14 v 17 Mars 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

5ème édition

DOSSIER MEDIAS

Jean COLIN
Président Fondateur des Rencontres Gastronomiques d'Agadir

« Le plus beau festival de gastronomie d'Afrique »

Loic Ballet – Journaliste culinaire sur Télé Matin (France 2)

Chefs et médias : la bonne cuisine de l'édition 2019

L'illustre et regretté Paul Bocuse a très vite compris que la promotion de la cuisine et des chefs devait passer par des relations fortes et suivies avec le monde médiatique...on connaît la suite et aujourd'hui toute la planète résonne des performances et des pratiques des grands chefs...

En Moins de 4 ans, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir sont devenues comme le dit si bien notre ami le journaliste Loïc Ballet, dans l'un de ses deux reportages sur France 2, **"Le plus beau festival gastronomique d'Afrique"**. Cette performance est tout simplement due aux talents respectifs des Chefs qui poussent chacun d'entre eux à se sublimer pour faire de la gastronomie : **un art à part entière.**

Cette performance est due également à des retombées médiatiques de hautes volées avec de nombreux reportages (TV , radios , magazines, journaux) qui sont venus relayer chacune des 4 premières éditions. Nous adressons un immense merci à tous les médias et journalistes qui ont fait de ce rendez-vous culinaire, un évènement de portée internationale.

Une conférence de presse à l'initiative du ministère des affaires étrangères et en présence de Jean-Yves Le Drian et d'Alain Ducasse***, aura lieu le 21 Février 2019 à Paris au Quai d'Orsay, Ministère des affaires étrangères Français. A cette occasion nous avons fait en sorte que des grands Chefs des grands établissements du Royaume puissent participer et témoigner de leurs perceptions sur les quatre dernières éditions, et notamment sur l'événement ***« Goût de France – Good France »*** depuis trois ans.

Vous trouverez ci-après les ingrédients qui feront le succès de cette 5 ème édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir.

Jean Colin
Président Fondateur des Rencontres Gastronomiques d'Agadir.

Une conférence de Presse le 14 Mars 2019 à 11h00 au Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa

Après la traditionnelle coupure du ruban le Jeudi 14 mars 2019 à 10h30 devant le Sofitel Thalassa Sea & Spa,
Une conférence de presse aura lieu à 11h00 au sein du Sofitel Thalassa Sea & Spa

Cette Conférence de presse verra les interventions des principaux Chefs présents sur l'édition 2019, du Président d'Honneur, des Personnalités, des principaux partenaires et des Organisateurs des « Rencontres Gastronomiques d'Agadir »

Un Espace Presse est disponible sur notre site internet :
http://lesrencontresgastronomiques.com/

Vous pourrez y retrouver toutes les informations sur les précédentes édition, ainsi que tous les ingrédients qui feront le succès de l'Edition 2019, notamment dans la rubrique « Press Book »

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

« Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir »

Un évènement parrainé par Régis & Jacques MARCON*, Grands Chefs Étoilés et Kamal RAHAL ESSOULAMI, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires**

« Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir » est un festival gastronomique qui réunit des chefs français et marocains de renom. Il a pour objectif de donner à Agadir une image de destination gastronomique en fédérant tous les acteurs politiques, économiques, touristiques et éducatifs.

Cet événement valorise la richesse, la diversité et la qualité des produits de la mer et du terroir. Il met en lumière les deux gastronomies française et marocaine. La cuisine et la créativité sont mises à l'honneur lors de ces journées, au travers des différents ateliers, démonstrations, dégustations, animations spéciales et dîner de gala préparés et servis dans la plus pure tradition de la haute gastronomie.

Événement sans précédent depuis 2015 sur Agadir, ce festival réunira lors de cette 5ème édition une brigade de plus de 50 Chefs cuisiniers et pâtissiers Français et Marocains qui exerceront leurs talents pour le plus grand bonheur des habitants de la ville. Au fil des 4 jours, démonstrations culinaires, conférences, témoignages, dégustations, soirée de gala, repas gastronomiques et plats marocains viendront ponctuer chacune de ces journées. Le Dimanche sera plus particulièrement consacré aux enfants défavorisés d'Agadir et de sa région qui pourront déguster une farandole de tajines et d'autres plats marocains…

Plein d'autres surprises sont au programme des Chefs, avec un raid automobile dans les dunes au sud d'Agadir et une soirée réservée spécialement aux partenaires de l'événement, aux Chefs, aux journalistes et aux personnalités présentes.

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Un thème d’exception pour un festival culinaire hors du commun

Les quatre premières éditions ont consacré la richesse et les spécificités culinaire de la magnifique Région du Souss Massa et du Royaume Chérifien tout entier. Après la mise en scène des produits de la mer, des produits du terroir (huile d’argan, huile d’olive, Safran de taliouine, miel d’imouzzer etc.) des fruits et légumes de la plaine du Souss Massa. Après avoir revisité les plats emblématiques du Maroc comme le couscous, les pastillas et autres briouates, les tajines etc. L’édition fera la part belle à la **Gastronomie et la Santé** et notamment les interactions entre notre alimentation, notre santé et notre cerveau, qui reste l’organe essentiel de nos émotions.

