les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

La Gastronomie :
Pôle d'excellence du développement économique

2ème édition

18 19 20 mars 2016

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES D'AGADIR

Agadir maroc
Conseil Régional du Tourisme

أكادير
AGADIR

Évenement placé sous
la Présidence d'honneur
d'**André Marcon**
Président CCI France
et le parrainage des Chefs
Régis & Jacques Marcon ***
et **Kamal Rahal Essoulami**

C&R AZIGZAO

UNE BRIGADE EXCEPTIONNELLE DE 30 CHEFS FRANÇAIS ET MAROCAINS

DOSSIER DE PRESSE

DOSSIER DE PRESSE RÉALISÉ PAR JEAN COLIN & AZIGZAO

www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.com
https://www.facebook.com/Rencontres-Gastronomiques-dAgadir

ORGANISATION:

Conseil Régional du Tourisme
d'Agadir Souss Massa
+212 (0) 5 28 84 26 29
crtcommunication.agadir@gmail.com

Jean Colin
Créateur des "Rencontres"
+212 (0) 6 13 27 59 84
jean.colin21@wanadoo.fr

Azigzao Communication
Agence Officielle des "Rencontres"
+212 (0) 5 28 82 16 72
info@azigzao.com

Royaume du Maroc Région Souss Massa
Chambre - Equipe - Patrimoine République Française
Royal Atlas Agadir
Régis & Jacques Marcon
FMAC Fédération Marocaine des Arts Culinaires
ENSP École Nationale Supérieure de Pâtisserie
CCI France
Tikida Golf Palace Agadir
AZIGZAO
AGADIR Première LE MAG
AIHA
Rioufreyt
MARKETING COMMUNICATION
Chambre de Commerce d'Industrie et de Services d'Agadir
Rahal
Hyatt Place
Riad Villa Blanche Agadir
ufe
SOFITEL HOTELS & RESORTS
Bamboo Thai
Radio Atlas 92.4 FM Agadir
33 Yacht Address
Côté Court Restaurant

L'ÉDITO DES PARRAINS

Le mot de Régis & Jacques Marcon***

« 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 et de participer à ces «Rencontres de Chefs...», l'occasion de côtoyer des cultures différentes autour d'une même passion : la cuisine.
Alors, que la fête recommence à Agadir... »

Régis & Jacques MARCON***

Le mot du Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires

« La Fédération Marocaine des Arts Culinaires est heureuse de s'associer à cette 2ème 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 édition 2016 des Rencontres Gastronomiques d'Agadir ». C'est avec le même plaisir que j'ai accepté, personnellement, d'être le parrain de cette deuxième édition.

kamal Rahal Essoulami

LES RENCONTRES GASTRONOMIQUES D'AGADIR

Un événement parrainé par Régis & Jacques MARCON, grands Chefs étoilés*** et Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires

La 2ème édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
sera placée sous le thème
« La Gastronomie : pôle d'excellence du développement économique »
du 18 au 20 Mars 2016 à Agadir

Les Rencontres poursuivent l'objectif de donner à Agadir et à sa région une image de destination gastronomique en fédérant les acteurs politiques, économiques, touristiques et éducatifs. Ces Rencontres vont également valoriser la diversité et la qualité des produits de la mer et du terroir. Elles mettront en lumière les deux gastronomies française et marocaine. La cuisine et la créativité seront mises à l'honneur lors de ces journées, au travers des différents ateliers, démonstrations/dégustations et animations spéciales avec une soirée et un dîner 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.

UN PRÉSIDENT D'HONNEUR POUR CETTE DEUXIÈME ÉDITION

Un Président d'honneur pour cette deuxième édition, en la personne de Monsieur André Marcon, Président des Chambres de Commerce et d'Industrie de France, donnera aux Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2016 une véritable dimension économique.
Le Président de CCI France se livrera à plusieurs visites d'entreprises et rencontres avec les chefs d'entreprises de la Région Souss Massa. Enfin, le Président de CCI France tiendra une conférence de presse sur le thème : « La Gastronomie : pôle d'excellence du développement économique ».

RAPPROCHEMENT DES DEUX GASTRONOMIES, FRANÇAISE ET MAROCAINE

• Par la présence d'une forte délégation composée de grands Chefs étoilés de la confrérie française « Générations Cuisines & Cultures ».
• Par la présence d'une délégation importante de grands Chefs cuisiniers et pâtissiers qui exercent leurs talents dans de grands établissements marocains.

UN GOÛT SUCRÉ À CETTE DEUXIÈME ÉDITION

La pâtisserie sera également mise à l'honneur avec la présence exceptionnelle d'une délégation de cinq Chefs de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie Alain Ducasse***. Des Chefs pâtissiers marocains seront également présents. Un goût sucré sera donc donné à cette deuxième édition avec le savoir-faire des Chefs de cette prestigieuse école administrée aujourd'hui par le grand Chef étoilé Alain Ducasse.

