Agadir Maroc
Conseil Régional du Tourisme

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

13 -14-15 Mars 2015

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES d'AGADIR

« Gastronomie & valorisation des produits de la mer et du terroir »

Dossier de Presse

www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.com
www. visitagadir.com

ROYAL ATLAS HOTEL & SPA · PARADIS PLAGE · Régis & Jacques MARCON · TIKIDA GOLF PALACE AGADIR · TNT MARKETING COMMUNICATION · 33 Yacht ADRESS · AIHA Association de l'Industrie Hôtelière d'Agadir · Chambre de Commerce d'Industrie et de Services Agadir-Idaou · Liberté • Égalité • Fraternité République Française Consulat général de France à Agadir · ufe à Agadir · RIOUFREYT · AGADIR PREMIERE

Edito des Parrains

Régis & Jacques MARCON

Parrains
des Rencontres Gastronomiques d'Agadir

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. Quel fierté de participer à ces premières "Rencontres de Chefs...", l'occasion de côtoyer des cultures différentes autour d'une même passion : la cuisine.
Alors que la fête commence à Agadir... "

Régis & Jacques MARCON

Sommaire

1. **Communiqué de Presse**
2. **Présentation des premières Rencontres Gastronomiques d'Agadir**
3. **Objectifs & Axes stratégiques**
4. **Stratégie d'alliance**
5. **Zoom sur les chefs participants**
6. **Programmes et Rendez vous inédits**
7. **Démonstration & dégustation**
8. **Soirée & Menu du repas de Gala**
9. **GoodBye Brunch**
10. **De multiples Partenaires**
11. **Un site internet dédié & Réseaux sociaux**
12. **Infos Pratiques**

Communiqué de Presse

1ère ÉDITION DES Rencontres Gastronomiques d'Agadir
13 au 15 Mars 2015 à Agadir

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE ET DE QUALITÉ !

Gourmands et passionnés de la haute gastronomie, préparez vos papilles et passez à table !

Les Rencontres gastronomiques d'Agadir organisées du 13 au 15 Mars 2015, vous invitent à redécouvrir les richesses halieutiques de la région à travers de savoureuses recettes élaborées par une vingtaine de grands noms de la gastronomie française et marocaine, à l'instar des parrains de l'événement, les Chefs étoilés Régis et Jacques MARCON (***3 étoiles au guide Michelin)*** Régis MARCON est également ***Prix Taittinger 1989, Bocuse d'or 1995,*** et ***Président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or*** .

UN MOMENT D'ECHANGE, DE PARTAGE, DE PASSION ET D'EMOTION

Une occasion rêvée de venir déguster des menus concoctés par des chefs de renom, et découvrir l'excellence des produits de la Région Souss Massa Drâa.

Placée sous le thème de « **Gastronomie et valorisation des produits de la mer et du terroir** », cette première édition a pour objectif de donner une nouvelle image à la ville d'Agadir, celle de destination gastronomique, en fédérant tous les acteurs politiques, économiques, touristiques et éducatifs.

Cette manifestation gastronomique vise à valoriser la diversité des produits de la mer : du terroir et favorise la rencontre et l'échange du savoir faire français et marocain.

La cuisine et la créativité seront mis à l'honneur lors de ces journées dans lesquels nous avons sollicité des cuisiniers passionnés par leur métier, respectueux des produits et de leurs clients mais aussi animés d'un même état d'esprit : le plaisir de faire plaisir, la convivialité, le sens du partage.

Rendez-vous gastronomique sans précédent, co-organisé par le **Conseil Régional du Tourisme** d'Agadir **Souss Massa Draâ**, et **Jean Colin**, créateur, concepteur et co-organisateur des Rencontres.

UNE PROGRAMMATION FESTIVE

Au fil des trois jours, démonstrations culinaires, conférences, témoignages et dégustations seront au programme. Les écoles hôtelières seront également associées aux événements de cette première édition. De plus, l'occasion sera saisie pour découvrir, en exclusivité, le lancement de recettes du Chef français Régis Marcon autour de l'incontournable sardine, poisson le plus consommé au monde. Une soirée et un diner de gala gastronomique au Royal Atlas d'Agadir et un dernier rendez-vous, le lendemain, viendront signer le clap de fin des "Rencontres Gastronomiques d'Agadir" avec un « Goodbye Brunch » pieds dans l'eau à **Paradis Plage**.

Pour plus d'informations, consultez le site www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.ma

Rencontres Gastronomiques d'Agadir

Un événement parrainé par Régis & Jacques MARCON
(Grands Chefs Cuisiniers Etoilés)

La première édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir– sera placée sous le thème de

« **Gastronomie et valorisation des produits de la mer et du terroir** »

- du 13 au 15 Mars 2015 à Agadir-

L'objectif est de donner à Agadir et sa région une image de destination gastronomique en fédérant les acteurs politiques, économiques , touristiques et éducatifs.

Les Rencontres vont également valoriser la diversité et la qualité des produits de la mer et du terroir.

Elles mettront également en valeur des produits français et notamment des spécificités Auvergnates.

