, dépasse celui du safran cultivé en Iran (160 %), premier producteur mondial. L'or rouge de Taliouine se distingue par sa couleur, un beau rouge sombre, sa forte odeur et sa saveur inégalée.

LE SAFRAN DE TALIOUINE

Le safran est issu de la fleur du *Crocus sativus*, une plante mauve et bulbeuse appartenant à la famille des iridacées. La corolle contient des étamines jaunes ainsi que trois longs stigmates rouges. Une fois séchés, ces stigmates donnent le safran.

L'or rouge a besoin d'un sol spécial et dépend grandement des aléas climatiques: il exige un été chaud entre 30 et 40 et un hiver humide et froid à condition que la température ne soit pas inférieure à 15.

La récolte a lieu entre mi-octobre et mi-novembre et se concentre sur une durée de deux à trois heures, au point du jour, pour que les stigmates ne soient pas fanés par le soleil. Ces derniers devraient être prélevés très rapidement afin d'éviter le tassement des fleurs.

La cueillette, quotidienne et à la main, nécessite beaucoup de travail, c'est ce qui justifie son prix exorbitant. 12.000 DH à 100.000 DH/KG

Selon le patron de Souktana, le prix de vente oscille entre 12.000 DH/KG pour le safran en vrac et 100.000 DH/KG pour le premier choix. Il faut environ 230.000 fleurs pour avoir un kilo de cette épice.

L'OR ROUGE DU MAROC

L'épice la plus chère au monde, le *Crocus sativus* plus communément appelé safran, est aussi produite à Taliouine, dans la province de Taroudant. Ce produit du terroir joue un rôle important dans la vie de la population locale aussi bien aux niveaux économique, social qu'écologique.

Dans ce contexte, le safran représente une «monnaie locale», d'autant plus que son cours varie en fonction de la période de l'année et des résultats de chaque récolte automnale. Son prix varie entre 25 à 50 DH le gramme. Cette épice aux valeurs exceptionnelles est convoitée mondialement.

Utilisé dans la cuisine raffinée, la médecine et la cosmétique, le safran reste cependant une culture traditionnelle qui se refuse à toute modernisation. Tout le travail se fait à la main. Courbés vers le sol, les paysans, tôt le matin, doivent distinguer les petites fleurs afin de les cueillir d'un geste précis en faisant attention à ne pas abîmer les stigmates. Et il faut environ 150.000 fleurs pour produire un kilogramme de safran. Un travail de longue haleine dont profitent surtout les intermédiaires qui réalisent d'énormes profits dans chaque opération.

Dr Salah Chakour

Expert et consultant en gestion hôtelière et tourisme

Président et fondateur
AMEST

Détecteur de La Maison d'Hôtes Palis ZahiaTanger

Fondateur de l'AMJET-FIJET

Écrivain, expert



Best of chefs in
Morocco



Autobiographie

Berger à mon jeune âge comme tous les fils des agriculteurs, je gardais les moutons dont me chargeait mon père. Je faisais cette besogne malgré moi. Je voulais faire autre chose. C'est pourquoi je faisais pression sur ma famille pour aller à l'école. J'ai intégré l'école un peu tard, à 8 ans, après quelques années à l'école Coranique. C'est avec difficulté que mon feu père avait accepté de m'y inscrire, car il avait à fameuse idéologie qui a été propagée « les musulmans n'intègrent l'école française, pour ne pas devenir athée. Assoiffé par la savoir et par la culture j'ai vite été piqué par l'amour de recherche.

C'est ainsi l'écriture est pour moi une passion de toujours car, depuis que j'étais lycéen j'écrivais des poèmes, des articles, des histoires, des contes, surtout en arabe, puisque j'en étais fort. Mes écrits de cette époque sont restés longtemps limités au cadre des amis, jusqu'au moment où je me convertisse en écrivain et journaliste du tourisme. J'ai commencé par écrire des chroniques et des réflexions pour certains journaux et magazines tels que la Gazette de Charlebois Belgique, publié par un ancien ami belge, Francis Dessart, en 1976, puis la Vie Touristique Africaine, la Chronique, Tourisme et Gastronomie, l'Opinion,et d'autres journaux spécialisés que je ne vois plus aujourd'hui.

