

Magazine des chefs marocains

CE MOIS

Rendez vous
avec notre chef

Chef Zouheir KOUSSAIMY

Exécutif chef cuisine

Hôtel & RYADS BARRIERE
HÔTEL LE NAOURA
MARRAKECH

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



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 à cet art.

Magazine des chefs marocains

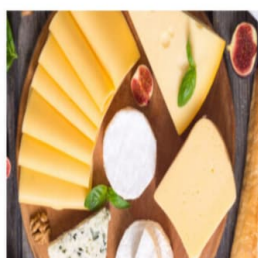
Magazine des chefs marocains Ce magazine est dédié à l'univers de la cuisine, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, hôtellerie et de leurs accessoires, y compris les appareils, équipements et objets de collection.

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'AMC

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.



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.

AMC





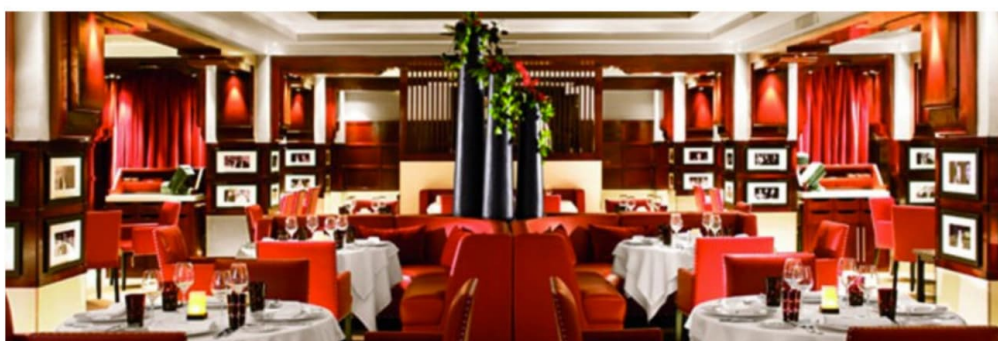
HÔTEL & RYADS BARRIÈRE
LE NAOURA
 MARRAKECH



LUMIÈRE & EXOTISME

Minéral et végétal, ivoire et ébène, grandes terrasses et vue sublime sur le jardin orné de palmiers. Le décor lumineux et chaleureux de Pascal Desprez se fond à merveille avec les murs ocre de l'hôtel. Salon modulable, lit king size et

Spa incitent à la détente. Tour de la ville en calèche et visite des souks. Mains peintes au henné et promenade autour du lac. Cédez à l'appel des saveurs gourmandes des Tables Barrière ou dégustez un cocktail coloré.





Zouheir koussaimy
Exécutif chef cuisine
Hôtel - RYADS
BARRIERE
HÔTEL LA NAOURA
MARRAKECH



Le chef zouheir koussaimy a détenu fièrement les secrets de la gastronomie marocaine, puis il a enrichi son talent avec des techniques françaises dans la pure tradition du savoir - faire pour créer par la suite son propre style.

Formé au sein des établissements paul bocuse à lyon avec les plus grand chefs Meilleurs ouvrier de france il réussit avec brio à rassembler le goût et la légèreté des plats, portant le signe de manger sain en réduisant les aliments gras et sucrés.

Son secret est de conserver l'état naturel de l'aliment, en lui donnant une nouvelle lueur.

De par son expérience au Maroc et France en côtoyant les plus drands chefs de la gastronomie française, le chef Zouheir n'a pas cessé d'innover pour créer de nouvelles recettes qui porte l'emblème de l'anti-gaspillage. Le Chef Zouheir Koussaimy devint présentement le chef du fouquet's Marrakech, la prestigieuse table qui a su s'intégrer merveilleusement à la ville ocre.

La décoration ressemble à l'esprit parisien qui l'anime, en respectant parfaitement la ville qui le reçoit. L'on retrouve ici tous les ingrédients de l'excellence Barrière.

