

M

agazine des chefs arocains

CE MOIS

Rendez vous
avec notre chef

Mjido Sefraoui

Exécutif chef

Hôtel ASILAH 32

CHAQUE MOIS

rendez-vous
avec un chef marocain(e)

L'ART CULINAIRE MAROCAIN

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



MJIDO SAFRAOUI
EXÉCUTIF Chef
HÔTEL ASILAH 32

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 ce bel art.

Magazine des chefs marocains

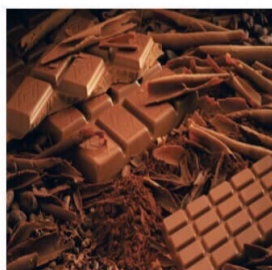
Magazine des chefs marocains Ce magazine est dédié à l'univers de la cuisine, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, hôtellerie et de leurs accessoires, y compris les appareils, équipements et objets de collection.

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.

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.

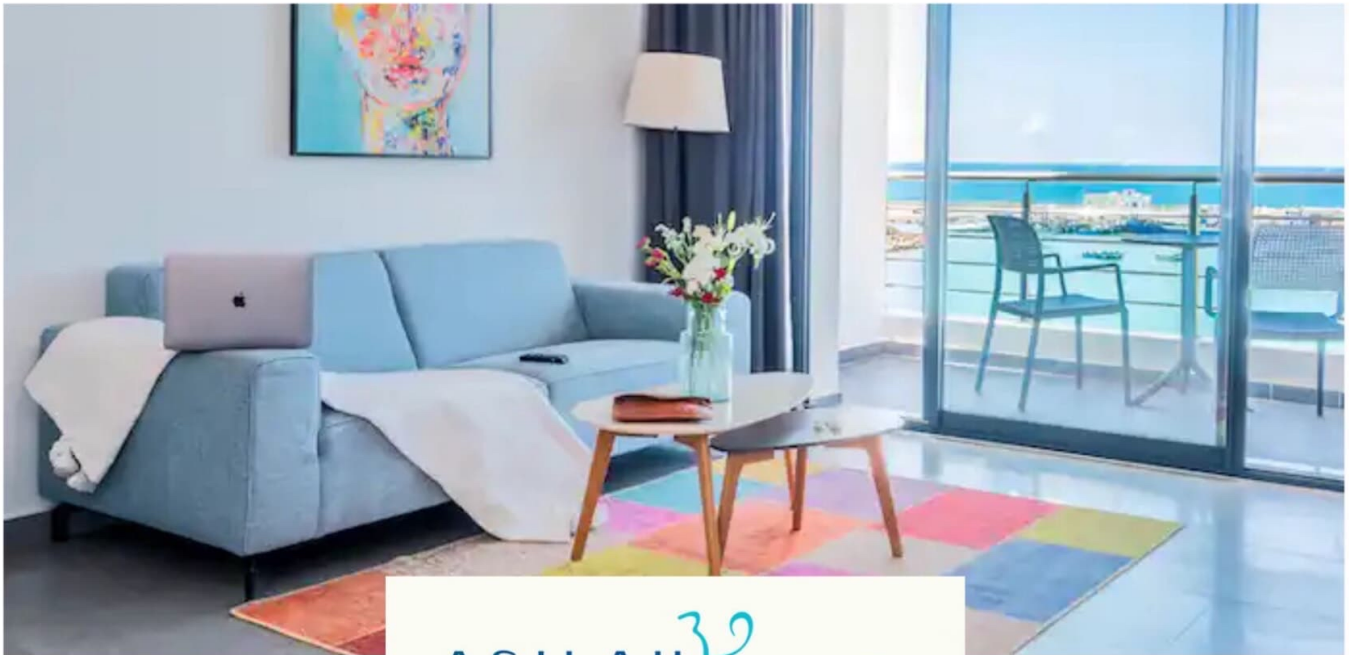


Mot du président

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

ASILAH 32 APPARTEMENT HÔTEL



ASILAH 32
APPART-HOTEL

ASILAH 32

ASILAH 32 appartement hôtel, est situé au milieu de la corniche d'Asilah, juste en face du port d'Asilah, pour donner à notre appartement une vue imprenable sur la mer. Asilah 32 , composé de 32 appartements de deux types appartement 1 chambre 60m2 et un appartement 2 chambres 120m2 et une suite luxueuse qui dispose de 4 chambres . Nos appartements sont équipés de climatisation et de télévisions, ainsi que pour l'essentiel de la cuisine. En plus d'un balcon sur la médina d'Asilah ou sur la mer. Certaines des plus belles plages du nord du Maroc sont accessibles à pied ou en voiture depuis l'hôtel. L'entrée de la Kasbah de la vieille ville est à seulement 400 mètres et le marché fermier quotidien est à 3 pâtés de maisons. L'aéroport international de Tanger est à 30 km et des navettes peuvent être organisées. L'hôtel propose un service de chambre et le restaurant est ouvert tous les jours à partir de 8h00





ASILAH 32
APPART-HOTEL

LE RESTAURANT 32

Le 32 Resto est un restaurant avec un cadre unique et convivial où vous pouvez déguster les meilleurs plats d'Asilah.