Le fait de nous nourrir, et la gastronomie en particulier, font de notre cerveau le point central de nos émotions gustatives. C’est la raison pour laquelle le Président d’honneur de cette édition sera une sommité mondiale en matière de neurochirurgie et du fonctionnement du cerveau humain.

Un soutien de poids des autorités marocaines , institutions et collectivités territoriales

Les grandes autorités marocaines , institutions et collectivités territoriales et en particulier le Conseil Régional du Tourisme d'Agadir Souss Massa ont bien compris l'importance et l'intérêt des Rencontres Gastronomiques d'Agadir. Elles nous soutiennent depuis la création du festival en 2015.

Nous ne pouvons que les en remercier grandement.

ROYAUME DU MAROC
MINISTERE DE L'INTERIEUR
WILAYA DE LA REGION SOUSS MASSA
PREFCETURE D'AGADIR IDA OUTANANE
****
CABINET

Objectifs et axes stratégiques

PREMIER AXE

L'ensemble du projet repose sur une association d'image de grands noms de la gastronomie mondiale sur plusieurs projets et événements pour conférer à Agadir et à sa région une image de destination gastronomique en donnant une forte valeur ajoutée aux produits du terroir et de la mer.

DEUXIÈME AXE

- Fédérer les autorités politiques et économiques marocaines autour de ce projet.
- Fédérer, autour de ce projet, les acteurs de la filière des produits du terroir, de la pêche et de l'industrie touristique de la région d'Agadir et du grand Sud marocain.
- Fédérer, autour de ce projet, les écoles hôtelières et les filières de la formation, de la restauration et de l'hôtellerie.

En synthèse des axes qui s'inscrivent totalement dans le cadre de la stratégie «Halieutis» et du plan touristique « Vision 2020 ».

TROISIÈME AXE

Rapprocher les gastronomies de différentes nations par l'intermédiaire de leurs grands Chefs :
Européens, Marocains et de l'Afrique Sub-saharienne en favorisant les rencontres, les échanges et les expériences.

QUATRIÈME AXE

Pérenniser les Rencontres Gastronomiques d'Agadir pour en faire un rendez- vous incontournable de la gastronomie mondiale.

CINQUIÈME AXE

Internationaliser l 'événement par la présence de chefs Espagnols, Italiens et du Continent Africain.

Publics concernés

Cet événement vise à **rassembler différents acteurs touristiques, économiques, politiques et éducatifs de la région Souss-Massa** , et s'adresse tout à la fois à un **public de professionnels**, mais aussi de **simples épicuriens**, passionnés de gastronomie et qui cherchent à vivre de nouvelles expériences culinaires en toute convivialité. L'édition de 2018 a réuni plus de **4500 personnes venant des quatre coins du Maroc mais aussi de la France, et plus d'une cinquantaine de chefs cuisiniers et pâtissiers de renom français et marocains**. Depuis quatre ans et avec la volonté qui le caractérise, Jean Colin a créé les « Rencontres Gastronomiques d'Agadir », un événement qui rejoint sa passion de toujours pour la gastronomie et qui représente aujourd'hui un **rendez-vous attendu** pour sa dynamique et sa thématique gourmande. Le succès des émissions gastronomiques diffusées à la télévision ces dernières années, rehausse d'autant plus l'attrait de cet événement. Sous son impulsion et en relation étroite avec la Wilaya Région Souss Massa, une association des « Rencontres Gastronomiques d'Agadir » est née afin d'abriter juridiquement l'événement dont il est officiellement Président.

Les « Rencontres Gastronomiques d'Agadir » s'articulent autour de plusieurs événements culinaires : dégustations, démonstrations, conférences, concours, dîners avec la participation de **chefs de renom. Ces événements sont organisés en partenariat avec des établissements prestigieux d'Agadir et de sa région**. Les **« Rencontres Gastronomiques d'Agadir »** n'est pas uniquement un festival gastronomique, c'est avant tout un lieu de rencontres, de contacts, d'échanges et de partage.

Démonstration culinaire par Régis Marcon accompagné de chefs cuisiniers marocains et français.

Parrains historiques de l'évènement

Régis et Jacques MARCON***
Deux grands chefs cuisiniers français, Bocuse d'Or,
Président du Comité International du Bocuse d'Or,
4e Meilleure Table du Monde.

« Le Maroc et la France ont tissé des liens très forts et notamment dans le domaine de la gastronomie, les Chefs français s'inspirent, depuis des décennies, des épices, agrumes et bien d'autres produits marocains. Quelle fierté de s'associer à ces «Rencontres de Chefs...», l'occasion pour les Chefs de côtoyer des cultures différentes autour d'une même passion : la cuisine. Alors, que la fête recommence à Agadir... »

Régis et Jacques Marcon***

Kamal RAHAL ESSOULAMI
Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires,
Traiteur Officiel de Sa Majesté le Roi Mohammed VI.