Chaque détail veille à la justesse, dans la couleur et le grain des cuirs et étoffes, dans la vaisselle et les couverts. y compris le fameux rond de serviette.



Raviole de volaille aux écrevisses

Recette de Chef Zouheir Koussaimy

Disque de volaille :

500g de chair de volaille
600g de crème
2 œufs
12g de sel

Réaliser une farce mousseline (passer au tamis) diviser l'appareil en deux et colorer avec l'encre de seiche et triée avec le peigne appareil noir , faire prendre au grand frais et étaler la farce non colorer dessus , film et cuire 90 °c pendant 8 min détailler et réserver au frais.

Farce de raviole :

1kg haut de cuisse de poulet
80g de poulet confit
20g de champignons
½ bottes de cerfeuil
50g de bisque
10g de beurre
3 écrevisses

Mettre au gros sel pendant 1h30 les haut de cuisse , rincer et éponger et confire dans la graisse de canard pendant 3h au four à 160°C. émietter (conserver la peau)et réserver.

Mélanger tous les ingrédients pour réaliser la farce , mouler dans les moules à 90g et réserver au frais.

Chips de poulet :

Peau de poulet
10g sel
3g de sucre

laisser mariner dans le sel et le sucre pendant 14 min en respectant bien les proportions.Cuire 1h à 72°C.Puis mettre en 2 plaques et cuire à 165 °c en vérifiant la coloration.

Sauce écrevisse :

1kg d'écrevisse
120g de beurre frais
30g de cognac
80g de Tomate concentrée
2 gousse d'ail
2 branches de thym
Huile d'olive
Piment Espelette

Châtrer les écrevisses , Faire suer avec huile olive + beurre
Décortiquer et broyer les carapaces ,Suer les carapaces pendant 2 min , mettre beurre frais , Ajouter GA + concentré de tomates, cuire 1 min Flamber au cognac + ajouter la crème / Laisser cuire 20 min / Passer au chinois / Passer au chinois étamine X2 .



Foie gras Café

Recette chef Zouheir Koussaimy

Foie gras :

- 1kg foie gras frais
- 120g café
- 17g de sel
- 3g de poivre
- 30g de porto blanc
- 20g de cognac
- 10g de vin blanc

Progression :

Laisser mariner 24h et cuire au four à 80 °c pendant 8 min , refroidir et couler 50g par moules

Crumble noisette/café :

- 640g beurre
- 200g sucre cassonade
- 200g de farine
- 140g de café moulu
- 280g noisette hachées , torréfiées
- 8g fleur de sel

Progression :

Mélanger au batteur avec la feuille : beurre , farine et café .
Sablé pendant 3 min , ajouter noisette , sucre et sel .
mélanger , étaler et cuire à 160 °c pendant 20 min

Gelée cacao :

- 30g de Sirop à 17°c
- 220g d'eau minéral
- 18g de trimoline
- 12g lait de coco
- 8g cacao en poudre
- 5g de chocolat noir
- 2.9g d'agar agar
- 3.5 feuille de gélatine

Progression :

Tous mélanger dans le thermo , monter à 100°c , coller à la gélatine et couler dans cadre.

Brioche vapeur :

- 950g de farine
- 140g de sucre
- 20g de sel
- 60g de levure de boulanger
- 80g de trimoline
- 50g de cacao en poudre
- 400g d'œuf entier
- 100g de jaunes
- 800g de beurre

Progression :

Dans la cuve , mettre œufs, les jaunes , la levure, la trimoline, la farine et le sucre et sel, pétrir et donner du corps à la pâte , rajouter le beurre ramoli et pétrir jusqu'à complète incorporation.
Mettre la pâte au frigo une nuit . Portionner 25g mouler , pousser cuire 100°c vapeur 14 min



L'art culinaire Marocain

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.