Notre chef Mjido vous concocte de délicieuses préparations à base de produits frais et de grande qualité.

Au 32 Resto vous pouvez profiter d'une ambiance chaleureuse et décontractée.

<https://le32resto.com/restaurant/>





Sefraoui Mjido
Exécutif Chef cuisine
Hôtel Asilah 32
Ville -Asilah

Chef Mjido vient au monde à Casablanca à l'heure où la gastronomie marocaine, en plein essor, recherche ses ambassadeurs.

Il s'expatrie tout d'abord à bord de croisières de luxe, part faire ses armes et par la même occasion le tour du monde. Après un détour par la French Riviera à Monte Carlo, c'est en 2008 qu'il met son expérience acquise au profit des cuisines internationales d'Alain Ducasse au Qatar. Riche d'une perspective nouvelle qui retiens l'attention du Chef Romain Meder, il se lance ensuite à la conquête

du continent africain, notamment dans le Golfe de Guinée où il fédère ses brigades pour de grands groupes internationaux.

Après avoir si bien représenté le Maroc à l'étranger, c'est le retour aux sources d'un chef qui a côtoyé les étoiles, accompagné par le murmure de l'eau et les homards d'Asilah. Chef Mjido a mouillé l'ancre au Nord Maroc afin de reprendre les cuisines de L'ASILAH 32 APPART HOTEL.





Souris d'Agneau Au datte El MAJHOUL

(Recette de chef Mjido sefraoui)

Ingrédients :

- 1 oignon
- 2 petites gousses d'ail
- 1 beaux Navets (ou comme moi, 1 gros Navet et Quelques petits
- 200 blé
- 8 grosses Dattes Medjool
- 1 petit morceau de Gingembre (l'équivalent d'une cuillère à café)
- 1 demie cuillère à café de Cannelle
- 1 et demie cuillère à café de Raz-el-hanout
- 1 petite branche de Romarin
- 1 litre de bouillon de volaille
- 15 cl de Vin Blanc
- Sel/poivre
- Huile d'olive
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre
- Persil ciselé

Méthode :

Sortez vos souris d'agneau du frigo (c'est logiquement là qu'elles doivent être), et laissez la reposer une demie heure, de manière à ce que la viande soit à température ambiante.

Ciselez très finement votre oignon, et émincez vos gousses d'ail. Épluchez, puis coupez en dés (environ 1 cm) un des 2 navets. Prenez 5 dattes, dénoyotez les, puis coupez les en morceaux. Râpez aussi votre morceau de gingembre (épluché bien sur).

Préparez votre bouillon de poule ; soit vous sortez un cube et le délayez dans de l'eau chaude, soit vous le faites maison (une carcasse de poulet, un poireau, une carotte, un bouquet garni, un oignon piqué de clou de girofle, grains de poivre, gros sel le tout dans une casserole couverte d'eau, cuisson départ à froid pendant une bonne heure !).

Faites chauffer une cocotte, en fonte, c'est top, puis faites-y fondre une noisette de beurre avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les souris d'agneau et faites les colorer sur toutes leurs faces pendant 4/5 minutes. Elles doivent être bien dorées. Une fois colorées, sortez vos souris de la cocotte et laissez les reposer.

Laissez la cocotte sur le feu et faites revenir votre oignon émincé, l'ail et le petit bout de Romarin, le tout à feu moyen. Ils doivent juste prendre une coloration, attention à ce qu'ils ne brûlent pas ! Dès que ail et oignons sont bien colorés, salez un peu et ajoutez les épices (Cannelle, Raz-el-Hanout) et le Gingembre, faites revenir 1 ou 2 minutes, puis ajoutez vos dés de navets. Faites revenir 5/6 minutes à feux doux, et, ajoutez les morceaux de dattes. Faites suer le tout quelques secondes, remontez un peu le feu, et déglacez au vin blanc. Dès que le vin à bien réduit, replacez les souris dans la cocotte en dégageant bien dessous, puis versez le bouillon de volaille. Salez et Poivrez.

Préchauffez votre four à 170° (chaleur tournante), et laissez vos souris cuire à feu doux le temps que votre four chauffe (soit environ 10/15 minutes). Dès que votre four est chaud, enfournez pour ... 2 heures (et oui !) ! Surveillez tout de même la cuisson et retournez vos souris à mi-cuisson.