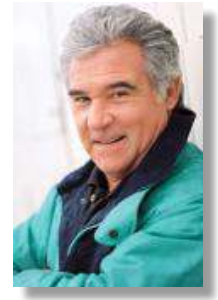
« La Fédération Marocaine des Arts Culinaires est heureuse de s'associer à cette 5e édition. Le rapprochement de nos deux gastronomies, marocaine et française, s'inscrit pleinement dans les objectifs de notre institution, et c'est avec un grand plaisir que je me rendrai à Agadir pour participer aux différents événements qui viendront ponctuer cette Edition 2019 des Rencontres Gastronomiques d'Agadir. »

Kamal Rahal Essoulami

Présidents d'honneur

2016 & 2017
André MARCON
Président de CCI France (Chambre de Commerce et d'Industrie Française)

2018
Claire PENNARUN
Vice-Présidente des Traiteurs de France



2017
Georges PERNOUD
Producteur et animateur de l'émission Thalassa sur France 2

2018
Chef MOHA
Jury Masterchef Maroc

2018
Bruno LE ROUX
Ancien Ministre de l'intérieur – Fondateur et Co-Président du Club de la Table Française

2019
Jean CHAZAL
Professeur, éminent neurochirurgien et ancien doyen de la faculté de médecine de Clermont-Ferrand.

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Invité d’honneur

Les Rencontres Gastronomiques d’Agadir accueilleront cette année un invité d’honneur en la personne de **Bruno Solo.**

Homme de théâtre et acteur bien connu du monde du cinéma et de la télévision française, Bruno Solo est également un homme engagé auprès des associations qui œuvrent en direction des enfants en souffrance.

Sa présence auprès des enfants défavorisés d'Agadir constituera également l'un des moments forts des différents évènements qui viendront ponctuer cette édition.
Sa présence permettra également une importante couverture médiatique de haute volée avec de nombreux reportages (TV , radios , magazines, journaux)

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

LES ETOILES DE MOUGINS

Un partenariat croisé avec le Festival des Etoiles de Mougins

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir noue cette année un **partenariat croisé** avec le **Festival « les étoiles de Mougins ».**

Avec près de 150 chefs chaque année, Le Festival de Mougins est l'occasion rare pour des grandes toques, venues du monde entier de se rencontrer, d'échanger, de se confronter sous le regard complice et joyeux d'un public toujours plus nombreux. Le Festival offre aux gens, qui n'auraient jamais l'opportunité de pousser la porte d'établissements de prestige, la possibilité de côtoyer les plus grands chefs de la planète, de connaître quelques-uns de leurs secrets et clou du spectacle… de repartir avec leurs recettes.

Nous accueillerons sur cette cinquième édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir le Maire de Mougins, M. Richard Galy et le Directeur général des services de la mairie, M. Christophe Ulivieri, qui est par ailleurs le Commissaire Général de ce prestigieux Festival.

Au delà de l'objectif de **rapprocher les deux festivals** et de trouver les bonnes synergies, ce partenariat a également pour but de **rapprocher sur un plan économique et touristique** la Région Souss Massa et la Provence-Alpes-Côte d'Azur … de rapprocher les villes de Mougins et de Cannes de la ville d'Agadir et de la communauté urbaine de la capitale du Souss Massa.

Programme

Jeudi 14 Mars 2019

Lancement officiel de la 5ème édition des « Rencontres Gastronomiques d'Agadir » en présence des chefs, des intervenants, des personnalités et des partenaires (Au Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa)

Conférence de presse qui verra les interventions des principaux Chefs présents sur l'édition 2019, des Présidents d'Honneur, des Personnalités, des principaux partenaires et des Organisateurs des « Rencontres Gastronomiques d'Agadir »

Dîner d'ouverture « Goût de France – Good France » au Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa sous l'égide du Consulat Général de France d'Agadir réunissant les plus hautes autorités politiques, administratives, économiques et touristiques.

Ce dîner sera signé principalement par les 20 Chefs Français, notamment ,par plusieurs Chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France et des Chefs de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie « Alain Ducasse Education »....sans oublier le Chef Cyril Rouquet-Prévost, chroniqueur culinaire sur plusieurs chaines de télévision.

Vendredi 15 Mars 2019

Démonstrations et dégustations culinaires au sein des Institutions des Hôtels et Restaurants d'Agadir partenaires des « Rencontres Gastronomiques d'Agadir». Chacun des 50 Chefs se livrera à deux démonstrations devant un parterre de clients et d'invités des établissements d'Agadir et de sa région

Conférence du professeur Jean Chazal, Vendredi 15 Mars 2019 , 10h30 Universiapolis,

Expérience multi-sensorielle, au carrefour entre la neuroscience, et la gastronomie : La neuro-gastronomie apporte un nouvel éclairage sur notre façon de percevoir les goûts, entre prenant en compte nos cinq sens. Comment fonctionne notre cerveau ? Comment mieux entretenir et nourrir notre matière grise ? Le professeur Jean Chazal répondra à ces questions au cours d'une conférence **Vendredi 15 mars 2019 à 10h30** dans l'Amphithéâtre de l'université Universiapolis. S'en suivra une séance de questions/réponses

Samedi 16 Mars 2019

Démonstrations Magistrales suivies de dégustations avec les prestations d'une dizaine de Chefs Français , Marocains, Espagnols, Italiens et Africains sur des recettes originales autour d'un produit ou d'un plat emblématique du Maroc et de la région d'Agadir.

Une soirée et un dîner de gala au Sofitel Agadir Royal Bay, ouverts au grand public sur invitations de l'organisation et sur réservations. Repas gastronomique signé et préparé par les 50 Chefs cuisiniers et pâtissiers présents sur cette 5 ème édition.