La cuisine et la créativité seront mis à l'honneur lors de ces journées à travers les différents démonstrations, ateliers et dégustations des animations spéciales avec une soirée et un diner de Gala qui sera préparé, et servi dans la plus pure tradition de la haute gastronomie.

Cette soirée se déroulera à l'hôtel Royal Atlas.

Rapprochement des deux gastronomies Françaises et Marocaines :

- Par la présence d'une forte délégation composée de Grands Chefs Etoilés de la Confrérie Française des **« Toques d'Auvergne » et de « Générations C ».**
- Par la présence d'une délégation importante de grands chefs cuisiniers qui exercent leurs talents dans de grands établissements marocains.

Une Programmation sur 3 jours autour de la gastronomie

- Les chefs se livreront à des démonstrations culinaires qui seront suivies de dégustations dans plusieurs établissements d'Agadir; le Restaurant 33 Yacht, l'hôtel Royal Atlas, l'hôtel Tikida Golf palace.
- Le Lancement de 2 **recettes** élaborées par Régis Marcon autour du poisson le plus consommé au monde: « la sardine » au Royal Atlas.
- Une **soirée de gala** gastronomique dans un hôtel prestigieux d'Agadir qui réunira tous les acteurs et partenaires de ce premier évènement. Diner gastronomique signé, préparé et concocté par Régis et Jacques Marcon et les vingt chefs cuisiniers Français et Marocains qui seront présents lors de cette première édition. Soirée et diner de gala qui seront ouverts au grand public sur réservation et invitation.
- Le lendemain « **Goodbye Brunch** » dans un esprit plus intimiste et moins formel, un brunch pieds dans l'eau sera organisé à Paradis Plage pour tous les partenaires et acteurs de cette première édition. Brunch qui sera ouvert au grand public.

Objectifs & Axes stratégiques

PREMIER AXE:

L'ensemble du projet repose sur une association d'image d'un grand nom de la gastronomie mondiale sur plusieurs projets et évènements pour donner 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.

DEUXIEME 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 filière de la pêche et de la filière 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 ».**

TROISIEME AXE:

Rapprocher nos deux gastronomies par l'intermédiaire de nos Grands Chefs Français et Marocains en favorisant les rencontres , les échanges et les expériences.

QUATRIEME AXE:

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

Stratégie d'Alliance & Partenariats

En termes d'alliance et d'organisation les « Rencontres Gastronomiques d'Agadir » s'articulent sur les compétences et les complémentarités de quatre acteurs majeurs sur lesquels s'appuient toute la crédibilité, la réussite et la pérennité du projet.

- **Un Grand nom de la gastronomie mondiale:**

Tout d'abord avec le parrainage et l'implication d'un grand nom de la gastronomie mondiale en la personne de **Régis MARCON** (3 **étoiles au Guide Michelin, Bocuse d'Or 1995, Prix Taittinger 1989, Président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or**…) sur plusieurs projets et évènements qui ont pour objectif de donner à Agadir et à sa région : **une image de destination gastronomique de premier plan** , en donnant une forte valeur ajoutée aux produits du terroir. La première édition étant plus particulièrement consacrée à la valorisation des produits de la mer.

L'implication de ''**Jacques MARCON''** est également un élément déterminant pour fédérer les organisations professionnelles qu'il préside dans la conduite et la réalisation des Rencontres Gastronomiques d'Agadir.

Jacques MARCON joue également un rôle majeur dans l'indispensable coordination au niveau de l'ensemble des chefs… point essentiel dans la réussite de cette première édition.

- **Le Conseil Régional du Tourisme d'Agadir et de la région Sous Massa Draa:**

Au-delà d'une association d'image, **le Conseil Régional du Tourisme et son Président Monsieur Salah-Eddine BENHAMMANE** jouent un rôle moteur, un rôle d'acteur et un rôle de fédérateur sur l'ensemble des préparatifs de cette première édition.

Les rencontres gastronomiques d'Agadir s'inscrivent totalement dans les objectifs et les priorités du plan touristique national (vision 2020). Le Conseil Régional du Tourisme d'Agadir SMD joue donc un rôle majeur pour assurer le succès et la pérennité de cet événement .

- **Un Français amoureux du Maroc et d'Agadir:**

Et enfin, le créateur, le Concepteur et le Co-organisateur des «Rencontres Gastronomiques d'Agadir», en la personne de ''**Jean Colin''** qui dispose d'une forte expérience dans la conduite de projets et l'organisation d'évènements. Aujourd'hui retraité, **Jean Colin** est consultant en marketing et communication.

Zoom sur les chefs présents

Des Talents et du Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Régis et Jacques MARCON -
"LE CLOS DES CIMES"
à Saint Bonnet le Froid en Haute Loire –France
3 étoiles au guide Michelin
Prix Taittinger 1989
Bocuse d'or 1995
www.regismarcon.fr
Régis MARCON ,
Président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or

Régis Marcon, cuisinier triplement étoilé du guide Michelin, a commencé sa carrière comme patron du « Clos des Cimes » à Saint-Bonnet-Le-Froid en Haute Loire, à la limite du Velay et du Vivarais. Comme certains de ses confrères également talentueux, il est tombé dans la « potion magique » grâce au destin familial.