Deux heures plus tard ... pipalpalou ... non en fait, 1h45 plus tard plutôt (plus tard/plus tôt), on s'occupe de glacer le(s) navet(s). Si vous en prenez des petits frottez les juste avec une petite brosse, si vous en prenez un gros, épluchez le, puis coupez le en dés (ni trop gros, ni trop petits, environ 1,5 cm), coupez les dattes qu'il vous reste ne 2 (et dénoyautez les). Faites fondre 30 g de beurre dans une petite casserole, ajoutez vos dés de navet, rajoutez une cuillère à café de sucre et faites colorer 3/4 minutes en remuant bien.

Couvrez d'eau au 3/4, puis placez un morceau de papier sulfurisé au diamètre de la casserole avec un trou au milieu par dessus, laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus d'eau, puis rajoutez les dattes. Faites cuire encore 5 minutes en faisant attention à ce que le tout ne colore pas trop.

Sortez votre cocotte du four (en mettant des gants ou en prenant un torchon hein ... non parce que c'est chaud, c'est pareil soufflez bien si vous voulez goûter la sauce ... ma langue s'en souvient encore), retirez les souris, placez les dans un plat et recouvrez les de papier aluminium. Filtrez le jus à l'aide d'un chinois fin. Vous devez récupérer à peu près 250/300 g de jus (à vue d'oeil). Récupérez ce jus et placez le dans une casserole, que vous mettez à chauffer sur un feu moyen. La sauce doit réduire un peu pour devenir un peu plus épaisse, comptez 7/8 minutes. Puis coupez le feu, ajoutez 30 grammes de beurre bien froid et coupé en morceaux tout en fouettant continuellement, ceci afin de rendre bien brillante la sauce.

Et voilà, votre viande est cuite, vos petits légumes glacés, et votre sauce bien sirupeuse ... Reste qu'à dresser ; une petite souris d'agneau, des petits légumes glacés et la petite sauce pleine de saveurs ! D'ailleurs parlons en de la viande, bien tendre, moelleuse, une pure merveille ! Parsemez un poil de persil fraîchement ciselé, et c'est parti mon kiki !

Pour l'accompagnement : ble 200 g ,

Astuce du chef !

Afin d'améliorer le goût ajouter nos épices spéciaux q3qla, bssibissa et étoiles d'anis

Et bonne Appétit

Restaurant 32

ASILAH
APPART-HOTEL



Recette risotto

Pour 4 personne

(recette de chef Mjido Sefraoui)

Ingrédients :

- 320 g de riz
- 3 échalotes
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 verre de fond blanc
- 80 g de parmesan râpé
- huile d'olive
- sel et poivre
- 12 grosses st jacques
- une belle truffe

Méthode :

La veille, mettre le riz avec la truffe dans une boîte au frigo. Cela permet de parfumer le riz.

Emincer les échalotes et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Mouiller avec le vin blanc et remuer jusqu'à complète absorption.

Ajouter une louche de bouillon et remuer jusqu'à ce que le riz absorbe tout.

Renouveler l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit sans cesser de remuer ~18 mn.

Une fois le riz cuit, ajouter les morceaux de truffes et mélanger.

Ajouter le parmesan et remuer jusqu'à une consistance crémeuse.

Faire chauffer dans une autre poêle les st Jacques.

Pour le dressage :

Verser le risotto dans les assiettes, ajouter les st Jacques, des lamelles de truffe et du parmesan.

Soupe-repas à la dinde, pois chiches et patates douces



Préparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

Donne 6 à 8 portions

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de cari en poudre
- 1 blanc de poireau, émincé
- 2 patates douces, de grosseur moyenne, pelées et coupées en cubes
- 500 ml (2 tasses) de tomates olivettes, coupées en deux
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1,75 litre (7 tasses) de bouillon de dinde ou de poulet
- 540 ml (19 oz) de pois chiches en conserve, rincés et égouttés
- 500 ml (2 tasses) de dinde cuite, en cubes
- 125 ml (1/2 tasse) de lait de coco
- 60 ml (1/4 tasse) de feuilles de menthe fraîche
- 60 ml (1/4 tasse) de feuilles de coriandre fraîche
- Sel et poivre au goût

Méthode :

Dans une grande casserole, chauffer l'huile sur feu moyen. Ajouter le cari, le blanc de poireau, les patates et cuire 6 ou 7 minutes en remuant à l'occasion. Ajouter les tomates, l'ail et le bouillon. Saler et poivrer, et porter à ébullition. Cuire à découvert 15 minutes.

Ajouter les pois chiches, les cubes de dinde et poursuivre la cuisson 5 minutes. Ajouter le lait de coco et vérifier l'assaisonnement.