Dimanche 17 Mars 2019

La caravane des Chefs à dos de dromadaires sur la plage d'Agadir.

Dégustation de plats marocains pour les enfants défavorisés sur la plage et la Corniche d'Agadir (Pelouse du Sofitel Agadir Royal Bay) en présence de tous les chefs, des personnalités, des journalistes et des partenaires. Ces plats seront préparés par les Chefs d'Agadir. **Rallye raid pour les chefs, dans les dunes au sud d'Agadir** … un moment exceptionnel .

Soirée de clôture en l'honneur des chefs et des grands partenaires et des journalistes au domaine Villate Limoune… un lieu tout simplement magique et un grand moment de convivialité pour tous les acteurs de cette édition 2019

Chefs

“ Ils sont venus, ils sont tous là, des Chefs d’exception! ”

Une brigade de plus de 50 chefs cuisiniers et pâtissiers Français, Marocains, Italiens, Espagnols, et du Continent Africain

La délégation française sera composée de plusieurs Chefs Etoilés et Meilleurs Ouvriers de France de différentes associations : « Toques d’Auvergne » , « Traiteurs de France », « Les Collectionneurs », « Toques Normandes »

Une Brigade de l’Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie « Alain Ducasse Éducation». Brigade de 4 Chefs Pâtissiers Formateurs au sein de l’ENSP.

Au total, la brigade française sera composée d’une vingtaine de chefs cuisiniers et pâtissiers.

La délégation Marocaine sera composée des meilleurs chefs venant des quatre coins du Maroc. D’autres chefs viendront compléter cette brigade notamment de nombreux chefs des établissements d’Agadir. et des établissements marocains du Groupe « AccorHôtels ». Les écoles hôtelières et les instituts de formation seront également associés à l’événement. Au total, la brigade marocaine sera composée d’une trentaine de chefs cuisiniers et pâtissiers du Royaume et des associations réunissant les chefs d’Agadir issus de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires.

Grande nouveauté, avec la présence de chefs Espagnols, Italiens et Africains qui viendront donner une pleine dimension internationale à cette 5 ème édition.

La Brigade des Chefs 2019

Chef MOHA
Jury Masterchef Maroc
« Dar Moha »,
Marrakech

Arnaud Viel*
Président des Toques Normandes
« La Renaissance »

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Cyril Rouquet-Prevost
Chroniqueur culinaire TV

Mounir Rochdi
Chef Exécutif et responsable qualité du groupe JFM
Deuxième prix du concours Top Chef du Monde Arabe 2019

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

La Brigade des Chefs 2019
Chefs des grands établissements du Royaume

Chef Meryem Ettahri
Jury Master Chef
2M Maroc

Yassine KHALAL
Chef Exécutif
Kasbat Tamadot
Marrakech

Issam Rachi
Chef Exécutif
Naoura barrière
Marrakech

Karim Ben baba
Chef de Cuisine de la Grande Table Marocaine du Royal Mansour

Cedric d'Ambrosio
Chef Exécutif au Mandarin Oriental

Ayyoub El Ouadi
Chef consultant
Groupe « AccorHotel »
Restaurant « Porte 8 »
Essaouira

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

La Brigade des Chefs 2019

« ils sont venus ils sont tous là »

Chris OBERHAMMER*
Chef Italien
« Tilia » Dobbiaco

Eugenio BOER*
Chef Italien
« Bu:r » Milan

Marc Tauch
Chef Exécutif
Sofitel Agadir Resort

Iñaki Camba
Chef Espagnol
« Arce » Madrid

Chef Maelle Acakpo
« Chef Maelle »
Chef Béninoise

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

La Brigade des Chefs 2019

Tarik BENCHALH
Sous-Chef Exécutif du Barrière de Toulouse

Aicha LAHLOU
Chef Pâtissier au sein de l'entreprise Ecomab et Chef Formateur à la Fédération Marocaines des Arts Culinaires.

Ahmed ESSALHI
Chef Exécutif Les Jardins d'Agadir Club

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

La Brigade des Chefs 2019

Cyrille Zen*
Toques d'Auvergne
Chef consultant

Mathieu Barbet*
Toques d'Auvergne
« Château de Codignat »

Lahcen HAFID,
Chef des cuisines
RITZ Paris

Rachid Souid
Euro-Toques
« Le Millau »

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

La Brigade des Chefs 2019

Faiçal ZAHRAOUI
Chef Consultant et
Traiteur à Marrakech

Alistair Smith
Fauchon Paris

Redouane MANSOURI
Chef au Restaurant Blue Pearl

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

La Brigade des Chefs 2019
Les Chefs Formateurs de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
« Alain Ducasse Education »

Ludovic PUISSOCHET
Chef Formateur France ENSP

Fabian GIORGIAN
Chef Formateur France ENSP

Laurie HERVAULT
Chef Formateur France ENSP

Marion BARALON
Chef Formateur France ENSP

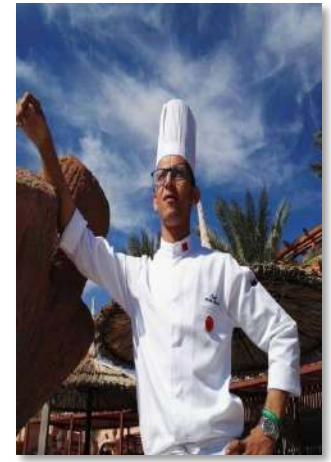
Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