UNE PROGRAMMATION DE 3 JOURS AUTOUR DE LA GASTRONOMIE

Un dîner d'ouverture réunira les plus hautes autorités politiques, administratives, économiques et touristiques au Sofitel Agadir Thalassa sea & spa.

• Les Chefs se livreront à des démonstrations culinaires qui seront suivies de dégustations dans plusieurs établissements célèbres d'Agadir : le 33 Yacht, le Royal Atlas, le Tikida Golf Palace, le Riad Villa Blanche, le Hyatt Place de Taghazout Bay, le Bamboo Thaï et le Côté Court. Sur invitation des établissements concernés et de l'organisation.

• Le lancement de plusieurs recettes élaborées par Jacques Marcon et quatre Chefs marocains autour du plat emblématique : le Couscous.

• Une soirée de gala gastronomique dans un hôtel prestigieux d'Agadir réunira tous les acteurs et partenaires de ce deuxième événement. Dîner gastronomique signé, préparé et concocté par Jacques Marcon et la trentaine de Chefs cuisiniers et de Chefs pâtissiers français et marocains qui seront présents lors de cette deuxième édition. Soirée et dîner de gala seront ouverts au grand public sur réservation et invitation.

• Un dernier rendez-vous le dimanche, journée qui sera consacrée à la découverte de la richesse des produits du terroir dans l'arrière-pays d'Agadir... Les Chefs iront à la rencontre des producteurs locaux et de leurs savoir-faire ancestraux pour mieux s'imprégner des richesses culinaires marocaines et les réinventer dans leurs prochaines créations au sein de leurs établissements respectifs. Une journée qui symbolise tout l'esprit des Rencontres.

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 événements 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.

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 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 ».

Troisième axe :

Rapprocher nos deux gastronomies par l'intermédiaire de nos grands Chefs français et marocains 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.

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 six 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

Il convient tout d'abord de souligner que la signature des Rencontres repose sur deux noms prestigieux de la gastronomie mondiale, Marcon*** et Ducasse***, avec la participation exceptionnelle de l'École Supérieure Nationale de la Pâtisserie. Ces deux noms sont le symbole de la haute gastronomie, ils sont également synonymes d'excellence et de perfection dans l'univers de la haute gastronomie.

Des événements 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 de la mer et du terroir. Le thème de cette deuxième édition étant plus particulièrement consacré à : « La Gastronomie : pôle d'excellence du développement économique ».

Le grand Chef triplement étoilé, Jacques Marcon***, et Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires, conduiront l'ensemble de la délégation des Chefs français et marocains qui seront présents sur cette deuxième édition.
L'implication de Jacques Marcon*** est également un élément déterminant pour fédérer les énergies 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 deuxième édition.

LE CONSEIL RÉGIONAL DU TOURISME D'AGADIR SOUSS MASSA

Initiées et accompagnées par Monsieur Salah-Eddine Benhammane, lors de son mandat à la présidence du Conseil Régional du Tourisme d'Agadir Souss Massa, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir ont trouvé, dans ce partenariat, bien plus qu'une association d'image. Le CRT d'Agadir SM et aujourd'hui son nouveau Président, Monsieur Guy Marrache, ont apporté une aide financière importante ainsi qu'une partie de la logistique pour la réalisation et les préparatifs de cette deuxième 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 joue donc un rôle important pour assurer le succès et la pérennité de cet événement.

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE***

La pâtisserie sera également mise à l'honneur avec la présence exceptionnelle d'une délégation de cinq Chefs de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie Alain Ducasse***, avec des Chefs pâtissiers marocains qui seront également présents.
Cette délégation sera conduite par monsieur Franck Geuffroy, Directeur de la Pâtisserie au sein du groupe Alain Ducasse Éducation.

LA FÉDÉRATION MAROCAINE DES ARTS CULINAIRES

Au-delà du fait que le Chef Kamal Rahal Essoulami sera l'un des parrains officiels de cette deuxième édition, la présence du Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires témoigne tout l'intérêt que porte cette institution au développement et à la pérennité des Rencontres.

UN FRANÇAIS AMOUREUX DU MAROC ET D'AGADIR

Jean Colin
Créateur & fondateur des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.com

Et enfin, le créateur et fondateur 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 de grands événements.
Aujourd'hui retraité, Jean Colin est consultant en marketing et communication.
Jean Colin est Chevalier dans l'Ordre National du Mérite.