En 1974, Régis Marcon obtient un CAP et un BEP de cuisine au lycée hôtelier de Lesdiguière de Grenoble. Après quelques essais comme moniteur de ski (sa deuxième passion)» , Régis Marcon reprend l'hôtel-restaurant familial en 1979 et y perpétue les traditions d'accueil que sa mère avait instaurées.

Il aménage et rénove la maison familiale. Entre 1981 et 1986, il obtient successivement son Brevet de Maître de Cuisine (1983), est nommé Lauréat du Prix Taittinger (1989) puis ses efforts sont couronnés par une première étoile au Michelin en 1990. Les récompenses se succèdent : Lauréat du Prix Brillat-Savarin (1992), Lauréat du Bocuse d'Or (1995), 2ème Etoile au Michelin (1997) et la même année, il entre dans le groupe « Relais et Châteaux, Relais Gourmands » .

En 2000, le Gault-Millau le récompense par 3 Toques et le nomme « Cuisinier de l'Année ». Il ouvre alors un salon de thé-pâtisserie au village: La Chanterelle.

Puis s'ensuit une longue suite de récompenses : élu Chef de l'Année par ses pairs en 2001, promu Chevalier de La Légion d'Honneur en 2002, élection à l'Académie des Lauréats Du Bocuse d'Or en 2003.

Puis arrive 2005, l'année de tous les succès avec l'attribution d'une troisième étoile au Michelin, couronnée par l'ouverture du nouveau restaurant " **Régis et Jacques Marcon",** où officie Jacques, le fils, au côté de son père. La relève est assurée !

C'est la gloire ! le déménagement sur la colline avec l'ouverture du nouvel hôtel « Régis et Jacques Marcon » en 2008. « L'Auberge des cimes » des débuts de Régis et Micheline Marcon, redevient ce qu'il était au début en 1948, du temps de la maman Marie-Louise, sous le nom de « Bistrot de la Coulemelle »,.

Nommé « Cuisinier de l'année » en octobre 2011lors du Trophée de la Gastronomie organisé par le quotidien le Progrès.

La cuisine de Régis et jacques Marcon, inspirée des lieux où il vient, entre Velay et Vivarais, est une cuisine régionale revisitée, privilégiant les mets et les produits locaux : les champignons (c'est l'emblème du restaurant), les châtaignes, la lentille verte du Puy la en Velay, le bœuf de Mezenc et l'agneau du Velay.

Les Marcon, père et fils, sont des chasseurs de champignons.. C'est dans les bois de l'Yssingelais qu'ils ramassent, girolles, coulemelles, sparassis, tricholomes et autres chanterelles qui feront les délices des gastronomes.

La volonté de transmettre et d'enseigner à toujours été la passion de Régis Marcon. Sollicité pour former des cuisiniers de tous niveaux, il réalise un vieux rêve avec l'édition de "Défi Gourmand", ouvrage de l'Académie des Bocuse d'Or, consacré à la préparation des concours de cuisine.

Zoom sur les chefs participants

Des Talents et du Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Joël CESARI
-« LA CHAUMIERE »
à Dôle dans le jura –France
1 étoile au guide Michelin
www.lachaumiere-dole.fr
Membre de Génération C et du Club des chefs Nespresso

Joël Cesari, ce sont deux yeux perçants derrière des petites lunettes aux montures rouges. De ces lunettes de créateur qu'on ne choisit pas par hasard, mais parce qu'elles collent à une personnalité. C'est juste la marque d'une singularité discrète, d'un homme qui cultive l'anticonformisme… Joël Césari aime lire le plaisir gourmand dans les yeux de ses clients, leur étonnement d'une saveur, d'un accord, d'un produit. Ici, le magret se colore de bonbons arlequins, le thon s'épice de vanille, les endives se font même caraméliser au dessert… Il dessine ses assiettes, leurs couleurs, leurs textures, leurs saveurs et sélectionne pour elles, et donc pour ses clients, les meilleurs produits. Du Jura bien sûr, mais aussi du reste du monde !

Nicolas GRANDCLAUDE "L'ATELIER"
Restaurant Ex Atelier Nicolas Grandclaude
à Marnans en Isère - France
www.ateliergrandclaude.com

Depuis la vente de son établissement en mars 2014, le jeune chef Nicolas Grandclaude est un cuisinier itinérant.
Sa cuisine est gourmande et personnalisée, elle a su surprendre tous les gourmets ayant côtoyés sa table. Ce qui à valu à son restaurant d'être récompensé par le Guide Michelin avec l'attribution d'un Bib Gourmand en 2010.Adepte de cuisine de vérité, valeur montante, on a affaire à un véritable artiste animé par la passion. Membre du label Génération Cuisines et Cultures, l'engagement de cet ancien élève de Nicolas Le Bec, Christian Willer et Franck Reynaud est total. Ni triche ni artifice, le respect du produit issu du cru, avec un sens inn de la mise en scène.