La Brigade des Chefs 2019
Les Chefs d'Agadir

Hicham ANADDAM
Chef de cuisine
à Hôtel Hyatt Place
Taghazout Bay

Mustapha Bousbaa
Chef de cuisine Golf
Tazegzout, Taghazout Bay



Ayoub El khaddar
Chef de cuisine La brasserie
Médaille d'Or et d'argent Egypte 2017

Mohamed Lklimi
Chef de Pâtisserie Le légende
Médaille d'Or et d'argent
Egypte 2017

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

La Brigade des Chefs 2019
Les Chefs d'Agadir

Abderrahman Garouaz
Chef d'Agadir membre de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires

Antonio Da Silva
Boulanger de l'édition 2019
« Gusto boulangerie, pâtisserie, glacier et chocolatier »

Zouhair Modrika
Chef Exécutif au Sol House Taghazout Bay - Surf

Younes ABELLA
Chef de cuisine du restaurant Domaine Villate Limoune.

Khalid Zeifri
Chef Formateur et Président de la section locale de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

La Brigade des Chefs 2019
Les Chefs du Sofitel Agadir

Amina ACHMER
Chef Pâtissier
Sofitel Agadir

Hassan RAJIA
Chef Sofitel Agadir

Youssef LAMRANI
Sous-Chef Exécutif
Sofitel Agadir
Thalassa Sea & Spa

Et de nombreux autres chefs Exécutifs du groupe « AccorHotels »…

Et de nombreux autres Chefs... Au total près de 50 Chefs seront présents sur l'édition 2019

La Brigade des Chefs 2019
Les Chefs du Groupe « AccorHotel »

Abdellhakim ZAIZI
Sous Chefs
Exécutifs Sofitel
Marrakech

Brahim SAKROUNE
Chef Exécutif du
Mgallery Essaouira

Et de nombreux autres chefs Exécutifs du groupe « AccorHotels »…

Stratégie d’alliance et partenariats

En termes d’alliances et d’organisation, les Rencontres Gastronomiques d’Agadir s’articulent sur les compétences et les complémentarités de plusieurs acteurs majeurs sur lesquels s’appuient la crédibilité, la réussite et la pérennité du projet.

- Une signature avec de grands noms de la gastronomie mondiale (Marcon et Ducasse)
- Le Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa
- Le Conseil Régional Souss Massa
- La ville d’Agadir et le Conseil Communautaire
- L’École Nationale Supérieure De La Pâtisserie Alain Ducasse Education
- La Fédération Marocaine des Arts Culinaires
- L’association des « Rencontres Gastronomiques d’Agadir »
- Les autorités, marocaines, françaises et espagnoles : Wilaya, Ambassade de France au Maroc, Consulat Général de France à Agadir, Consulat Général d’Espagne à Agadir.

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Ils nous ont fait confiance : Nos partenaires 2017 et 2018