J'ai publié mon premier manuel intitulé : Déontologie Professionnelle Hôtelière, apprécié par une grande dame, alors chef de division de formation au ministère du tourisme en 1990, puis la Gestion et Contrôle de la restauration, science appliquée à l'alimentation et à l'hygiène, l'Aide Mémoire du Restauration...

Après les vieilles pierres, c'est désormais à une autre forme de patrimoine et de culture que je consacre mon énergie : la Gastronomie Marocaine en tant que culture, le tourisme en tant qu'industrie à forte valeur ajoutée, la formation en tant que pierre angulaire de tout développement. C'est ce qui m'a aussi conduit à réfléchir sur la pédagogie et sur la didactique en formation professionnelle hôtelière et touristique, car sans une pédagogie et sans une didactique spécialisée, la formation n'aboutira pas à grand-chose.

Ces deux derniers ouvrages, de Gastronomie et de Pédagogie ont retenu l'attention du ministre de la formation professionnelle en 2010, et surtout de l'Institut Culturel Français de Tanger, car tous les deux en ont fait la lecture et présidé la présentation. C'était une grande fierté pour moi et j'en reste marqué.



Ayant découvert ma plume, M Ahmed Zghari, directeur de la Vie Touristique Africaine, pour le quel j'écrivais des articles sur le tourisme, la restauration, la formation..... et des chroniques diverses, ma invité à aller avec lui au congrès annuel de la Fédération International des Journalistes et Ecrivains du Tourisme(FIJET), organisé en 2003 au Caire. Etant attiré par les activités de cette Fédération, je suis devenu membre actif en 2004

et par la suite je suis devenu membre de l'Association Française des journalistes et Ecrivains du Tourisme (AFJET) dont je suis membre du bureau administratif depuis 2010.

J'ai découvert ce métier, exigeant mais attachant. Mes Vocations : le journalisme, la chronique, l'écriture, la technologie et la pédagogie. D'un côté le plaisir des mots que je dispose sur les lignes en leur donnant l'authenticité de mes propos, et de l'autre les idées qui m'inspirent et qui émanent du vécu, du quotidien, font de mes articles des réflexions d'actualité.

D'autres journalistes, professionnels, et passionnés m'ont découvert et pour lesquels j'écris aujourd'hui avec beaucoup de fierté, et j'en cite, à titre d'exemple : Food Magazine, CHR, le journal de Tanger, ainsi que la presse électronique : jeunesdumaroc.com, FMDT.ma, afest.org..... sans oublier mes sites web personnels : www.salahchakor.com et www.grandouarzazate.com .

J'anime aussi sans cesse mes pages sur Facebook, LinkedIn, twitter ; Viadeo...dans lesquels j'ai attiré un grand nombre de fans.

Ma mission en qualité de formateur, de directeur des études et de directeur d'établissement m'a donné l'occasion de découvrir un large public de jeunes que m'ont aussi donné l'occasion d'apprendre avec eux, d'évoluer et de grandir en expertise. Une occasion riche d'enseignement.

J'ai été également souvent invité à animer des conférences et des séminaires sur la formation, le tourisme, la restauration et la gastronomie. Comme j'assure actuellement formations de développement personnel et professionnel.

J'ai eu aussi le courage d'organiser des événements d'envergure réunissant de grandes masses de personnes et notamment le festival de gastronomie africaine, comme j'ai fédéré des professionnels de diverses corporations. L'associatif m'a également attiré. De ce fait je fais partie de plusieurs associations nationales et internationales.

J'ai eu aussi la volonté de continuer à étudier, malgré mon âge de 61 ans. Et c'est en juin 2013 que j'ai obtenu le Master II en Ingénierie du Tourisme, parcours management de l'Hôtellerie et du Tourisme, à l'Université de Toulouse II le Mirail département, et en 2020 j'ai obtenu le Doctorat en Gestion Hôtelière et Tourisme à Smart Collège International Université privée à Londres.

J'agis aussi en qualité d'expert et consultant en tourisme, hôtellerie, restauration et formation.