Dates clés:
1996-1998 CAP-BEP et Bac Pro Hôtellerie-Restauration: Option cuisine
Lycée Pierre Mendes France, Contrexéville (88)
2005 Formation créateur et repreneur en hôtellerie restauration, Vichy (03)
2006 Trophée saveur et minceur, finaliste 1er prix, Contrexéville (88)
2007 Concours du melon de Cavaillon, finaliste 1er prix, Cavaillon (84)
2008 Création du restaurant Atelier Nicolas Grandclaude, Auberge de Marnans (38)
2009 Les trophées du magazine Le Chef, élu tremplin de l'année
2012 Adhésion à Génération Cuisines et Cultures
2010-2014 Obtention du Bib Gourmand "Les bonnes petites tables du guide Michelin"
2014 Vente du restaurant Atelier Nicolas Grandclaude, Auberge de Marnans (38)

Zoom sur les chefs participants

Des Talents et du Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Johan LECLERRE -
"LA SUITE"
à la Rochelle en Charentes Maritimes - France
Meilleur Ouvrier de France 2007 (MOF cuisine)
www.lasuite.co

Son parcours gastronomique commence :

En 1992 Au Relais Ste Jeanne – M. Cagna, Cormeille en Vexin, en 1993 à Saint-Étienne, chez Pierre Gagnaire.Le restaurant vient d'obtenir sa troisième étoile. Il y restera 2 ans, y découvrira les associations terre-mer, l'usage des épices. Des recettes qui évoluent sans cesse, des dressages qui changent d'une assiette à l'autre. La créativité totale. Puis La cote Saint Jacques, Jean Michel et Michel Lorain, Et 1995 **Troisgros à Roanne**, Pierre et Michel Troisgros C'est la révélation : dans cette maison qui mêle si Habilement tradition et créativité. Il y restera deux ans.

En 1997, il part au **Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco**. Il y apprend la rigueur, l'organisation, l'exigence extrême, la recherche permanente du meilleur.

Novembre 1999 Elu **8ème Grand Chef de Demain guide Gault et Millau;** Novembre 2000 Elu **Chef de la région Poitou Charentes**; 15 mars 2007 Meilleur Ouvrier de France 2007.

En 1998 il s'installe à Aytré Plage, il y construira un complexe : **La Maison des Mouettes**, composé d'un Hôtel de luxe, d'un **restaurant Gastronomique**, et d'Un bistrot le Version Original

En 2007 : il ouvre son deuxième bistrot **« le Café du Parc »**, à Aytré également

En 2010 Stéphanie & Johan LECLERRE se réinstallent Au cœur du Quartier historique de La Rochelle, au pied des deux tours, place de la Chaine. Après trois mois de travaux importants de rénovation, ils nommeront ce nouveau Restaurant **« & La Suite ».**

Laurent TROCHAIN-
« NUMERO 3 »
au Tremblay sur Mauldre en Yvelines – France
1 étoile au guide Michelin
A la tête de l'association de Génération Cuisines et Cultures
www. Restaurant-trochain.fr

Diplômé de l'école hôtelière d'Avesnes-sur-Helpe, Laurent Trochain entame sa formation dans de belles maisons : l'Hostellerie du Château , l'abbaye Saint Michel puis chez Pierre Gagnaire à Saint Etienne l'année de la troisième étoile, Un passage ensuite dans un 2 étoiles en Belgique et à 24 ans il écrit son 1er livre de cuisine. A 25 ans il ouvre son 1er restaurant dans le nord.

C'est son 1er chef, Christophe Blot, qui le convainc 7 ans plus tard de venir s'installer dans les Yvelines. Il y achète en 2004 avec son épouse un relais de poste et obtient en 2005 sa 1ére étoile. Les Yvelinois aiment sa cuisine et profitent maintenant d'un bel espace transformé, design et feutré, où le bonheur du bien-être et du bien manger prend toute sa signification. En 2012 le restaurant se transforme pour devenir le numéro 3 : 3 espaces dans le même lieu :

Restaurant Gastronomique, Bar à fromages et cave à vins.

Puis viendront début 2014 … 3 chambres … pour prolonger le plaisir

Zoom sur les chefs participants

Des Talents et des Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Rodolphe REGNAULT
"l'AUBERGE DU PONT" à Pont du Château dans le Puy de Dôme - France
www.auberge-du-pont.com

Attaché à sa région natale, la Bretagne, et à sa région de coeur, l'Auvergne, Rodolphe vous mijote une cuisine inventive et goûteuse en sélectionnant les meilleurs produits des terroirs auvergnat et breton. Le chef breton a su apprivoiser les mélanges de saveurs en partant à la conquête des cuisines de toute l'Europe (Suisse, Luxembourg…).
Globe-trotter dans l'âme, passionné de cuisine, Rodolphe Regnauld décide d'ouvrir son premier restaurant en 2005 et de s'installer en Auvergne, par amour de la région et par amour tout court. Avec l'aide de sa femme Christelle, le « Toqué » d'Auvergne présente une cuisine inventive, savoureuse, basée avant tout sur la qualité et la fraicheur des produits.
Dates clés :

- **2005 :** En novembre reprise de l'Auberge du Pont à Pont-du-Château.
- **2009 :** Élu Jeune talent dans le guide Gault et Millau
- **2011 :** Obtention du Bib Gourmand dans le guide Michelin.