Dans un bol, mélanger la menthe et la coriandre, ajouter un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer si désiré, et mélanger. Servir la soupe et garnir des fines herbes.

Soupe aux macaronis et aux haricots romains



Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

Donne 6 portions

Ingrédients :

- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 oignon, haché finement
- 330 ml (1 1/3 tasse) de pancetta, en petits dés, environ 150 g, ou prosciutto haché
- 2 pommes de terre rouges, pelées et coupées en dés
- 2 cartons de 900 ml ch. de bouillon de poulet sans sel ajouté
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de romarin frais, haché finement
- 375 ml (1 1/2 tasse) de macaronis
- 1 boîte (540 ml) de haricots romains ou borlotti, rincés et égouttés
- 80 ml (1/3 tasse) de parmesan, râpé
- 2 c. à soupe de persil frais, haché finement
- 4 tranches de pain italien, grillées
- 1 gousse d'ail, coupée en deux

Méthode :

Dans une grande casserole, sur feu moyen, chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Y faire revenir l'oignon et la pancetta jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli, environ 3 minutes.

Ajouter les pommes de terre, le bouillon de poulet, le sel et le romarin. Amener à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 15 minutes. Ajouter les macaronis et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient al dente, environ 8 minutes. Ajouter les haricots romains et remuer.

À l'aide d'une louche, répartir la soupe dans des bols. Parsemer de parmesan et de persil. Arroser d'un filet d'huile d'olive (environ 1 c. à soupe au total).

Frotter les tranches de pain grillées avec l'ail et les arroser du reste de l'huile d'olive (1 c. à soupe). Les servir avec la soupe.



Master Class

Pâtisserie Marocaine

Rendez-vous

Le : 22 et 23 septembre 2022

Casablanca







Master Class Pâtisserie Marocaine

Rendez-vous
Le : 22 et 23 septembre 2022
Casablanca



Master Class Pâtisserie Marocaine

Instantanés de la cérémonie d'honneur organisée par l'Association Marocaine Des Chefs pour certains des chefs et personnalités de premier plan au niveau national dans le domaine de la cuisine marocaine authentique, de l'hôtellerie et de l'enseignement du tourisme.

Des remerciements vont également au Directeur de L'institut Qualifiant des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de la ville de Mohammadia, M. Khalid Missioui, pour le bon accueil et leur accompagnement afin d'élever le niveau de la profession et de l'avancer vers le mieux.

Des remerciements sont également adressés à tout le personnel administratif et d'encadrement de la l'institut pour la bonne prise en main et le professionnalisme, en particulier M. Marouf, le directeur pédagogique pour ce qu'il a fait preuve de bon traitement, d'accueil et d'activation pour faire de cette session une réussite.

Nous tenons également à remercier tous les participants à cette session.

Enfin, nous tenons à remercier tout le personnel administratif et d'encadrement du bureau de l'Association Marocaine Des Chefs pour les efforts qu'ils ont déployés pour faire de cet événement marquant que l'histoire a inscrit dans le record de la cuisine marocaine authentique.





Master Class

Pâtisserie Marocaine

Réalisée par L'Association Marocaine Des Chefs



Laambra de pommes caramélisé à l'ananas (Recette crée par cheffe Fatiha Jemjoui)

Best Of Chefs
In Morocco®

Fatiha Jemjoui
Cheffe de cuisine Marocaine
Comité de formation - AMC



la pâte

Ingrédients :

- 500g farine
- 2oeufs
- un verre de jus d'orange
- 1 cuillère à café de l'arôme d'orange
- 100g Beurre en pomade.
- 1 Pincée de sel.
- Eau fleur d'oranger

Méthode :

Mélanger la farine le sel et le beurre, Après ajoutez les oeufs, le jus d'orange et l'arôme d'orange, Après Mélangez la pâte avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce que la pâte devienne souple, lissez reposer au frigo.

sortir la pâte du frigo, Étalez avec un rouleau ou avec la minoire découpez la pâte en linéaire, Après cette opération tourner la pâte croisé sur un moule circulaire de 3cm.

Lissez la pâte se reposé et sécher pendant tout la nuit, Après mettez au four à température de 120°C

Dans une casrolle mettez les pommes rapé, le beurre, le sel, le sucre et la cannelle, à l'aide d'une spatule en bois mélangez tous les ingrédients sur le feu pendant 12 minutes.. Après ajoutez l'ananas et le gingembre rapé, mélangez l'ensemble jusqu'à que vous obtenez une pâte caramélisé. Laissez la pâte se reposer au frigo pendant 15 minutes pour l'utilisation.

Conseil : les moule circulaire elle doivent être beurrée.