AZIGZAO, L'INGRÉDIENT MAJEUR DE LA CUISINE DES «RENCONTRES»

Comme un Chef manie l'art culinaire, d'autres manient l'art publicitaire. Avec le retour des Rencontres Gastronomiques d'Agadir pour leur 2ème édition, l'événement prend de l'envergure et gagne en professionnalisme. S'entourer de partenaires de qualité était impératif. La rencontre de Jean Colin avec l'équipe AZIGZAO et sa Directrice Générale Touria OUCHEHAD, a fait prendre corps à une belle collaboration tout en convivialité, efficacité et volonté de donner une nouvelle dimension esthétique et artistique à la communication médiatique des Rencontres.

Créée en 2004 à Agadir, l'agence AZIGZAO a pour spécialités la promotion publicitaire, le conseil en communication et l'édition de livres et de magazines, avec pour trait commun une volonté de mise en valeur des particularités régionales du Souss Massa, tant au niveau humain que touristique, économique, culturel ou architectural.

Cet engagement volontaire et une expérience de plus de douze ans dans la communication et l'édition, ont donné naissance à plusieurs publications de valorisation de l'environnement régional dont le magazine de presse gratuite AGADIR PREMIERE le Mag et le beau livre AGADIR, La Ville Impassible. Depuis, deux autres publications distribuées via le réseau de presse national sont venues enrichir la ligne éditoriale d'AZIGZAO : un guide de parcours d'exception L'EFFET MAROC et un magazine économique AGADIR PREMIERE BUSINESS en partenariat avec le Centre Régional d'Investissement Souss Massa.

AGADIR PREMIERE le Mag est le média officiel des Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2016.

LE PRÉSIDENT D'HONNEUR DE CETTE DEUXIÈME ÉDITION

André MARCON
Président de CCI France

Titulaire d'une formation de technicien supérieur du tourisme, il a consacré toute sa carrière au secteur de l'hôtellerie. Très jeune, chef d'entreprise, il a imaginé, créé puis développé des concepts d'accueil autour de séjours de découverte de la nature en Auvergne dont il est originaire. Une expertise qui l'a amené à rédiger deux rapports, respectivement sur l'offre touristique en milieu rural et sur le tourisme de découverte économique pour le Conseil national du tourisme.

Gérant de société, il s'est investi dès 1985 au service du réseau consulaire: d'abord délégué consulaire, il devient membre titulaire en 1988 puis président de la CCI du Puy en Velay et d'Yssingeaux de 1992 à 2001. Il en est vice-président de 2001 à 2004, en même temps qu'il préside la Chambre régionale de Commerce et d'Industrie d'Auvergne (2001/2011).

Il est élu président de l'ACFCI (devenue CCI France) le 22 février 2011, institution au sein de laquelle il a, au préalable, exercé les fonctions de premier vice-président. Il est, par ailleurs, membre d'Euromontana dont il a été le président d'octobre 2008 à octobre 2012, membre de la Commission permanente du Conseil national de la montagne, de la commission permanente du Comité du Massif central, Président de l'Uccimac (Union des Chambres de Commerce et d'Industrie du Massif Central), Président de Macéo.

Il est titulaire de deux mandats locaux. Maire de Saint-Bonnet-le-Froid en Haute-Loire depuis 1989, il a été également vice-président de la communauté de communes du pays de Montfaucon de 2002 à 2012.

Membre du Haut Comité du système de transport ferroviaire depuis le 18 décembre 2015.

Membre du Conseil économique, social et environnemental de 1999 à 2015, il a été rapporteur de plusieurs avis : "Haut débit, mobile : quelle desserte des territoires ? - "les technologies de l'information et de la communication: une chance pour les territoires ?" - "les pôles de compétitivité : faire converger performance et dynamique territoriale" - ou encore "conditions pour le développement numérique des territoires".

Officier de la Légion d'Honneur.

ZOOM SUR LES PARRAINS

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.

Régis et Jacques Marcon

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 2011 lors du Trophée de la Gastronomie organisé par le quotidien le Progrès.

La cuisine de Régis et Jacques Marcon, inspirée des lieux où ils vivent, 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 en Velay, le boeuf 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 a 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.

Jacques Marcon est, par ailleurs, Président de la Confrérie « Générations Cuisines & Cultures » qui réunit une quarantaine de Chefs français et en dehors de l'hexagone.

Enfin, il convient de souligner que Régis & Jacques Marcon ont obtenu, pour la 12ème année consécutive, une 3ème étoile au célèbre guide Michelin.

ZOOM SUR LES PARRAINS

Kamal Rahal Essoulami

www.rahalmaitretraiteur.com

Fils de traiteur, voué au développement et à la promotion de l'art de recevoir au Maroc et Ingénieur de formation, Kamal Rahal Essoulami a succombé à la passion congénitale et a forgé sa carrière autour des métiers de bouche et de l'hospitalité.