Etablissements Partenaires 2019

Sofitel Agadir Royal Bay
Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa

Hyatt Place
Taghazout Bay

Domaine Villate Limoune

Etablissements Partenaires 2019

Le Restaurant Pure Passion

Les Jardins d'Agadir Club

Crocoparc

Etablissements Partenaires 2019

OFPPT

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail Founty

INSTITUT SPECIALISE DE TECHNOLOGIE APPLIQUEE HÔTELIERE ET TOURISTIQUE AGADIR

Institut Spécialisé De Technologie Appliquée Hôtelière Et Touristique d'Agadir

L’événement de plus près

Édition 2015 à 2018

2
SIGNATURES DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

LE SOURIRE A **1200** ENFANTS DÉFAVORISÉS

+ 200
ARTICLES PRESSE

+ 14000
PERSONNES PRÉSENTES

+ 200 Min
D'ANTENNE SUR DIFFÉRENTES CHAINES TV FRANÇAISES ET MAROCAINES

+500
RECETTES REALISEES

+5000
LIKES SUR FACEBOOK

+30
ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES

NOMBRE DE CHEFS

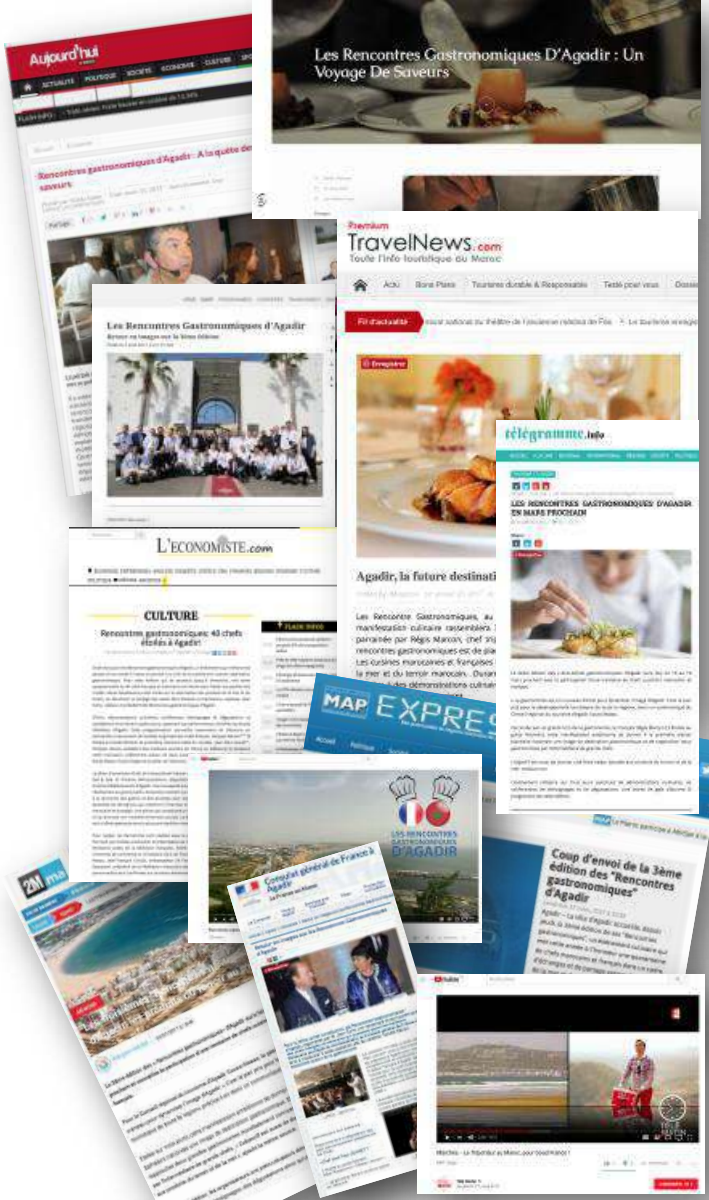
A l'initiative de l'événement

JEAN COLIN, PRÉSIDENT FONDATEUR DES RENCONTRES GASTRONOMIQUES D'AGADIR

Il y a déjà longtemps que Jean Colin est tombé amoureux du Maroc et d'Agadir et, depuis, il n'a eu de cesse d'y revenir avec l'envie de créer un événement fédérateur autour des filières du tourisme et de l'agroalimentaire, avec pour objectif de valoriser la destination Agadir. Depuis quatre ans et avec la volonté qui le caractérise, Jean Colin a créé les Rencontres Gastronomiques d'Agadir, un événement qui rejoint sa passion de toujours pour la gastronomie et qui représente aujourd'hui un rendez-vous attendu pour sa dynamique et sa thématique gourmande. Le succès des émissions gastronomiques diffusées à la télévision ces dernières années, rehausse d'autant plus l'attrait de cet événement. Aujourd'hui retraité, Jean Colin est consultant en marketing et communication avec une grande expérience dans la conduite de projets. Noble preuve de son profond engagement dans ses actions, Jean Colin a été fait Chevalier de l'Ordre National du Mérite (France). Sous son impulsion et en relation étroite avec la Wilaya, une association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir est née afin d'abriter juridiquement l'événement dont il est officiellement Président.

Découvrir l'événement en photos et en vidéos

- **En vidéos**
  - **Présentation des Rencontres Gastronomiques d'Agadir sur le programme court « Une Vie, Un Pays » diffusé sur M6**
    - https://youtu.be/mpwAck8lSDY
  - **L'émission Télé Matin sur France 2 parle des Rencontres Gastronomiques d'Agadir à l'occasion du lancement de Goût de France**
    - https://youtu.be/WpMh2BJTxCU
  - **Reportage de Loïc Ballet sur Télé Matin (France 2) à sur les Rencontres Gastronomiques d'Agadir**
    - https://youtu.be/UJO36dQZUfo
  - **Chronique de Cyril Rouquet Prévost sur LCI**
    - https://youtu.be/VFLrsHZoO7Q
  - **Vidéo de présentation des Rencontres Gastronomiques d'Agadir**
    - https://youtu.be/QMi1IUH75rE
  - **Reportage sur le journal télévisé de 2M**
    - http://m.2m.ma/ar/news/20170319/فيديو-تشجيعا-للسياحة-أكادير-تحتضن-الدورة-الثالثة-لفنون-الطبخ-
- **En photos :**
  - **Sur notre page Facebook officielle**
    - https://www.facebook.com/lesrencontresgastronomiquesdagadir/
  - **Sur notre site officel**
    - www.lesrencontresgastronomiques.com/
  - **Sur notre chaîne Youtube**
    - https://www.youtube.com/channel/UCYM8k_Hi7IM_QbdAUon6I-w?view_as=subscriber
- **A la radio:**
  - **Sur Luxe Radio : Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir, un voyage de saveurs**
    - http://www.luxeradio.ma/rencontres-gastr



Les principaux médias nous ayant fait confiance en 2018: Nous nous ferons une joie de vous accueillir en 2019

L’esprit des Rencontres Gastronomiques

Véritable moment de diplomatie culinaire les Rencontres Gastronomiques d’Agadir sont l’occasion de mêler les cultures gastronomiques pour qu’elles puissent s’enrichir mutuellement. C’est le pari que nous relevons à chaque édition depuis 2015, sachant que l’édition 2019 réunira des Chefs Cuisiniers et Pâtissiers de plusieurs nations : Le Maroc, la France, l’Espagne, l’Italie et le Bénin.

C’est une première dans cette belle aventure… Les Rencontres Gastronomiques d’Agadir sont bien « le plus beau festival de gastronomie d’Afrique ».