Pommes caramélisé

Ingrédients :

- 500g de pomme frotté
- 200g de sucre semoule
- 100g de beurre
- 1 Pincé de cannelle
- 1 pincé de sel
- 30g Gingembre
- 70g Ananas séché



Master Class

Pâtisserie Marocaine

Réalisée par L'Association Marocaine Des Chefs

Best Of Chefs
In Morocco

Invitée D'honneur

Fatiha Jemjoui

Cheffe de cuisine Marocaine

Comité de formation - AMC

Né : le 15 novembre 1962 à la ville d'El youssoufia
province de Safi

Je suis rentré dans ce domaine non par hasard, mais
dès mon jeune âge j'aime tous ce qui est cuisine et
sucrées

En 1980, c'était mon départ professionnelle en
fabrication des gâteaux marocains ,j'ai appris la
profession à travers Mme Lahlou et Mme Benjaloun
dont je les remercie où je l'ai eu aujourd'hui .

J'ai suivi ce chemin, jusqu'à ce que j'acquière de hautes
compétences

J'ai découvert que j'avais des grandes compétences en
gâteaux marocains et dans ce sens j'ai développé mes
connaissances pour accéder à la cuisine marocaine,
spécialement la cuisine qui cible le secteur des traiteurs
et les événements. Cet expérience et mon savoir-faire
ma encourager de participer au concours
Marocotel qui s'organise par la chambre de commerce
française en spécialité marocaine, dont j'ai gagné la
première place et beaucoup des trophées .

En 2004 ,j'ai participé au concours Cremaie , j'ai eu la première place et juré d'honneur par la comité des
jurés.

J'ai eu l'honneur de travailler dans une cuisine de la princesse Lala Hassena ,et après j'ai travaillé au palais
de la princesse Lala Fatima Zahra .

Et après ma grande expérience dans ce domaine et mon parcours ,je me suis décidé de partager mon
savoir-faire avec la nouvelle génération qui sont intéressés au domaine ,avec les encouragements de mes
collègues, j'ai travaillé comme encadrente dans des centres de formation spécialisé en hôtellerie .

À partir de 2008 jusqu'à 2018 j'ai travaillé avec beaucoup d'associations dont j'ai eu une proposition de
travailler au pays Libanaise ,c'était un honneur d'être la première femme
marocaine qui fasse les gâteaux marocains au Liban c'était une expérience magnifique car elle avait
beaucoup de demande du gâteaux marocains

Je suis retourné à mon chers pays le Maroc comme encadrente ,après des années de travail à Liban
Mes principes au travail :

Si tu aimes ton travail, cela rapportera que des biens.

Qui travaille sérieusement il va avoir des belles moissons .





Master Class

Pâtisserie Marocaine

Réalisée par L'Association Marocaine Des Chefs



Fekkass Mechawak

(recette crée par cheffe Dounia Bougueddach)

Best Of Chefs
In Morocco®

Dounia Bougueddach
Cheffe pâtissière Marocaine
Comité de formation AMC



Ingrédients : 1 ère pâte

- 4 oeufs
- 90 gr huile
- 250 gr sucre semoule
- 250 gr amande haché
- 8 gr vanille liquide
- pincée de sel
- 50 gr amande grillé en poudre
- 5gr gomme arabic (maska hora)
- 10 gr d'anis
- 10 gr levure chimique
- 800gr farine

Ingrédients : 2ème pâte

- 300 gr oeufs
- pincée de sel
- Vanille
- 450g farine
- 180g sucre glacé
- 10g levure chimique
- Amande pour décoration

Méthode : préparation première pâte :

Dans un bol en mélange tous les ingrédients après en Ajoute la farine avec la levure, on découpe la pâte en 3 parties et en fabrique des boules et en laisse à reposer au frigo pendant 20 minutes.

Méthode : préparation de deuxième pâte :

Dans un bol faire monté les oeufs avec un peu de sel après mélange le contenu avec les autres ingrédients

Montage et décoration

Après en sort la pâte du frigo et en la couvre avec la 2ème pâte et en commence à piqué et fixé les amandes dans la pâte roulée après en laisse à reposer au frigo pendant 10 minutes et après en la mettre au four à température déminuer de 80°C, et en la couvre avec une couverture un peu mouillé, en laissant toute une nuit, le lendemain en la mis pendant 3 heures dans le frigo et après d'avoir sortir en la coupe a l'aide d'un couteau, enfin mettre au four à 150° pendant 10 à 12 minutes de cuisson.