Bruno DINEL
"LE BISTROT DU BOULANGER"
à Strasbourg dans le Bas Rhin - France
Maître Boulanger
Champion du monde des jeunes créateurs 2008
Fondateur du « Pain de mon Grand-Père » qui compte 08 boulangeries en France.
www.aupaindemongrandpere.com
Après le collège, Bruno se destine aux métiers de bouche et fait l'École Hôtelière d'Illkirch, puis devient sommelier à l'Hôtel de Paris à Monaco. Suite à l'ouverture de la première boulangerie « Au Pain de mon Grand-Père », il rejoint son père au sein de l'entreprise et obtient le CAP de boulanger, le brevet professionnel puis le brevet de maitrise à l'âge de 22 ans. Il collabore avec diverses entreprises pour la création de recettes et participe à de nombreux salons (Omnivore Food Festival…) Avec ce livre, Bruno partage sa passion du pain et célèbre les 10 ans de l'ouverture des boulangeries « Au pain de mon Grand-Père ». En 2007, « Au pain de mon Grand-Père » a été désigné « Boulanger de l'année » par Gilles Pudlowski, critique gastronomique de nombreux ouvrages et guides sur la restauration. En 2011, l'aventure se poursuit avec l'ouverture d'un restaurant, « Le Bistrot du Boulanger » où Bruno retrouve son parcours d'origine

Zoom sur les chefs participants

Des Talents et des Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Yannick JANIN
"L'ANGELICK"
à la Muraz en Savoie - France
www.angelick.com
Membre de l'association Générations Cuisine et Culture depuis 2007

Yannick Janin tient son goût pour la cuisine de ses parents, eux-mêmes restaurateurs. Très tôt, il reprend leur restaurant, le *Café de l'Union*, qu'il renommera *L'Angelick* en hommage à une voisine qui se prénommait ainsi et qu'il considérait comme sa grand-mère. En quelques années, Yannick Janin réussit à hisser sa table parmi les meilleures de la région avec une cuisine qui met à l'honneur produits de saison et saveurs d'ailleurs et qui ose les mariages les plus surprenants.

Dates clés :

- **1989 :** Obtention du BEP cuisine à l'école hôtellière de Thonon les Bains.
- **1994 :** Gérant de l'établissement de mes parents.
- **1998 :** Propriétaire du fonds de commerce qui devient "l'Angelick" avec mon épouse Emmanuelle.

Henri GOUNY
"LE DOMAINE DE BARRES"
à Langogne en Lozère - France
www.domainedebarres.com

Henri GOUNY chef de l'Atelier d'Henri en Lozère, après avoir créé l'Atelier des Saveurs à Alès dans le Gard,, explorateur, artiste, cuisinier… (les 3 à la fois), avec sa cuisine inventive, revisite les plats du terroir pour des horizons nouveaux.

Labels :
- Militant du Goût
- Qualité Sud de France
- Maître-Restaurateur.

Il milite également au sein de 2 associations :

- Générations Cuisines et Cultures qui réunit une trentaine de cuisiniers au nom célèbre tels que Jacques Marcon, Philippe Mille, Laurent Trochain, etc.
- Euro-Toques International avec Pierre Troigros, Roger Verger, et dont le président d'honneur est Paul Bocuse.

Les guides gastronomiques, le Michelin, le Gault et Millau, le Champerard, le Bottin Gourmand, le Petit Futé, le guide du Routard s'intéressent élogieusement à sa cuisine.

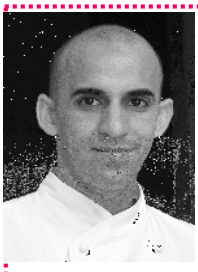
Dates clés :

- **1996 :** Directeur de la restauration de la SNCF pour le Languedoc-Roussillon
- **2004 :** Obtention du BTS hôtellerie-restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service.
- **2005 :** Ouverture le 1er octobre 2005 du restaurant l'Atelier des Saveurs à 30100 Alès
- **2008 :** Adhésion à Génération Cuisines et Cultures.
- **2011 :** Adhésion à Euro-Toques
- **2014 :** Ouverture le 1er juin 2014 du restaurant l'Atelier d'Henri à 48300 Langogne

Zoom sur les chefs participants

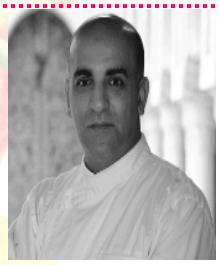
Des Talents et des Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.