Nous précisons que l’esprit des « Rencontres » s’inscrit principalement dans le partage et la plus grande fraternité, entre les chefs français, marocains, italiens, espagnols et africains qui seront présents sur l’édition 2019…..sans aucune compétition et sans aucun concours entre tout les chefs qui participeront à cette 5ème édition.

Programme

Une programmation riche et variée du Jeudi 14 au dimanche 17 Mars 2019.

Un rendez-vous inédit du goût, de la créativité, d ’excellence… Mais aussi une occasion de rencontres et d’échanges entre tous les Chefs présents et les amoureux de la grande cuisine.

Découvrez le programme qui vous attend…

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Jeudi 14 Mars à 20 heures: Dîner d'ouverture « Goût de France – Good France » Sofitel Thalassa Sea & Spa

Ce dîner, dont l'objectif est de promouvoir la gastronomie Française, réunira les différentes personnalités politiques économiques et sociales du grand Agadir et de la région, des medias et des grands partenaires de l'évènement. Il se déroulera à partir de 20h au Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa , au sein de la magnifique salle du restaurant : le Palais du Jardin.

Pour le diner d'ouverture, les chefs des différentes nations pourront accompagner les chefs français en cuisine s'ils le souhaitent

Les élèves des écoles hôtelières et des instituts de formation se joindront aux chefs pour la préparation des différentes recettes

Ce dîner sera exclusivement signé et préparé par les chefs cuisiniers et pâtissiers Français

- Les 4 amuses bouches seront placés sous la responsabilité d'un trinôme de Chefs : Marc Tauch , Rachid Souid et Lahcen Hafid
- L'entrée sera placée sous la responsabilité d'un binôme de Chefs : Cyrille Zen et Mathieu Barbet.
- Le plat de poisson sera placé sous la responsabilité d'un binôme de Chefs : Arnaud Viel ,Cyril Rouquet Prevost .
- Le plat de viande sera placé sous la responsabilité de Christophe Haton.
- Le pré-dessert ainsi que le dessert et ses mignardises seront placés sous la responsabilité de Philippe Urraca et des Chefs formateurs de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie : Ludovic Puissochet, Fabien Giorgian, Marion Baralon, Laurie Hervault et enfin, Alistair Smith du Traiteur Fauchon.

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Vendredi 15 Mars de 19 heures à 22 heures :
Démonstrations – Dégustations dans les établissements de la ville

Il ne s'agit pas de démonstrations à quatre mains, ni à deux mains…..chaque chef, présente et réalise deux recettes de son choix.

Agadir est l'un des premiers ports de pêche du Royaume mais également **le jardin et le verger du Maroc**, sans oublier **l'huile d'argan, le safran de Taliouine, le miel d'Imouzer**. Pour exprimer tous vos talents vous allez donc disposer d'une foule incomparable de produits de la mer, de l'agriculture, et du terroir.

Chaque chef réalise pour chacune de ses deux recettes : 90/100 parts de 80 grammes, qui sont ensuite dégustées par les invités des établissements .

Nous faisons en sorte que dans chacun des établissements (une dizaine au total, y compris les deux instituts de formation d'Agadir), nous puissions bénéficier des prestations de chefs français , marocains et des Chefs des autres nations, y compris les Chefs d'Agadir… Chaque établissement recevra entre **150 et 200 convives.**

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Samedi 16 Mars de 11 heures à 14 heures : Démonstrations magistrales – dégustations. *Sofitel Royal* Bay Resort

A deux mains ou à quatre mains :

Concernant ces démonstrations, nous sommes limités par le nombre d'intervenants, sachant qu'il convient dans le même temps de préparer le dîner de gala qui réunira 320 convives. C'est pour cette raison que nous allons faire des démonstrations à deux mains et à quatre mains.

La liste des Chefs « à deux mains » est la suivante :

- Christophe Haton - Karim Ben Baba - Cédric d'Ambrosio - Cyril Rouquet-Prévost - Arnaud Viel - Iñaki Camba - Faycal Zahraoui - Chef Moha. - Marc Tauch

La liste des Chefs « à quatre mains » est la suivante

-Cyrille Zen & Mathieu Barbet -Chris Oberhammer & Eugenio Boer -Yassine Khalal & Issam Rachi. -Myriam Ethari & Ayyoub El Ouadi

Les prestations porteront sur la réalisation d'une seule recette de 60/70 parts de maximum de 80 grammes qui seront dégustées par les invités du Sofitel et des différents partenaires.

L'édition de 2015 a consacré « la sardine d'Agadir » avec des prestations de Régis Marcon*** ainsi que de 4 chefs marocains. Avec Jacques Marcon*** l'édition 2016 a permis de revisiter « Le Couscous », idem pour l'édition 2017 dont les thèmes ont porté sur l'huile d'argan et le safran de Taliouine. En 2018, le thème : « Agadir : Terre d'Ocean » a permis un mariage subtil entre les produits de la mer et les produits du terroir. Pour l'édition 2019 nous ne fixons pas de directive particulière ni de thème particulier, les Chefs pourront ainsi exprimer leurs talents à leur guise.
Pour ces démonstrations magistrales nous souhaitons mettre en exergue la gastronomie des différentes nations présentes sur l'événement. Notre idée étant toujours de rapprocher les Chefs et les gastronomies des différents pays.