Enfin je dirai que tout ce travail de longue haleine m'a permis de découvrir davantage le monde, car je suis resté attaché à la découverte et à la recherche et de ce fait, j'ai constitué un large réseau.

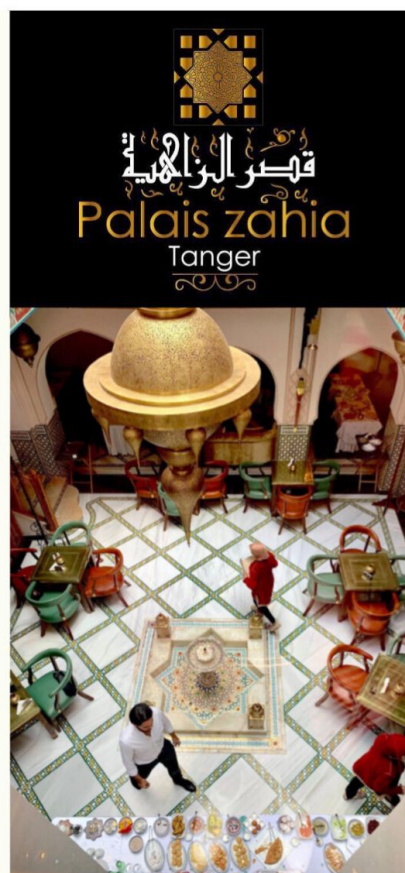
Mon dossier d'expert assermenté, spécialité tourisme et gestion hôtelière, pour la Région de Tanger Tétouan, est en phase d'approbation.

C'est le fruit de ce duo entre écriture sensible, issue du vécu et de rigueur que je mets à votre disposition, de concert entre votre voix, votre vision et ma plume et mon expertise.

Mr Salah Chakour Directeur de la maison d'Hôtes PALAIS ZAHIA Tanger Medina

Palais Zahia est un hôtel de charme, situé dans l'un des plus anciens quartiers de la médina de Tanger « Petit Socco », constitué d'un nombre important de quartiers spécifiques, regroupant une diversité d'ethnies, de cultures, de traditions, de religions et de civilisations: l'Islam, le Judaïsme, le Christianisme, la civilisation berbère, musulmane anglophone, francophone, romaine, catalane, grecque,...

Petit Socco fait partie des plus anciennes places fréquentées et habitées à Tanger par les artistes, les intellectuels, les poètes, les peintres, les cinéastes. Les hommes d'affaires, politiciens, les espions s'y côtoyaient. Les lieux de cultes y sont multiples : des mosquées, 17 Synagogues et plus 7 églises. C'est le symbole même de la tolérance et de la cohabitation pacifique. Une architecture très variée s'y implantée : art mauresques, arabo-musulman, chrétien, 2500 m de murailles, tours, portails, arcades... Plusieurs juifs(18000) y tenaient des bureaux de change puisque la place avait un caractère international, et comptait plus de cinquante banques, ce qui nécessitait l'échange de monnaies de différents pays représentés dans ce carrefour mondial des rencontres. Les juifs y commercialisaient l'or, les bijoux de valeurs, les tissus et d'autres produits alimentaires d'importation tels que le sucre, l'huile, le thé, à l'époque du Sultan Moulay Abdelaziz.



L'art culinaire Marocain



LA CUISINE DE NOS ARRIERES GRANDS -MERES CONSTITUE L'ART CULINAIRE DU TERROIR

**Par SALAH
CHAKOR**



L'art culinaire Marocain

Jadis, au moment où la bonne cuisine était faite au feu du bois, dans les marmites en terre cuite, avec les matières premières entièrement naturelles, assaisonnées de condiments et d'épices aussi naturels, les goûts de ces préparations étaient meilleurs. Aussi faut-il dire que l'on pouvait déjà deviner, en passant devant une demeure, le nom du plat qui mijotait, rien qu'à base de l'odorat.

Ces préparations étaient tellement fines que leur parfum voyageait si loin et pénétrait la sensation des amateurs des bons repas et les savants de la bonne table, Cet art culinaire basé surtout sur la gustation et l'olfaction, est l'une des images qui montrent la qualité de la culture et son degré chez les peuples.