Karim ben baba
Chef de cuisine Adjoint
La Grande Table Marocaine » Royal Mansour—Marrakech -
www.royalmansour.com

Diplômé en cuisine de l'institut Européen de Casablanca, ses premiers pas ont commencés comme stagiaire à la Mamounia Marrakech puis au Sofitel Marrakech, la Sultana Marrakech, la Sultana Walidia.
Sa carrière professionnelle a débuté avec les frères Pourcel au restaurant Crystal puis au Saadi Palace, avec le chef Sébastien Bontour .Après 2 ans, il est revenu avec les frères Pourcel comme sous-chef au restaurant Le Sens à Casablanca.
Depuis maintenant 5 ans Il officie à Royal Mansour Marrakech, où il a passé 2 ans à la Grande Table Française comme Sous-chef, et 3 ans à la Grande Table Marocaine comme Chef de cuisine adjoint, avec le chef Jérôme Videau comme un directeur des cuisines et le chef Yannick Alléno comme chef consultant/superviseur.
Il a également participé à une semaine gastronomique en Suisse Au Gstaad Palace pour mettre en avant la gastronomie Marocaine.



Rachid MAFTOUH
Chef Exécutif
Place 5* Kenzi Twin Tower - Casablanca.
www.kenzi-hotels.com

Il a été parrainé par le maître de cuisine **Jean Paul BONIN**, formé par le chef **MOLLE** et a suivi une formation au centre de formation d'Alain Ducasse (ADF).
Chef exécutif au Kenzi Tower Palace de Casablanca depuis Septembre 2013, Rachid Maftouh gère 3 restaurants et encadre 50 cuisiniers dont 3 chefs. Sa carrière professionnelle en tant que chef exécutif débuta il y a quinze ans : d'abord au palmeraie golf palace avec 8 restaurants et une équipe de 80 cuisiniers, au Royal Mirage Deluxe où il fit également l'ouverture, en obtenant, dès la première année de fonctionnement, le prix du meilleur cadre du groupe qui comptait cinq unités avant d'en devenir le chef exécutif corporate au bout de trois ans, puis au Naoura Barrière-Fouquet's de 2008 à 2011, encadrant une équipe de 30 cuisiniers, avant de rallier Mazagan Beach Resort à El Jadida où il demeura de 2011 jusqu'en 2013. Il avait, dans le Palace Jdidi, la responsabilité des 9 restaurants que compte cet établissement avec un effectif de 140 cuisiniers dont 9 chefs.
Ses plats profitent de ses nombreuses expériences à l'étranger, de son amour du métier et de sa création autour des produits du terroir.

Zoom sur les chefs participants

Des Talents et des Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Jean MARIE GUERAISCHE,
Chef Exécutif
Sofitel Rabat Jardin des Roses
www.sofitel-rabat-jardindesroses.com
Un long parcours professionnel qui l'a conduit au meilleures tables de Suisse et du Sud de la France, de Marrakech à Casablanca et enfin à Rabat.

Ouverture de « la table du marché » et « les Jardin d'Inés » à Marrakech, il va reprendre les commandes de l'hôtel « le Perle » à Marrakech le 1ér Avril 2015.

Slim Ben CHAHLA
Ksar Charbagh
« Relais & Chateaux & Marrakech.
Membre de l'association GOURMEDITERRANEE
www.relaischateaux.com

Il y a 12 ans, le Chef Ben CHAHLA a commencé comme commis de cuisine à Monaco, puis a travaillé en tant que chef de partie à Nice, Lyon, Paris et, enfin, 6 mois à la Réserve de Beaulieu, célèbre restaurant de la Côte d'Azur. Après il est retourné au Maroc en octobre 2007 : ESSAOUIRA, puis MARRAKECH où il acquiert de l'expérience dans différents restaurants dont un nouveau : MOOÏ où il crée la carte, forme l'équipe et supervise la cuisine pendant 3 ans. En octobre 2012, il était le Chef Exécutif de la Maison Arabe de MARRAKECH, établissement haut de gamme à la clientèle surtout anglo-saxonne.
Aujourd'hui, il occupe le poste de chef exécutif au restaurant « Ksar CHARBAGH », Un endroit d'exception, où Slim Ben chahla met en scène avec talent le meilleur du marché et les légumes de son potager.

Issam RHACHI
Chef Exécutif junior Lucien Barrière - Marrakech.
Médaille D'Or Avec La Sélection Marocaine à Dubai -
Championnat International Cuisine Hospitality Championship Relations 2014
www.lucienbarriere.com

Il est un des talents culinaires dont le Royaume peut s'enorgueillir, chef exécutif du Nouara Barrière depuis 2012, fer de lance de cette nouvelle génération de cuisiniers formés uniquement au Maroc.
Chef Issam Rhachi propose une cuisine créative entre tradition marocaine et technicité française.

Zoom sur les chefs participants

Des Talents et des Savoir Faire

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », cette maxime populaire s'applique sur le terrain des artistes du bien manger. Nos artistes continuent de perpétuer leurs savoir faire, parfois ancestraux. Toujours avide de transmettre ce patrimoine. Arts & gastronomie s'invitent au cœur de la minutie du geste dans lequel créativité et technique s'entremêlent pour créer des recettes d'exception.