Samedi 16 Mars à 20 heures: Soirée et dîner de Gala au Sofitel Royal Bay Resort

La soirée et le diner de Gala concerneront 320 convives maximum au Sofitel Agadir Royal Bay. Ce dîner sera signé et préparé par tous les Chefs présents sur l'événement, tant pour la partie cuisinée que pour la partie dessert. Au cours de ce dîner nous allons faire en sorte de mettre en scène les gastronomies : Française, Marocaine, Italienne Espagnole et Béninoise. Les desserts et les mignardises de ce dîner seront signés et préparés par tous les Chefs pâtissiers présents sur l'événement. Les élèves des écoles hôtelières et des instituts de formation se joindront aux chefs pour la préparation des différentes recettes.

Nous allons proposer aux festivaliers un diner de Gala, qui les conduira vers un véritable voyage culinaire, en mettant en scène tout particulièrement les magnifiques produits d'Agadir et plus généralement du royaume. Fruits et légumes, produits du terroir (miel, huile d'argan et d'olive, safran etc.), produits de la mer (poissons et crustacés), produit de l'agriculture (bœufs, agneaux, chevreaux et volailles).

Nous savons à quel point la cuisine s'apparente à la musique. Elle est par ailleurs un art difficile, qui nécessite à la fois un travail d'équipe, mais également la présence d'un « chef d'orchestre » .

Pour la partie Cuisinée du dîner de Gala:

Les amuses bouches seront placés sous la responsabilité d'un double binôme de Chefs composé de Marc Tauch et Iñaki Camba, Chef espagnol, Lahcen Hafid et Rachid Souid.

L'entrée sera placée sous la responsabilité des Chefs français. Avec comme « Chef d'orchestre » Christophe Haton accompagnés de ses pairs les chefs français.

Le plat de poisson sera placé sous la responsabilité des deux Chefs italiens : Chris Oberhammer et Eugenio Boer accompagnés par des Chefs Marocains du groupe « AccorHotel ».

Le plat de viande sera placé sous la responsabilité des Chefs marocains. Avec comme « Chef d'orchestre » : Karim Ben Baba accompagné par ses pairs les Chefs Marocains.

Pour la partie Sucrée du dîner de Gala:

Le dessert et ses mignardises seront placés sous la responsabilité de Philippe Urraca et de Ludovic Puissochet, accompagné des autres chefs Formateurs à l'ENSP et des Chefs Pâtissiers des autres nations présentes sur cette édition.

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Dimanche 17 Mars : Un événement spécialement consacré aux enfants défavorisés d'Agadir et une journée détente pour tous les Chefs, les partenaires, les journalistes.

Dans la matinée du Dimanche sur la pelouse du Sofitel Agadir Royal Bay :

Après la traditionnelle caravane des Chefs à dos de dromadaires sur la baie d'Agadir, comme pour les éditions 2017 et 2018, nous allons donner une dimension sociale à l'événement dans la mesure ou les Chefs iront à la rencontre des enfants défavorisés « orphelins, en détresse physique ou mental », pour leur faire déguster gratuitement une cuisine marocaine. Les Chefs français, les Chefs marocains des grands établissements du Royaume, les Chefs italiens et les Chefs Espagnols ne seront pas directement concernés par la réalisation de ces plats dans la mesure ou les Chefs d'Agadir vont pleinement assurer cette prestation. Bien entendu tous les Chefs vont participer au déroulement de cet événement qui va concerner un peu plus de 500 enfants et de 600 personnes au total, sur la pelouse du Sofitel Agadir Royal Bay.

Dans l'après midi du Dimanche dans les Dunes au sud d'Agadir :

Un Rallye Raid organisé spécialement pour les chefs et les partenaires de l'évènement. Ce rallye se déroulera dans les dunes de sable au sud d'Agadir et sera organisé en étroite relation avec des organisateurs rodés à ce type d'évènement…Ce Rallye Raid se déroulera donc en toute sécurité pour l'ensemble des participants, avec un accompagnement de pilotes chevronnés. Ce Rallye constituera les prémisses d'un grand Rallye Raid au départ d'Agadir qui verra le jour en 2020 sur une thématique très précise.

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Le dimanche 17 Mars à 21 heures:

Soirée typiquement marocaine au Domaine de la Villate Limoune dans un cadre magnifique à quelques kilomètres d'Agadir. Un moment de détente bien mérité pour les Chefs, les personnalités, les partenaires et les journalistes.

Jean Colin
Président Fondateur des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
le 07/02/2019

LE PLUS BEAU FESTIVAL DE GASTRONOMIE D'AFRIQUE

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Au

SOFITEL
HOTELS & RESORTS
AGADIR

CONTACTEZ-NOUS

Jean Colin

Président Fondateur des Rencontres Gastronomiques d'Agadir

Tél : +212 (0) 6 13 27 59 84 (MA)

Tél : +212 (0) 5 28 22 82 85 (MA)

Tél : + 33 (0) 6 33 72 08 82 (FR)

E-mail :

j.colin@lesrencontresgastronomiques.com

Site internet :

www.lesrencontresgastronomiques.com

Reseaux Sociaux:

https://www.instagram.com/lesrencontresgastronomiques/

https://www.facebook.com/rga.agadir.3