Master Class

Pâtisserie Marocaine

Réalisée par L'Association Marocaine Des Chefs



Taj Mahal (Recette crée par cheffe Amal ELkotfi)



Amal ELKotfi Salim
Cheffe de Cuisine Marocaine
Comité de formation - AMC



La Pâte d'amande

Ingrédients :

- 250 gr d'Amande
- 125 gr : sucre semoule
- Pince de sel girofle moulu
- 50 gr beurre en pommade
- 1/2 cuillère à café de l'arôme d'orange

Méthode :

La pâte d'amande

Dans un hachoir au troisième vitesse en mélange le sucre et l'amande éplucher jusqu'à obtenir une pâte lisse. Après En mélange tous les ingrédients jusqu'à obtenir une homogène, En fasse des boules de 12 grammes,

La pâte de figues

En mélange tous les ingrédients, et avoir une pâte homogène. En fasse des boules de 8 grammes En farce les boules de figues à l'intérieur des boules d'amandes, on les dresses dans un silicone et les mets au four.

Après sortir du four on la laisse refroidir, démouler quand ils sont bien refroidis, on les décors avec des pistaches.

Finition :

Dans un eau bouillante mettez les figues secs pendant 2 minutes, après en farce les figues avec les noisettes et la pâte quand on a préparé, et Dans un cassroule mettez le sucre semoule sur le feu jusqu'à caraméliser, après trampez les figues en forme d'une boule dans le caramel comme un piquants.

Décoration : en fin décoré avec des petits fleures de pate d'amande aromatisée au pistache



FONDATION ACADEMIE MAROCAINE DE LA GASTRONOMIE

En mars 2022 et Conformément à la volonté d'un groupe des chefs de cuisine, d'experts, de professionnels, de scientifiques et de consultants marocains de l'art culinaire, de la culture, et du patrimoine, de l'agriculture de la communication et du tourisme, a été créée la Fondation de l'Académie Marocaine de Gastronomie comme instance nationale visant à fédérer les efforts et les actions de ses membres et acteurs, afin répertorier, inventorier, promouvoir et sauvegarder les Arts culinaires marocains.



Mot du Président

Si le peintre cherche à plaire au public par la présentation de beaux tableaux parlants et attirants, le cuisinier, par ses préparations culinaires veut satisfaire la curiosité des fins gourmets au niveau de l'olfactif, l'odorat, gustatif, et nutritionnel. Une bonne cuisine faite avec doigté et avec goût est le moyen efficace pour relater la civilisation et les techniques des gens de la région dont elle est originaire. Chaque région offre une variété de mets, selon les traditions, la culture et selon la civilisation de ses habitants. Ces variétés ont également le rapport avec ce qui est disponible dans cette région comme produits alimentaires (légumes, fruits, viandes,etc.), c'est pourquoi la cuisine marocaine est très riche dans des régions de haute agriculture telles que le Tafilalet (Ancienne Sijilmassa), Meknès, Fès, Marrakech ..Etc.

Les pays de la méditerranée présente une cuisine riche et variée, car ils offrent agriculture aussi riche et variée. C'est pourquoi la cuisine de ses régions est bien cotée au niveau mondial, comme par exemple la cuisine française, la cuisine Italienne, la cuisine marocaine, la cuisine espagnole, la cuisine portugaise..... La Fondation Académie Marocaine de la Gastronomie aura le mérite le mérite d'être un laboratoire et un conservatoire pour la sauvegarde de ce patrimoine culinaire du terroir. Et en plus des plats du terroir, nous aurons à organiser des cours de cuisine pour ceux qui ont cette curiosité de découvrir la culture et la civilisation de l'autre.



Recette

Ftat Bzioui

Par Salah Chakor

Président - AMG

Ecrivain et Consultant
en Tourisme

Tadla Azilal est l'une des régions les plus riches en produits d'agriculture et d'élevage. Ce qui lui a donné cet aspect de diversification de sa cuisine. Elle regorge de préparations culinaires très originales, variées et riches. Le méchoui du mouton de l'Atlas, parfumé avec des herbes aromatiques est le principal plat de cette région. Aussi l'on constate la présence de plats typiquement berbères, tel que le ftat, Rfissa, Bouramache ou Madhoussa .

Ces plats sont préparés présentés généralement à l'occasion des fêtes, de la naissance, dufiançailles...etc.

Cette cuisine régionale mérite d'être sauvegardée et mise en valeur par les citoyens et les professionnels du tourisme et de l'hôtellerie, car elle est l'un des éléments qui composent le tourisme culturel. Sa promotion favorisera le drainage d'un nombre important de touristes en quête des traditions et des savoirs faire et des cultures de nos régions. D'où l'importance de développement de restaurants et établissements hôtelières spécialisés en traditions et cultures ancestrales.

Le mot Ftat est synonyme de Trid. A ne pas confondre avec Rfissa (faite avec les lentilles). Le trid est préparé avec ou sans lentilles et les saveurs dominantes sont celles du safran et du Smen (beurre rance).