Les chefs d'Agadir participants

Mohamed ABARAGH

Exécutif Chef

Hôtel Royal Atlas Agadir
www. hotelsatlas.com

Aziz BOUFROUKH
Chef Exécutif

Hôtel Kenzi Europa
www.kenzi-hotels.com

Adnane BOUMENQAR

Chef Exécutif

Hôtel Tikida Golf Palace Agadir
www.tikidagolfpalace.com

Soufiane SALIMI

Chef Exécutif

Restaurant « 33 Yacht » Marina d'Agadir
http://www.atlasmarinabeach.com/resto.php?idResto=resto1

Chef Abdellah GHARIBI
Chef exécutif
Paradis Plage Surf Yoga & Spa Resort
www.paradisplage.com

Membre des Toques Blanches du Maroc et de l'Association Franco-Marocaine de la gastronomie, Abdellah Gharibi est un chef de cuisine passionné ayant eu la chance d'exercer à travers le royaume mais aussi à l'étranger dans des établissements de renom depuis maintenant 30 ans. Sa cuisine se dit fusion, sa parfaite connaissance des cuisines française, marocaine et méditerranéennes, mêlées à des cuisines plus exotiques lui ont permis aujourd'hui de proposer des plats étonnants plein de saveurs, pour le plus grand plaisir des clients de Paradis Plage, un établissement qu'il a rejoint récemment.

Programme

Une programmation riche et variée qui se déroulera sur 3 jours : les 13, 14 et 15 mars 2015, pour cette première édition.
Un Rendez-vous inédit du goût, de la créativité, de l'excellence ...mais aussi une occasion de rencontre et d'échange entre les chefs français et marocains et les amoureux de la grande cuisine.

Vendredi 13 Mars

10h00-11h00 : Royal Atlas Agadir
Cérémonie officielle de lancement de la 1ère édition des rencontres gastronomiques d'Agadir en présence des Autorités Locales, professionnels du tourisme, journalistes, tous les chefs cuisiniers…

11h00-12h30 : Royal Atlas Agadir
Conférence de Régis et Jacques Marcon sur le thème : « Gastronomie et développement économique et sociale d'une Région ».
Régis Marcon retracera son parcours et le fabuleux développement qu'il a pu donner à un simple bistrot familial pour en faire l'une des grandes tables du monde.

12h45-15h00
Réception officielle offerte par le Consulat Général de France en l'honneur des Chefs cuisiniers et de leurs épouses, des organisateurs et des partenaires de cette première édition. (Lieu: Consulat Général de France)

Programme

18h00-21h00 :

Préparations et démonstrations culinaires suivies de dégustations au sein des hôtels et Restaurants d'Agadir partenaires des Rencontres.
Chacun des chefs se livrera à deux démonstrations devant un parterre de clients et d'invités des établissements suivants:

- Hôtel TIKIDA GOLF PALACE
- Restaurant 33 YACHT
- Hôtel Royal Atlas

VENDREDI 13 MARS 2015 de 18h à 20h - RESTAURANT 33 YACHT - AGADIR
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES SUIVIES DE DÉGUSTATIONS
Laurent TROCHAIN «Chef Étoilé *» • Johan LECLERRE «Meilleur Ouvrier de France»
Rachid MAFTOUH • Yannick JANIN • Slim Ben CHAHLA • Rodolphe REGNAULT

VENDREDI 13 MARS 2015 de 18h à 20h - ROYAL ATLAS - AGADIR
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES SUIVIES DE DÉGUSTATIONS
Jacques MARCON «Grand Chef Étoilé ***» • Bruno DINEL «Champion du monde des jeunes créateurs»
Henri GOUNY • Nicolas GRANDCLAUDE • Jean MARIE GUERAISCHE

VENDREDI 13 MARS 2015 de 18h à 20h - TIKIDA GOLF PALACE - AGADIR
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES SUIVIES DE DÉGUSTATIONS
Joël CESARI « Chef Étoilé *» • Karim BEN BABA

Samedi 14 Mars 2015 :

11h00 au Royal Atlas Agadir :

Démonstration exclusive de **Régis MARCON** sur 2 recettes originales des **Sardines d'Agadir..**

SAMEDI 14 MARS 2015 à 11h du matin - ROYAL ATLAS - AGADIR
DÉMONSTRATION CULINAIRE EXCEPTIONNELLE
2 RECETTES ORIGINALES « LES SARDINES D'AGADIR ».
Régis MARCON «Grand Chef Étoilé ***»

Programme

Samedi 14 Mars 2015 :

20h00 : Soirée et Dîner de Gala au Royal Atlas Agadir

Repas gastronomique signé et préparé par Régis et Jacques MARCON et les vingt Chefs Cuisiniers Français et Marocains présents sur cette première édition. Diner qui sera servi dans la plus pure tradition de la gastronomie.

Un moment d'exception, dans un lieu magique où la Haute Gastronomie sera l'Ambassadrice des produits du terroir et de la mer…Une soirée et diner de gala qui seront ouverts au grand public sur invitations et sur réservations.

Dimanche 15 Mars

A 12h30 à Paradis Plage:

Dans un esprit de convivialité, journée de clôture "Goodbye Brunch" les pieds dans l'eau à l'hôtel Paradis Plage...Les chefs présents sur cette édition exprimeront une dernière fois leurs talents pour ce brunch qui sera ouvert au grand public sur réservations.