La cuisine, cette science du bon goût et du savoir s'alimenter revêt, chez les peuples ancestraux une importance capitale, car elle leur permettait d'utiliser leur produits agricoles de façon aussi variée et différentes que possible ; ce qui laisse également aux dames cuisinières, talentueuses, l'occasion de mettre en valeur leur savoir faire et leur inventions en la matière.

Ces variétés de préparations et de mise en valeur des aliments ont connu leur apogée surtout dans les pays et les régions de grandes agriculture et d'élevage.

Les pays du bassin méditerranéen (Maroc, Italie, Espagne, France, etc....) et certains pays asiatiques sont comptés parmi ces pays où l'art culinaire est développé, car le climat est favorable à une agriculture variée, ce qui a été propice au développement culinaire.

Le Maroc, pays méditerranéen et nord africain est considéré à ce titre, parmi les pays disposant d'une grande gastronomie aussi variable. Une cuisine fondée sur le savoir faire à la fois culturel, artistique et civilisationnel dans le sens et où les plats présentés vont du modeste au riche.

Dans chaque région du Royaume chérifien l'on rencontre une grande variété de plates typiques.

La cuisine régionale classique, du nord au sud, est une mosaïque de tableau d'art qui parle du passé des peuples anciens de leur culture, de leur civilisation, et de leur façon de présenter les choses et de les organiser.

La manière dont les plats ont été apprêtés à une époque lointaine, témoigne déjà de cet ancrage d'un savoir faire évolué qui fait du Maroc une région riche de l'Afrique du nord.

Les villes anciennes et les villes impériales, telles que Marrakech, Fès, Mekhnès, Rabat, ainsi que les régions ayant abrité les Dynasties Alaouites et surtout celles ayant servi de relais entre le Maroc et le continent Africain, offrent une grande variété de cuisine qui résulte du brassage des civilisations.

C'est ainsi que l'on peut trouver des traditions culinaires très importantes à Tafilalet, par exemple, ancien Sijilmasa et ancienne capitale économique d'El Maghrib Al Aqsa » ; citons à ce titre d'exemple, de cette cuisine du terroir : Les pigeons farcis, Ouarguia, Madfouna.....etc.

Egalement la cuisine de Marrakech, de Fès, de Rabat et de Mekhnès est reconnue comme étant une cuisine la plus raffinée, car elle est issue d'une grande civilisation et aussi parce qu'elle s'est développée dans un carrefour de culture complexe (Les Phéniciens,

Les Alaouites, Les Almoravides, Les Almohades, Les Andalous, Les Chrétiens, Les Juifs, Les Berbères et Les Arabes Musulmans, etc.....).



Aiguillettes de poulet au curry

**Une recette facile pour
cuisiner le poulet.**

- Nombre de personnes 4 PERSONNES
- Temps de préparation 10 MIN.
- Temps de cuisson 20 MIN.
- Calories 296 CAL / PERS.

Recette de saines

Aiguillettes de poulet au curry

Ingrédients

- 500 g de blancs de poulet .
- 2 oignons blancs .
- 1 poivron rouge .
- 3 cuil à crème fraîche allégée.
- 1 cuil à soupe d'huile de tournesol .
- 1 cuil à café de curry en poudre .
- sel et poivre

Méthode

1. Coupez les blancs de poulet en fines lamelles. Pelez et émincez l'oignon grossièrement. Retirez le pédoncule et les graines du poivron et taillez-le en lanières.
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et laissez dorer la viande et les oignons. Ajoutez les lanières de poivrons et prolongez la cuisson sur feu moyen 10 mn.
3. Déglacez les sucs de la viande avec la crème fraîche, assaisonnez et saupoudrez de curry. Servez vos aiguillettes de poulet au curry.



Recette hiver

Eau de gingembre

La boisson idéale pour booster l'immunité

- 4 PERSONNES
- Temps de préparation 5 MIN.
- Temps de cuisson 20 MIN.

Recette de saines

Eau de gingembre

Ingrédients

- 40 gr de gingembre frais
- 2 citrons bio
- sirop d'agave ou miel

Méthode

1. Pelez et émincez finement le gingembre. Pressez les citrons et réservez le jus.
2. Faites bouillir 1 litre d'eau filtrée. À ébullition, ajoutez le gingembre, baissez le feu et laissez frémir 15 mn.
3. Ajoutez le jus de citron hors du feu.
4. Filtrez et versez dans un pichet. Servez chaud ou à température ambiante avec une touche de sirop d'agave ou de miel.