Le trid de Bzou est d'une telle finesse qu'on le compare au tissage de Bzou réalisé dans cette région, avec lequel on exécute les célèbres Jellabas qui sont d'une grande beauté et valeur. Il est préparé à base de poulet beldi et servi avec un bol de smen et de miel. La préparation de cette spécialité demande beaucoup de finesse, de patience, surtout pour apprêter le Ftat ces feuilles très fines

Ingrédients :

- Une dizaine de Feuilles de trid,
- 1 poulet Beldi de 1,2 kg ,
- 1 grand oignon émincé
- 1 cuillère à sucre d'huile d'olive
- 1 cuillère à sucre de smen
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de gingembre,
- 1 cuillère de sel
- Verre d'eau

Préparation :

Dans mettre à cuire le poulet avec l'oignon émincé, l'huile, le Smen, les épices et le verre d'eau. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Mouiller et laisser cuire pendant trente minutes. Vérifier la cuisson et l'assaisonnement
Service :

Au terme de la cuisson du poulet dans son bouillon on commence à dresser le Ftata comme suit :

Déposer plusieurs feuilles au fond d'un plat en terre (Gasria ou M'tard= ustensile rustiques) en les faisant chevaucher, les arranger ; ensuite les arroser en dessous avec la sauce (bouillon de cuisson).

Déposer le poulet avec sa sauce sur les Ftat (feuilles), arroser suffisamment

Accompagnement :

Servir avec un bol contenant le beurre et du miel.

International Chefs Day

Happy international
chefs Day 2022



20 Octobre

اليوم العالمي للشيفات

International Chefs Day
Journée Internationale Des Chefs

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



Rendez-vous SIHRA - LYON
Le : 17 - 18 - 19 JANVIER 2023

PARTICIPATION DU MAROC À LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS AU SIRHA

L'international Cup Catering est la coupe du monde des traiteurs, le concours met en avant une profession noble qui recèle des talents culinaires incroyables.

L'ICC est un concours culinaire de renommée mondiale qui se tient tous les 2 ans juste après le plus prestigieux des concours de cuisine au Monde : le Bocuse d'Or.

Le Maroc a été sélectionné à la 8ème édition du concours, belle preuve de la reconnaissance de notre pays comme un légitime membre de l'élite gastronomique internationale.

L'équipe participante est composée du chef M. Fadil Ouahhabi (Chef d'équipe) , et du chef M. Mohamed Ouahhabi (Co-équipier) , les deux chefs ont participé à plusieurs concours internationaux et ont un amour partagé pour la compétition et se sentent prêts à relever le défi. Ils seront assistés de leurs coaches, les Chefs Mohamed EL Mazouri, Omar El Basri et Fayçal Bouhafs et seront accompagnés du Chef Exécutif Yassine El Yacouti comme Jury représentant le Maroc.

Trois associations l'AMC, l'AMAC et l'AMG se sont jointes cette année pour faire briller l'équipe Marocaine.

Le Maroc compte sur toutes celles et ceux qui désirent voir leur pays se représenter avec panache et fierté et pour leur soutien à ce projet porté par l'Association Marocaine des Arts Culinaires (AMAC) et l'association Marocaine des Chefs (AMC) ainsi que l'Académie Marocaine de la Gastronomie (AMG).

Les trois associations sont ouvertes à tous ceux qui désirent participer et contribuer au projet et voir flotter et porter avec fierté le drapeau national lors de ce prestigieux concours.

Partenaire Officiel





L'art culinaire Marocain

Le Tajine

Le « tajine » est un nom générique, l'utilisation régionale du mot varie en Afrique du Nord, mais l'utilisation la plus courante du mot tajine est pour les plats mijotés dans des récipients de cuisson en argile, surmontés d'un couvercle conique.

Globalement, dans le monde arabe, le mot est utilisé pour décrire un plat de cuisson traditionnel en argile.

Le « tajine » désigne en effet à la fois, le récipient de cuisson en terre cuite ainsi que le ragoût fait dans la casserole.

Ce nom est largement insuffisant pour exprimer la variété des plats dès lors que les ingrédients et les modes de préparation diffèrent, selon les régions et les saisons.

Le tajine est, par tradition, un plat familial et convivial. L'assemblée se dispose, assise sur de petits bancs, autour du plat, posé sur une table basse.



Le couvercle est enlevé et chacun pioche directement dans le plat avec trois doigts : l'index et le majeur retiennent un morceau d'une galette de pain mise à disposition pour chacun des convives, le pouce ramène l'aliment sur le pain avant de porter le tout à la bouche. Les doigts ne doivent pas toucher le reste du plat. Si un hôte de marque est présent, le maître de maison tournera traditionnellement le plat de façon ostensible, afin de lui présenter les meilleurs morceaux.