À l'âge de 42 ans, Kamal Rahal Essoulami est aujourd'hui administrateur au sein de l'entreprise familiale. Une responsabilité qu'il assure en parallèle à la promotion du patrimoine culinaire et touristique marocain. En 2003, il monte la société Rahal Events et lance en 2004 le Crémai, le Salon International des métiers de bouche et de l'hôtellerie à travers lequel il organise les premiers concours des sélections nationales des métiers de bouche.

En marge de l'apport pédagogique et scientifique, le plaisir ludique, l'expérimentation et l'apprentissage, ces concours ont permis aux différents artisans marocains entre pâtissiers, cuisiniers, boulangers et glaciers, de se retrouver, mettre en valeur leur savoir-faire et partager leurs expériences. Les concours Crémai constituent ainsi de véritables ateliers de formations pratiques pour se former, s'améliorer et se distinguer en présence de grands chefs internationaux entre meilleurs ouvriers et Chefs étoilés.

Depuis cette date, Kamal Rahal Essoulami s'est consacré à la promotion de la gastronomie marocaine en préparant et conduisant les sélections nationales à plusieurs titres et consécrations internationales :

• Champion d'Afrique et du Moyen-Orient, et Prix de la Presse Spécialisée pour la Meilleure Dégustation à la Coupe du Monde de la Boulangerie.
• Prix de la Meilleure Promotion du Pays à la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Kamal Rahal ESSOULAMI

- Champion du Monde au Mondial des Chefs des Collectivités.
- Prix de la Meilleure Coupe Décorée et médaille de bronze à la Coupe du Monde des Glaciers.
- Toque d'Or France
- Médaille d'or au Dubai World Hospitality Championship.

En 2012, Kamal Rahal Essoulami étoffe la liste des concours culinaires de prestige par l'organisation du Bocuse d'Or Maroc, l'événement qui cristallise, depuis 1987, le sommet de l'art culinaire dans le monde.
Cet événement, tant convoité par le Maroc, est désormais une réalité tangible grâce à une «Wild Card» accordée exceptionnellement au Maroc, récompensant ainsi les efforts de Kamal Rahal Essoulami, qui, non seulement y croyait, mais usait de tout effort pour y conduire le Maroc.

Aujourd'hui, Kamal Rahal Essoulami et les équipes nationales des métiers de bouche sont de nouveau face aux challenges : d'une part, doubler d'effort pour continuer dans la ligne de succès et d'autre part, honorer la participation du Maroc dans les différentes compétitions mondiales des métiers de bouche.

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Joël Cesari

« LA CHAUMIERE » à Dôle dans le Jura - France
1 étoile au Guide Michelin
www.lachaumiere-dole.fr
Membre de Générations 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 !

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Johan Leclerre

« LA SUITE » à la Rochelle en Charente-Maritime - France
Meilleur Ouvrier de France 2007 (MOF cuisine)
www.lasuite.co

Son parcours gastronomique commence :
En 1992 Au Relais Ste Jeanne - M. Cagna, Cormeilles-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 côte 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, élu 8ème Grand Chef de Demain guide Gault et Millau. Novembre 2000, élu 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 coeur du quartier historique de La Rochelle, au pied des deux tours, place de la Chaîne. Après trois mois de travaux importants de rénovation, ils nommeront ce nouveau Restaurant « & La Suite ».

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Laurent Trochain

« NUMERO 3 » au Tremblay sur Mauldre en Yvelines - France
1 étoile au Guide Michelin
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 1ère 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

Rodolphe Regnauld

« 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 fraîcheur 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.

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Yannick Janin

« L'ANGELICK » à la Muraz en Savoie - France
www.angelick.com
Membre de l'association Générations Cuisines & Cultures 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 hôtelière de Thonon-les-Bains.
1994 : Gérant de l'établissement de ses parents, le Café de l'Union.
1998 : Propriétaire du fonds de commerce qui devient «l'Angelick» avec son épouse Emmanuelle.

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Nicolas Grandclaude

« IN EXTREMIS » à Epinal - Les Vosges - France
https://fr-fr.facebook.com/atelier.nicolasgrandclaude

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 côtoyé sa table. Ce qui a 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 Générations Cuisines & 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 inné 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 Mamans (38)
2009 : Les trophées du magazine Le Chef, élu tremplin de l'année
2012 : Adhésion à Générations Cuisines & Cultures
2010-2014 : Obtention du Bib Gourmand
«Les bonnes petites tables du Guide Michelin»
2016 : Ouverture de son nouveau restaurant « In Extremis »
à Epinal dans les Vosges - France

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Henri Gouny

Secrétaire Général de la confrérie Générations Cuisines & Cultures
www.cuisinesetcultures.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 & Cultures qui réunit une trentaine de cuisiniers aux noms célèbres 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 Alès
2008 : Adhésion à Générations Cuisines & Cultures.
2011 : Adhésion à Euro-Toques
2014 : Ouverture le 1er juin 2014 du restaurant l'Atelier d'Henri à 48300 Langogne
2015 : Secrétaire Général de la Confrérie « Générations Cuisines & Cultures »