De multiples partenaires

Partenaires institutionnels

Les premières lettres de soutien des plus hautes autorités nationales et régionales confortent la pertinence des choix stratégiques dans la préparation et la conduite de cette première édition:

- **Le Ministère du Tourisme,**
- **La Délégation, Régionale du Tourisme - Agadir**
- **L'Office National Marocain du Tourisme**
- **Le Ministère de l'Artisanat,**
- **Le Consulat Général de France à Agadir**
- **Le Conseil Régional Souss Massa Draa**
- **La Commune Urbaine de la ville d'Agadir,**
- **La Chambre de Commerce d'Industrie et de Services d'Agadir,**
- **La Commune Rurale de Tamri…**

Partenaires Privés

- **Paradis Plage Resort Agadir**
- **Rioufreyt Events**
- **Agence TNT**

Les associations

- **L'Association de l'Industrie hôtelière d'Agadir (AIHA)**
- **l'Union des Français de l'Etranger à Agadir (UFE)**

Médias

- **Agadir Première MAG**
- **Radio Plus**
- **Tourisme et Gastronomie**
- **THR Magazine**
- **Hôtellerie Restauration de France**
-

Organismes de Formation

- **L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT)**
- **Agence Nationale de Promotion de l'Emploi et des Compétences ANAPEC Agadir SMD**
- **Institut Spécialisé de Technologie Appliquée Hôtelière et Touristique d'Agadir (ISTAHT)**

Avec l'aimable participation de :

- **Yannick ALLENO**
- **Royal Mansour - Marrakech**
- **Sofitel Jardin des Roses - Rabat**
- **Lucien Barrière—Marrakech**
- **Ksar Charbagh « Relais et Chateaux » -Marrakech**
- **Complexe Touristique Chems Ayour**

Un site internet dédié

Un site Internet dédié aux Rencontres :
www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.ma

- **Un module pour la présentation du concept des premières Rencontres Gastronomiques d'Agadir**
- **Un programme riche et varié** pour suivre le déroulement des 3 jours.
- **Des Fiches techniques des chefs participants.**

Page Facebook

Une Fan page
pour les Rencontres Gastronomiques
http://www.facebook.com/fete.gastronomie

Objectifs de la page Facebook :

- Créer et **fédérer une communauté** autour des Rencontres Gastronomiques d'Agadir, regroupant l'ensemble des acteurs et le grand public.
- Offrir le cadre de la page comme **espace de publication** aux organisateurs et partenaires de l'événement.
- Permettre l'**échange** entre les participants sur des sujets liés aux rencontres (sondages, questions ouvertes, partage d'expérience, etc.).

Infos Pratiques

Commissariat des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
Jean COLIN
Créateur, Concepteur et Coorganisateur
E-mail : jean.colin21@wanadoo.fr
GSM : +212 613 275 984 /+33 633720882

Jean Colin, Créateur, Concepteur et Co-organisateur

Conseil Régional du Tourisme d'Agadir Souss Massa Drâa

Tél.: +212 528 84 26 29 / 38 /58
Fax. : +212 528 84 25 95
E-mail: crtaga@menara.ma
www.visitagadir.com
Destination Agadir sur www.earthtv.com

Suivez les Rencontres Gastronomiques d'Agadir sur:

E-mail: rencontres.gastronomiques@gmail.com
www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.ma
Facebook : « Les Rencontres gastronomiques d'Agadir »
Twitter : R.Gastronomiques @Aga_Gastronomie

Agadir maroc
Conseil Régional du Tourisme

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES d'AGADIR

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir®

LES 13 - 14 & 15 MARS 2015

LA HAUTE GASTRONOMIE S'INVITE DANS LA CITÉ

***2 PARRAINS PRESTIGEUX : REGIS ET JACQUES MARCON** (3 ÉTOILES AU GUIDE DE MICHELIN)*
UNE PLUIE DE CHEFS ÉTOILÉS - UNE BRIGADE DE 20 CHEFS FRANCAIS ET MAROCAINS

Vendredi 13 Mars 2015 de 18h à 20h
Démonstrations Culinaires suivies de dégustations
(33 Yacht Club - Royal Atlas - Tikida Golf Palace) • *sur invitations*

Samedi 14 Mars 2015 à 20h
Soirée de Gala et Dîner Gastronomique au *Royal Atlas* • *sur réservations au +212 5 28 29 40 40*

Dimanche 15 Mars 2015 à 12h30
Brunch les pieds dans l'eau à *Paradis Plage* • *sur réservations au +212 6 62 100 349*

© PixelConcept.ma

Renseignements Commissariat Général
Jean COLIN - Créateur des «Rencontres» +212 6 13 27 59 84 • CRT d'Agadir +212 528 84 26 29
www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.ma

Royal Atlas Agadir · Paradis Plage · Régis & Jacques Marcon · Tikida Golf Palace Agadir · TNT Marketing Communication · 33 Yacht Address · AIHA Association de l'Industrie Hôtelière d'Agadir · Chambre de Commerce d'Industrie et de Services Agadir · Liberté • Égalité • Fraternité République Française Consulat général de France à Agadir · ufe à Agadir · Rioufreyt · Agadir Première · Chensatour