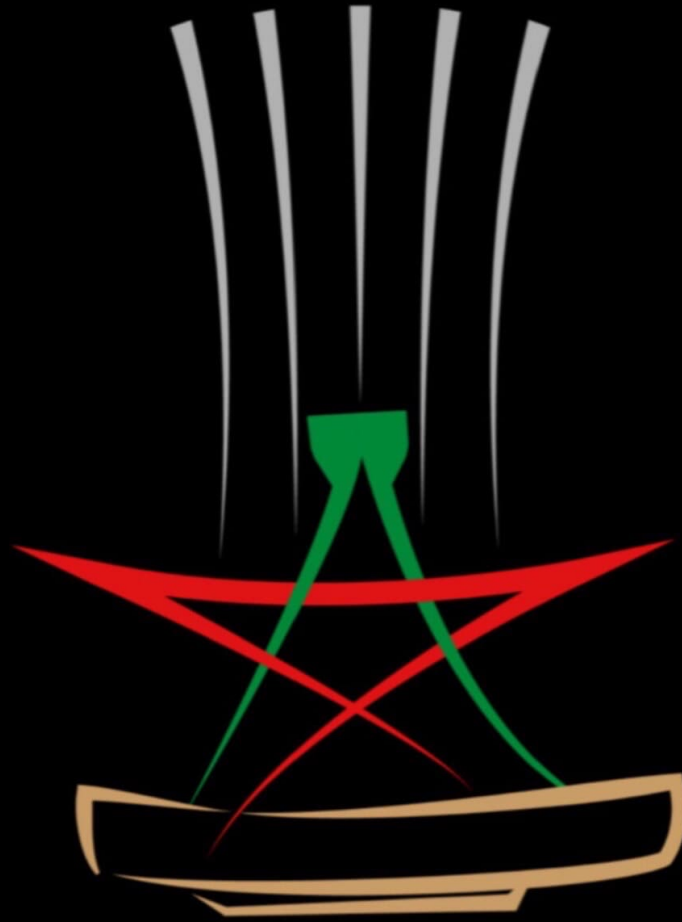
L'art Culinaire Marocain

L'artisanat au maroc

L'artisanat fait partie du patrimoine historique du Maroc. C'est également un point important pour l'économie marocaine. En effet, sans cet artisanat, de nombreuses familles se retrouveraient condamnées à la pauvreté, avec toutes les conséquences qui vont avec. Le passé, les migrations et les traditions ont permis à ce pays d'acquérir une certaine notoriété dans la fabrication et la création des métiers, liés à cet art. Plus de soixante dix métiers découlent de l'artisanat marocain. Il est en augmentation continue, pour répondre aux besoins de la population locale, de l'exportation des produits vers les pays étrangers, mais également pour satisfaire les nombreux touristes qui viennent chaque année visiter ce très beau pays.

Les premiers habitants à avoir introduit l'artisanat au Maroc sont les Berbères. Ils ont commencé à travailler la laine pour en faire des tapis, à façonner le fer et l'argent pour les bijoux, à mettre les mains dans l'argile pour la poterie, afin d'en faire des ustensiles divers. Un peu plus tard, d'autres métiers artisanaux ont vu le jour. Les Marocains se sont mis à fabriquer des ustensiles de table en cuivre, des ornements, mais également à travailler les bois comme l'acacia, l'alfa ou encore l'oseille. L'artisanat est présent dans tout le Maroc et chaque région a ses spécialités. Si vous allez du côté de Fès, vous découvrirez de nombreuses petites boutiques et sur les étals dans les souks, des objets en cuir comme des ceintures, des sacs, des plats et des décorations en cuivre, des bijoux en argent et en or, différentes sortes de tissus faits à la main et brodés de fils d'or.

A Marrakech, l'artisanat va se tourner vers le travail du cuir, du cuivre et de la laine pour les tapis. A Essaouira, ce seront le bois, le tapis et l'argent. Rabat sera le centre artisanal de la poterie. Une seule ville pratique la damasquinerie, c'est la ville de Meknès. Les artisans exercent l'art de la gravure sur acier pour réaliser des vases, des bijoux, des gravures sur certaines poteries, céramiques, bijoux et autres. C'est un travail minutieux qui demande beaucoup de patience et de savoir faire. Ce métier se transmet au fil des générations. Certaines fabrications vont être plus appropriées aux femmes comme la broderie, le travail des tissus. Au Maroc, on est artisan de père en fils.



البصولة الوهنية لأحسن
شيفاف في الكبخ المغربي

Le Championnat National du Meilleur
☆☆☆☆ Chef en Cuisine Marocaine ☆☆☆☆

Prochainement

Concours culinaire Marocain

2023

L'art culinaire Marocain