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Jonathan Datin

« L'ELUDIS » à Grandville, Manche - France
www.restaurantleludis.com

2014 à ce jour : Chef de cuisine et propriétaire du restaurant l'Edulis Jonathan Datin.
2010-2013 : Chef de cuisine à la Maison de la Marine à Cancale. Obtention d'un Bib Gourmand 2013.
2010 : Chef de cuisine à l'hôtel, restaurant, le Romantica Honfleur.
2009 : Chef de Cuisine du Bistrot « La Coulemelle », 2ème restaurant de Monsieur Marcon Bib Gourmand à Saint Bonnet-le Froid.
2008 : Une semaine de démonstration culinaire à Shanghai avec Monsieur Jacques Marcon.
2007-2009 : Chef de partie tournant au restaurant « Régis et Jacques Marcon », 3 macarons Michelin à Saint-Bonnet-le Froid. Chef de cuisine : Régis Marcon.
2004-2007 : Chef de partie à la Rotonde « Casino Le Lyon Vert », 2 macarons Michelin à Lyon. Chef de cuisine : Philippe Gauvreau.
2004 : ½ chef de partie au « Centenaire », 2 macarons Michelin aux Eyzies-de-Tayac. Chef de cuisine : Roland Mazère.
2003 : Commis de cuisine à « l'Auberge et Clos des Cimes », 2 macarons Michelin à Saint- Bonnet-le Froid. Chef de cuisine : Régis Marcon.
2002-2003 : Chef de partie à « l'Orée du Bois », à Méribel. Chef de cuisine : Claude Chardonnay.
2000-2002 : Apprenti BP cuisine au « Manoir du Lys », 1 macaron Michelin à Bagnoles de l'Orne. Chef de cuisine : Franck Quinton.
1998-2000 : Apprenti CAP et BEP cuisine au « Manoir de la Roche Torin », à Courtils. Chef de cuisine : Guy Barraux
Concours : Octobre 2006 : 4ème au concours national les Nérios d'Or.
2002 : 2ème au concours de la Sole Dieppoise à Dieppe.

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Baptiste Denieul

« L'AUBERGE TIEGEZH » à Guer, Morbihan - France.
www.restaurant-aubergetiegez.com

«Le destin peut parfois prendre des détours surprenants pour vous emmener dans la voie qui est la vôtre.
J'aurais pu suivre un chemin tout tracé, de grande maison en grande maison, m'éloignant ainsi chaque jour un peu plus de mes racines. Mais il arrive que des décisions s'imposent à vous comme des évidences, des idées qui suivent leur cours lentement et parallèlement, puis finissent par se rencontrer. Et finalement, les appels discrets mais insistants de ma famille et de ma Bretagne natale sont parvenus jusqu'à moi par des chemins détournés, me faisant comprendre qu'il n'était nul besoin de m'éloigner de mes racines pour en saisir toute la valeur.

C'est ainsi que ma mère, mon père et moi, avons uni nos ressources communes pour donner à l'affaire familiale une nouvelle dimension, créer un lieu où viendraient se rencontrer la tradition et la fougue de la jeunesse. Réunis, comme galvanisés par l'amour de la cuisine et par cette volonté farouche de perpétuer l'héritage familial, nous refusons pour autant de le figer dans le passé, certes délicieux mais un peu sclérosant.

Il y a maintenant un peu moins d'un an, nous avons transformé la crêperie familiale en restaurant gastronomique. Nous avons alors rassemblé les artisans locaux et les bonnes volontés, poussé les murs, dépoussiéré les lustres... pour recréer un lieu à notre image, chaleureux et simple. Puis nous avons constitué une équipe jeune, ambitieuse, partageant notre goût pour l'aventure, et cette motivation commune de progresser ensemble constitue le pilier inébranlable de notre projet.

Baptiste Denieul

Depuis l'ouverture en octobre dernier, le résultat de nos efforts se ressent déjà, et la clientèle a pu apprécier non seulement la nouvelle salle, le mobilier, la vaisselle Bernardaud, mais aussi et surtout, le fruit des investissements particulièrement ciblés sur la cuisine (machine sous vide, Pacojet, 2 fours, réorganisation ergonomique des postes...) qui nous ont permis d'offrir une cuisine gastronomique qui a su séduire la population locale par sa nouveauté et sa qualité.