Décorez de fines tranches de citron.



Prochainement Formation professionnelle **Master class**

Cuisine Marocaine - Cuisine internationale

Meilleures recettes pour les meilleurs chefs

L'Association Marocaine Des Chefs, annonce qu'elle organisera sa première MASTER CLASS dans la spécialité cuisine internationale qui se déroulera à LA MAISON D'HÔTES PALAIS ZAHIA Tanger Medina .

C'est un hôtel de charme situé dans l'un des plus anciens quartiers de la médina de Tanger .
Parmi ces propriétés c'est donner une image honorable à l'art culinaire marocaine.

Il sera encadré par des chefs les plus compétents au niveau national et international.

Cet événement verra l'introduction des nouvelles recettes avec des techniques et des touches modernes .

Ça sera l'occasion aux chefs, ceux qui souhaitent participer et d'être bénéficiaire pour développer ses compétences et ses techniques.

Il y aura une opportunité d'échanger des idées et des expériences, que nous le partagerons avec la nouvelle génération.

Merci à vous et à tous ceux qui assurent le succès de cette profession honorable, qui mérite luttés et sacrifices.

Toujours avec vous pour le meilleur.



Prochainement
Formation professionnelle

Master class

Cuisine Marocaine - Cuisine internationale

Meilleures recettes pour les meilleurs chefs



JANVIER 2022 - TANGER



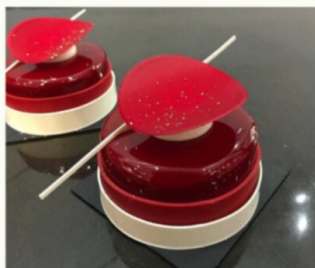
Master class

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



Master Class ASSILAH, 17 et 18 Novembre 2021

L'Association Marocaine des Chefs a mené son premier master class spécialité gâteau individuel et gâteaux entremets dans la ville d'Asilah, au nord du Royaume, qui a été un grand succès, grâce à M. Terzaz, directeur du CENTRE DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE D'ASILAH et à tous leur personnel administratif et d'encadrement.

Nous remercions également tous les participants qui ont participé à cet événement, qui a coïncidé avec le glorieux jour de l'Indépendance, ainsi que la célébration du premier anniversaire de la fondation de l'Association Marocaine des Chefs.



NAKACH SIDI MOHAMED

- professeur-Chef de cuisine au sein Ministère du tourisme Marocaine.
 - Président WAMC chapter Morocco
 - Coordinateur inter-Association national et International
 - Membre de l'association Marocaine des chefs
- Né en 1980 à Marrakech, originaire Mly Driss Zerhoun - Meknès



Parcours professionnel

Titulaire d'un Bac science expérimentale en 2000

Après il a poursuivi ses études en finance pendant deux ans pour obtenir un diplôme technicien spécialisé en Finance Banque en 2002 après une période de stage pré-embauche de 3 mois au sein de la banque populaire Agence Oum Saad à la ville de Lâayoune (Sahara Marocaine)

Il a changé l'orientation vers le secteur touristique dont il a commencé ses études à ITHT de Salé pour obtenir son DTH par Mention très Bien diplôme de Technicien en cuisine 2003/2005

Après il a fait un tour d'établissements touristiques, débuté sa carrière au Restaurant O3 fourchettes (Borj Dar) à Rabat. Autant que commis de cuisine pour s'enrichir et apprendre les techniques culinaires, puis à (Hôtel Royale Mirage) Agadir, et après certain temps à (Hôtel Anezi) Agadir où il a rencontré des jeunes cuisiniers bien placés qui sont des lauréats de l'école de Mohammedia

Après cette rencontre il a décidé de retourner vers l'étude dont il a décroché son DTS en L'art culinaire l'art du table à ISTHT Mohammedia 2006 /2008

Son DTS lui a permis de participer pour la première fois au concours nationale Crémaï 2007

Où il a senti son existence et son palmarès des championnats c'était comme un coup de feu De challenge.