Crème brûlée clémentine healthy

Ingrédients :

3 clémentines
250 g de crème liquide légère
10 cl de lait écrémé
5 jaunes d'œufs
30 g d'édulcorant en poudre
Un peu de cassonade

Préparation :

Préchauffez le four à 90° C

Prélevez le zeste des clémentines, puis faites-le chauffer le lait dans une casserole

Battez les jaunes d'œufs avec de l'édulcorant dans un saladier, puis ajoutez le lait chaud et mélangez vivement

Incorporez désormais la crème liquide et réservez. Laissez refroidir

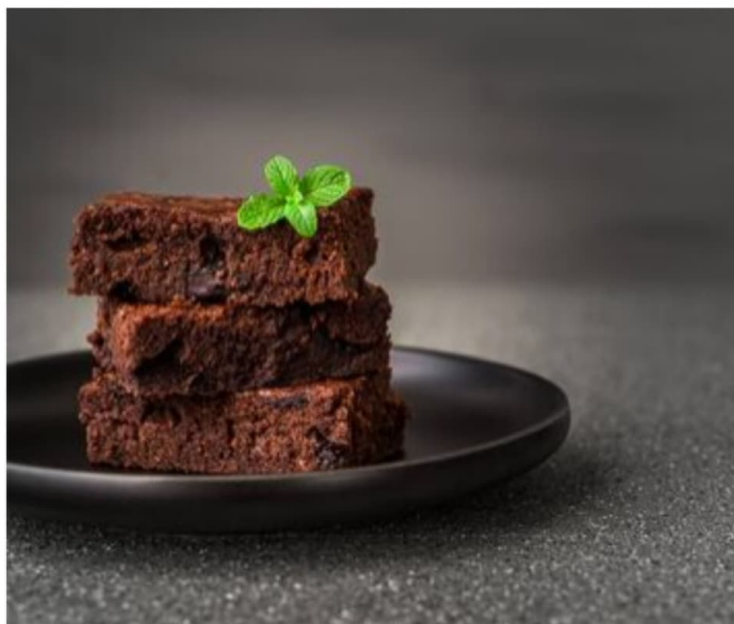
Mettez le mélange dans des ramequins et enfournez-les pendant 40 minutes en vérifiant la cuisson

Laissez ensuite refroidir et conservez au frais jusqu'à la dégustation

Au moment de servir, saupoudrez les crèmes brûlées de cassonade et faites caraméliser le tout à l'aide d'un chalumeau ou repassez-les 5 minutes en position grill

Dégustez

Brownies healthy au chocolat



Ingrédients :

- 1 boîte de haricots blancs (environ 250g après égouttage)
- 55g de protéines de chocolat en poudre
- 20g de flocons d'avoine
- 35g de cacao en poudre (minimum 80%)
- 30g de sucre de coco
- 2 c.à.s de sirop d'agave
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 60g de compote de pommes non sucrée
- 30g d'huile de noix de coco
- 60ml de lait végétal
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (5 ml)
- 45g de pépites de chocolat fondues

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Recouvrez un moule à pâtisserie de papier sulfurisé ou préparez 8 petits ramequins sur une plaque de cuisson.

A l'aide d'un mixeur, mélangez les haricots égouttés et rincés, la compote de pommes, l'huile de coco, le lait végétal et la vanille.

Ajouter les protéines en poudre, les flocons d'avoine, le cacao en poudre, le sucre de coco et le stévia. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter les pépites de chocolat fondues, la levure, le bicarbonate de soude et le sel et mélanger.

Versez le mélange dans le moule et cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Laissez refroidir et dégustez.



معكم

وبكم

دائماً

للأفضل



www.amc-association.com



M



Master Class

Boulangerie - viennoiserie

Rendez-vous : le 21 et 22 janvier 2022

Casablanca

Meilleures recettes pour les meilleurs chefs

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.