Après avoir pris conscience des richesses locales, au cœur du pays de Brocéliande, en ayant identifié des fournisseurs de proximité en mesure de nous apporter des produits de première qualité, nous avons fait le choix de pérenniser notre implantation guéroise plutôt que d'investir ailleurs.
Pour pousser plus loin cette démarche locavore, au-delà des approvisionnements auprès de fournisseurs locaux, nous avons commencé à aménager une partie plantations aromatiques et laissé à quelques animaux le soin d'entretenir nos espaces verts (poules et moutons). En outre, nous réfléchissons à l'exploitation des terres familiales pour garantir de la matière première bio-sourcée d'une part, et d'autre part pour concrétiser notre volonté de voir le patrimoine du grand-père renaître et survivre à travers les générations.

Nous sommes conscients de n'être qu'au début de toutes les belles choses auxquelles nous aspirons, et nous avons d'ores et déjà prévu de poursuivre notre orientation vers une démarche de plus en plus qualitative, notamment en formant nos équipes de salle en sommellerie et en améliorant notre cave actuelle. L'idée, à terme, étant de substituer à notre carte établie par M. Lembert, ancien chef sommelier et finaliste du championnat de France, une carte plus personnelle, dans une volonté de l'harmoniser encore plus finement à notre cuisine.

Baptiste Denieul

Sans jamais renier la richesse des savoirs qui m'ont été généreusement transmis au fil de mon parcours dans des maisons telles que Lasserre, Baudic ou au Bristol, l'ambition à laquelle je travaille quotidiennement est d'élaborer une cuisine personnelle, que je définirais comme étant à la fois techniquement orthodoxe, mais aussi inventive dans les associations et les mariages de saveurs.
En écho à cette créativité débordante, nous avons d'ailleurs fait le choix de renouveler notre carte tous les deux mois, dans le respect de la saisonnalité des produits.
Nous avons aussi fait le choix de proposer un menu du midi marqué par une approche plus simple des produits, dans l'idée de toucher une clientèle qui pourrait être intimidée par la mention « gastronomique », et bien évidemment adapter notre modèle économique à la conjoncture. Passée la période de mise en place, cette formule est, bien entendu, destinée à être proposée dans notre côté crêperie pour laisser à notre salle sa vocation première.»

Depuis septembre 2013
Création de « L'Auberge Tiegezh » - Ouverture 26 septembre 2013, Chef propriétaire avec mes parents.
2012 - août 2013 : Cuisinier au côté du Chef Éric Frechon (MOF - trois étoiles Michelin) au « Bristol » - Paris
2011 : Cuisinier au côté du Chef Christophe Moret (deux étoiles Michelin), « Lasserre » - Paris
2010 : Cuisinier au côté du Chef Jérémie Le Calvez (une étoile Michelin), « Le Bretagne » - Questembert
2009 : Apprenti cuisinier chez le Chef Jean-Marie Baudic (une étoile Michelin), « Le Youpala Bistrot » - Saint-Brieuc
2010-2011 : Baccalauréat MHR Cuisine (mention TB), CFA Ploufragan (22)
2008-2009 : BEP MHR Cuisine (mention TB), lycée Louis Guilloux (35)
- Médaille d'argent, Olympiades des métiers 2011 - Région Bretagne
- Médaille d'or, La cabosse d'or 2010 - Vannes
- Médaille d'or, Meilleur apprenti de France 2009 - Région Bretagne

ZOOM SUR LES CHEFS PARTICIPANTS

Vincent Coiquaud

« L'ADRESSE » à Saintes, Charente-Maritime, France.
www.adresserestosaintes.fr

Au coeur du quartier Saint-Eutrope, site historique de la ville de Saintes, en Charente-Maritime, le Chef Vincent Coiquaud vous accueille pour des moments délicieusement culinaires.
Dans son restaurant L'Adresse, découvrez une cuisine innovante, réalisée à partir de produits régionaux. La carte suit les saisons tout en prodiguant des suggestions quotidiennes.
L'Adresse a été distinguée en 2010 par le Guide Michelin. Celui-ci a attribué à l'établissement un Bib Gourmand, l'assurance de bénéficier d'un excellent rapport qualité/prix.

Vincent Coiquaud est né à Jonzac en Charente-Maritime.
A 15 ans, il fait un apprentissage de pâtissier-glacier-chocolatier auprès de Didier Stéphan MOF.
Ensuite, à 17 ans, il fait un apprentissage en cuisine au Moulin de Marcouze – deux étoiles aux Michelin – auprès de M. Bouchet Dominique.
Après diverses saisons, il prend la direction des cuisines d'un hôtel-restaurant en Charente-Maritime pendant 9 années où il a été primé jeune Chef au Gault et Millau, un Bib au Michelin.
Puis il finit par s'installer avec sa femme dans un restaurant à Saintes, en Charente-Maritime, où il obtient le Bib Gourmand 7 mois plus tard et coup de cœur du Gault et Millau. Après 6 ans passés dans cet établissement, ils changent d'établissement pour un Hôtel-Restaurant « Les saveurs de L'Abbaye », toujours à Saintes, au pied de l'abbaye aux dames. (Achat le 01/07/15)