En même année 2007 il a participé au concours Aiguebelle, Concours Macao et la toque Blanche.

Après l'obtention de Son DTS il eut l'opportunité de travailler autant sous Chef de cuisine à (Hôtel de Paris) 4 étoiles à Béni Mellal.



Puis Sous chef de cuisine au sein Société (Rhal cathring) à Rabat

Lors d'un concours national des professeurs de cuisine L'an 2010, il a eu la chance d'être parmi les admis c'était encore nouvelle expérience nouveau challenge pour lui.

Nommer Chef Travaux par Dahir Ministérielle en Janvier 2010 affectation CQPHT Casablanca.

Il a suivi une formation pédagogique des formateurs alternative étalé sur deux années.

Cette retour de formation dans les classes lui a permis de s'inscrire au sein université Hassan II faculté des sciences juridiques, économique et sociales Mohammedia 02 ans d'études dont il obtenu son licence en Tourisme avec Mention

Bien 2eme majeur de sa promotion l'année scolaire 2011 /2013. Durant ces années avec Ministère du Tourisme il a profité de plusieurs formations Techniques et pédagogiques dont il a obtenu des attestations de formation avec Jean François Gérardin Meilleur ouvrier de France aussi Attestation de Formation Managers et conseillers Carrer Center par le programme USAID à la faculté des Sciences et Éducation des cadres - Rabat Désormais Ces priorités autant de Professeur responsable de cuisine c'éte de transmettre le savoir et le savoir faire à ces étudiants et l'encadrer dans les différentes concours culinaires notamment : Concours Crémai, Concours générale de l'OFPPT, Concours Inter-établissement Ministère du tourisme, Concours Macao

En 2011 et 2013 Portant le premier prix concours Macao autant d'encadrant en collaboration avec des coaches Chocolatiers renommés au Profit CQPHT Casablanca

En 2015 Podium Lors d'un concours inter-établissements des écoles hôtelières du Ministère du Tourisme

En 2016 Participation à la ville d'Assilah au première Edition CHE Concours des Professeurs de cuisine du Ministère du Tourisme 2eme prix

En 2018 aussi remporté 2eme prix championnat d'équipe Barbecue Maroc II Edition, avec la participation de 18 équipes et différente nationalité Egypte, Tunisie, Algérie, Maroc, Ghana

En 2019 remporté 1er prix autant de coach et encadrant de la championne du Maroc AMAL el Mbarki concours TYAB BLADI dédié à la cuisine Marocaine traditionnelle et revisité à Marrakech dans la présence de 18 jurys Marocaines des grandes établissements renommés

En 2019 également autant que Président de L'équipe nationale de Pizza Maroc il a remporté le 1er prix et le 3eme prix au championship pizza Sousse 2019 Tunisie

En 2021 nommé chef de région Rabat-Salé-Zemmour- Zaïr par Association disciple escoffier Maroc pour objectif la sélection régionale des candidats en vue de participer à le concours JTE Maroc 2021 (jeunes Talent Escoffier)

En 29/10/21 à remporté le 2eme prix à la ville de Tanger avec son équipe Binôme qui a prouver de la bonne prestation de service et un niveau professionnelle au niveau les préparations culinaire il s'agit de Oumaima Balghalia candidate cuisine et Sadri Kaoutar candidate Service .



Félicitations





Jawhara avec une crème façon Mojito " Citron et menthe"

Recette de chef sidi Mohamed Nakach

Ingrédients

- 0,500 gr Feuille de Brick
- 0,100 gr Beurre spéciale
- 0,050 gr Miel

La crème Façon Mojito

- 0,150 Jus de citron vert
- 03 p Les œufs
- 0,175 gr gr sucre semoule
- 0,010 gr Maïzena
- 0,080 gr Beurre
- Qs Menthe
- 0,250 gr Pistache



Méthode

Faire fondre le beurre et le miel à feu doux. 2) superposer les feuilles de brick 3 par 3 et y découper 18 Morceaux à l'aide d'emporte-pièce

A l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque côté des rectangles du mélange beurre miel, disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé puis d'une seconde plaque de cuisson afin de garder les feuilletés bien plats.