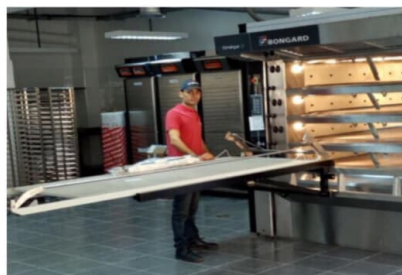
Marostarequipment

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



Best Of Chefs In Morocco Junior

Riham Salim
Chef Junior



L'Association Marocaine des Chefs annonce le lancement d'une chaîne YouTube : Best of chefs in Morocco junior.

<https://youtube.com/channel/UCfFsxxCKvJWNei3mGrT8m7Q>

C'est la première chaîne dédiée aux enfants surdoués qui aiment la cuisine, la pâtisserie, les pâtisseries, les sucreries, le chocolat et les glaces.

La mission de cette chaîne est de montrer les capacités de tous les enfants qui aiment et adorent ce métier, car les meilleurs et leurs recettes seront présentées sur la chaîne accompagnées de leur nom à l'écran, ainsi que documentées dans la bibliothèque professionnelle du Maroc. artisans et cuisiniers.

Pour tous ceux qui souhaitent participer à la chaîne et télécharger leur propre vidéo, ils doivent respecter la loi de participation :
- Tout d'abord, une biographie détaillée du participant ou de la participation doit être soumise avec l'approbation des parents ou tuteurs.

Deuxièmement, la vidéo qui sera soumise via la technologie Telegram doit être envoyée afin de préserver la qualité de l'image.

Envoyer un lien:

<https://t.me/+ESQ2Q280WH4yNmE8>

Troisièmement, la vidéo doit être enregistrée en haute qualité.

Quatrièmement, les noms de produits ou d'entreprises ne doivent pas être mentionnés dans les recettes qu'il fournira, et le logo d'une entreprise ne doit pas apparaître dans la vidéo envoyée.

Cinquièmement, le mode de présentation doit être respecté en ce qui concerne l'hygiène et les ustensiles utilisés et le respect de la loi d'hygiène reconnue Hygiène alimentaire, et les recettes doivent être présentées de manière simplifiée et compréhensible.

Sixièmement, la vidéo doit être envoyée via Telegram à l'adresse suivante :

<https://t.me/+ESQ2Q280WH4yNmE8>

pour référence

Si les conditions requises ne sont pas remplies dans la vidéo envoyée, elle sera annulée et son propriétaire sera annoncé.

Au final, nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons plus de prospérité dans votre profession et dans votre vie. Nous espérons que nous contribuerons tous à cet événement, qui sera le premier du genre dans ce domaine, et afin de atteindre les objectifs d'avenir que nous recherchons tous, qui est de créer une nouvelle génération de chefs qualifiés qui préserveront les richesses de la cuisine marocaine authentique et la maintiendront pour rester toujours à l'avant-garde.



Prochainement Formation professionnelle **Master class**

Cuisine Marocaine - Cuisine internationale

Meilleures recettes pour les meilleurs chefs

L'association Marocaine des Chefs prévoit l'organisation de sa première édition Master Class dans les spécialités cuisine marocaine et cuisine internationale. Cette première compétition du genre se déroulera à Tanger, au Palais Zahia, une des prestigieuses Maisons d'hôtes, située au cœur de l'ancienne Médina.

Cette activité professionnelle inédite sera encadrée par des grands Chefs de renommée nationale et internationale.

Cet événement ambitieux verra l'introduction de nouvelles recettes marocaines et des techniques novatrices, mais issues du terroir national.

Ce sera une occasion pour permettre aux chefs participants de développer leurs compétences et aussi un espace riche d'échanges, d'idées, de découvertes et de partage.

Merci aux honorables chefs de participer avec amour pour en assurer le succès.

Merci à vous toutes et tous



Prochainement
Formation professionnelle

Master class

Cuisine Marocaine - Cuisine internationale

Meilleures recettes pour les meilleurs chefs



Prochainement

L'art culinaire Marocain