LES CINQ CHEFS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE***

Yssingeaux en Haute-Loire - France
www.ensp-adf.com

Franck Geuffroy
Directeur de la Pâtisserie ENSP

Après avoir évolué plusieurs années aux côtés de Christophe Felder au « Crillon », Franck enrichira son parcours en pâtisserie de restauration avant de rejoindre le restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » en tant que Chef pâtissier en 2004. Vice-champion de France du dessert à l'assiette et 1er prix de dégustation en 1998, il rejoint Alain Ducasse Education en 2010 et devient Directeur de la Pâtisserie en septembre 2015.

LES CINQ CHEFS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE***

Yssingeaux en Haute-Loire - France
www.ensp-adf.com

Richard Hawke

Directeur de la Pâtisserie ENSP

Chef Formateur International ENSP

Richard Hawke est Australien. Parfaitement bilingue, il a effectué sa formation initiale en pâtisserie et boulangerie dans son pays, entre 2005 et 2008. Sa première expérience française, il l'effectue en 2009, chez un pâtissier montilien où il confectionne, en tant que pâtissier, viennoiseries, entremets, petits fours et chocolats. Il se perfectionne ensuite à Lyon, auprès notamment de Jérôme Langillier, maître pâtissier, champion du monde 2009, ou au sein des célèbres maisons Pozzoli ou Hennon. En parallèle, il suit diverses formations à l'école du Grand chocolat Valrhona de Tain L'Hermitage, en catégorie macarons, entremets et petits gâteaux, etc. Fort de diverses expériences fructueuses, il repart en Australie où il est recruté, comme Chef pâtissier, dans un restaurant réputé de Sidney. Depuis 2011, Richard Hawke est de retour en France où il a été Chef pâtissier à Lyon avant de rejoindre, en 2012, l'équipe de l'ENSP Yssingeaux comme Chef formateur International.
Réalisation de recettes pour des magazines professionnels : Thuriès Magazine, Le Journal du Pâtissier et des entreprises partenaires.

LES CINQ CHEFS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE***

Yssingeaux en Haute-Loire - France
www.ensp-adf.com

Jonathan Chauve
Chef formateur France et International ENSP

Jonathan Chauve découvre, en 2005, le métier de pâtissier, au sein du « Chardon Bleu-Relais Dessert », chez Olivier Buisson, à St Just-St Rambert (42), au sein d'une brigade d'une dizaine de pâtissiers. Après deux années très formatrices où il a appris le travail du chocolat, il a été sélectionné pour le concours des meilleurs apprentis de France et a décroché le titre pour la Loire. Il a complété ensuite sa formation dans diverses entreprises, obtenant une mention complémentaire « Pâtisserie et desserts de restaurant ». Pour son BTM Glacier, intégralement suivi par le CFA de St-Etienne, et qu'il a terminé premier de sa promotion, il s'est vu confier, pendant deux ans, la fabrication de verrines et d'entremets glacés pour trois boutiques. En parallèle, il a participé à des démonstrations de sculptures sur glace, à des créations de pièces artistiques en sucre et chocolat et a terminé troisième au Championnat de France de sculpture sur glace. Recruté par la chocolaterie Weiss de Saint-Etienne en tant qu'opérateur R&D aux côtés d'un meilleur ouvrier de France, il a découvert d'autres aspects de la chocolaterie/confiserie. Désireux cependant de retrouver le rythme de pâtisserie en boutique, il a occupé, pendant deux ans et demi, un poste de pâtissier à responsabilités dans une entreprise comprenant deux magasins. Il s'est ensuite envolé pour l'Australie afin d'apprendre l'anglais. Il n'a pas oublié pour autant la pâtisserie, car il a mis à profit son statut de pâtissier français pour exercer un temps sa passion. De retour en France, il a intégré l'ENSP en mars 2015, avec l'objectif de transmettre son savoir-faire.

Distinctions :
Meilleur apprenti de la Loire en 2007
4ème au Concours Robert Greffet en 2008
3ème au Championnat de France de sculpture sur glace en 2009
Réalisation de recettes pour des magazines professionnels : Thuriès Magazine, Le Journal du Pâtissier et des entreprises partenaires.