Enfourner 6 à 8 minutes à 180 °C et Réserver.

La crème Façon Mojito

Versez dans une casserole le jus de citron, le sucre et la maïzena et mélangez bien Ajoutez les œufs, faites épaissir le tout en remuant avec une spatule

Ajoutez le beurre coupé en dés ainsi que la menthe hachée et mixez le tout au mixeur plongeant.

Laissez refroidir puis dressez dans les feuilles de brik.

Décorer avec feuilles de menthe, fraise, myrtille, et framboise



Félicitations

Le chef marocain Idris El-Azri a remporté deux médailles de bronze au concours internationale qui s'est tenue à Antalya, en Turquie. Le concours a également vu la participation des nombreux pays, notamment Arabes, européens et asiatiques, dans diverses spécialités telles que la cuisine internationale, la confiserie, la pâtisserie et la boulangerie.

Le concours du chocolat est considéré comme l'un des compétitions les plus prestigieuses dans ce domaine par ses formes géométriques et artistiques dans le quelle chaque chef crée selon son style et son habileté afin de pouvoir éblouir les jurés et les visiteurs, le chocolat se distingue par son goût raffiné le plus délicieux, car l'histoire du chocolat est passionnante depuis plusieurs siècles.

Le cacao et le chocolat a connu des nombreuses modifications pour avoir le goût que tous le monde adorent.





Le Maroc a remporté cinq médailles d'or, deux médailles d'argent et boucliers d'excellence dans l'art culinaire, qui ont eu lieu en festival international Jordanien, les femmes marocaines ont démontrées leur supériorité sur des nombreux participants avec des recettes marocaines authentiques et anciennes.

HAYAT EL BOUCHTI, elle a commencé son travail professionnelle en 2003, dans une pâtisserie marocaine pendant 8 ans. Elle a eu une expérience à une maison d'hôte comme serveuse .

Après elle était nommé la présidente et encadrante de la coopérative Aforsa Tania en spécialité cuisine et pâtisserie, elle a un diplôme en qualité de technicienne cuisine par OFPPT .

Dernièrement, elle a participé au Festival international en Jordanie dont elle a eu deux médailles d'or ,l'une dans un plat national "TANJIA" et le deuxième c'était une salade crevette à l'avocat devant quarante participants.

En félicite tous les organisateurs et les participants qu'ont honorés la femme marocaine dans un événement international en Jordanie.



60 ANS DE PROXIMITÉ ET D'EXCELLENCE

Héritière de la tradition meunière, Tria est la marque qui a su gagner la confiance des professionnels de la boulangerie et de l'industrie agroalimentaire grâce à son expertise et son savoir-faire.

Ils savent qu'au sein de nos laboratoires, et fours d'essais, des équipes dédiées testent en continu la composition et la texture de nos farines afin de garantir la meilleure panification.

Ainsi, maintenir la confiance de nos clients, en une gamme étendue qui a longtemps su satisfaire les professionnels les plus exigeants, est le socle de notre raison d'être.



GAMMES PROFESSIONNELLES UN PARTENAIRE À VOS CÔTÉS

Aujourd'hui, Tria a développé ses services et met désormais à votre disposition ses laboratoires modernes, conformes aux normes nationales et internationales, ses équipes qualifiées ainsi que son savoir-faire ancestral afin de vous offrir des produits à la carte spécialement étudiés et formulés pour répondre à vos besoins et exigences les plus pointues.





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





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 :

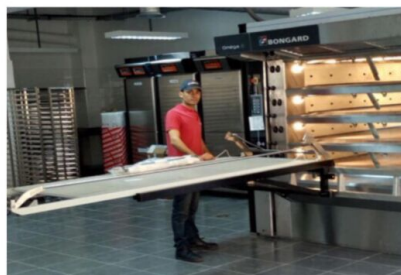
- Un service technique qualifié dont les compétences sont vérifiées et approfondies par le biais des formations internes organisées par un technicien de Bongard
- Vous dépanner immédiatement ou dans les 48 heures avec des pièces détachées BONGARD disponibles sur nos stocks

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



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) 🇲🇦**