LES CINQ CHEFS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE***

Yssingeaux en Haute-Loire - France
www.ensp-adf.com

Ludovic Puissochet
Chef Formateur France ENSP

Après des études en sciences économiques à la Faculté de Clermont-Ferrand, il intègre, en 1998, la chaîne de restauration Quick où il est nommé, dès 2000, « Manager expert ». En 2010, en tant que « Premier manager », il prend la direction du site du Brezet (Clermont-Ferrand, 40 employés).
Pendant toutes ces années et jusqu'en 2013, il est, à la fois, le responsable de la formation et du suivi des équipes, du secteur commercial, de la gestion des marchandises et du respect des normes de service, de qualité, d'hygiène et de sécurité.
En 2013, dans le cadre d'une reconversion professionnelle, il entre à l'ENSP d'Yssingeaux et décroche, en mai 2014, son CAP de Pâtissier avec le titre de major de promotion (85 élèves).
En août 2014, il est recruté au poste d'Assistant/Chef junior et participe aux stages professionnels, au Sirha, à l'organisation de nombreux évènements (Relais Desserts, Finale Meilleur ouvrier de France, chocolatier-confiseur, Concours National des Croquembouches…).
Parallèlement, il se forme à l'enseignement afin d'intégrer, en juin 2015, l'équipe de formateurs où il occupe le poste de Chef Formateur France.

LES CINQ CHEFS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE***

Yssingeaux en Haute-Loire - France
www.ensp-adf.com

Pierre Fournier
Chef Formateur France ENSP

C'est par un CAP et un BEP de cuisinier qu'a débuté la formation de Pierre Fournier. Mais la passion de la pâtisserie l'a conduit à passer, deux ans plus tard, son CAP et BEP de pâtissier, et à obtenir ensuite la mention complémentaire « Pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie », puis son BTM de glacier. Il s'est formé, comme apprenti, dans diverses pâtisseries et a eu la chance de travailler, en 2006, dans le restaurant du célèbre Chef François Gagnaire, au Puy-en-Velay, en tant que Chef de partie pâtisserie, responsable de tous les desserts du restaurant. Par la suite, il a effectué son BTM glacier, à Saint-Chamond, auprès de Jean-Philippe Gay, meilleur ouvrier de France. Diversifiant les expériences, il a occupé le poste de Chef pâtissier dans deux grandes pâtisseries réputées de la Loire, avant de créer sa propre entreprise, en 2009, la pâtisserie « La Selva » à La Seauve-sur-Semène (Haute-Loire).
Sa passion et son intérêt pour la transmission du métier l'amènent, début 2012, à intégrer l'équipe des Chefs formateurs pour les internationaux.

UN CHEF TRAITEUR
CONSEILLER TECHNIQUE DE L'ÉVÉNEMENT

qui a géré toute la partie culinaire sur le Pavillon du Maroc lors de l'Exposition Universelle de Milan 2015.

www.rioufreyt.com

Philippe Rioufreyt

Traiteur de France
Formation :
Ecole hôtelière St Chely d'Archer.
Cap, Bep cuisine.
Diplôme de maîtrise des techniques de cuisson sous vide Ecole Georges Pralus.
CV Rioufreyt Events. Traiteur officiel du circuit de Nevers Magny-cours
Prestations/événements réalisés : Coupe du Monde de football 98, traiteur du site de Marseille Grand prix de France de moto Le Mans depuis 10 ans, Grand prix de France de formule 1, 2004 à 2009 Paris Dakar, gestion des bivouac 2004, 2005, 2006 Tour auto Optic 2000, depuis 10 ans Trophée Andros, depuis 10 ans Championnat Europe Patinage artistique 2006 Lyon
Entreprises : Michelin, Man, Renault, Peugeot, Bnp, Bio Merieux, Allianz, Publicis events, Audi, etc... Réceptions Ministère de l'Intérieur Place Beauveau Paris.
Philippe Rioufreyt Expo universelle de Milan (Pavillon du Maroc)
Conception du dossier appel offre, présentation à Paris
Conseiller technique culinaire (cuisine, vaisselle, etc)
Mise en place et fabrication des tajines servis pendant 6 mois à Milan selon les recettes du chef Moha.
Suivi de qualité de toute la partie culinaire sur le salon.
Mise en place de deux de Chefs de cuisine Rioufreyt events,
1) Milan, exécution Chef de cuisine
2) Le Puy en Velay, confection tajines (5 personnes)

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Myriam Ettahri

Jury officiel de MasterChef Maroc 2014-2015
www.myriamettahri.com

La petite benjamine d'une famille conservatrice casablancaise n'aurait jamais pu imaginer envisager une carrière culinaire, c'est pour cela qu'il lui a fallu du temps pour se décider à transformer son amour pour la cuisine en projet de vie.

Son parcours

Son bac en poche, elle quitte le Maroc pour rejoindre l'université Mc Gill au Canada. Myriam se prédestine à une carrière dans le business et trouve un emploi dans l'événementiel où elle organise des conférences pour l'industrie de la défense. Cette expérience lui a fait aimer l'ordre (elle a même envisagé une carrière militaire…) et lui sert toujours aujourd'hui dans sa cuisine.
Son goût pour la cuisine va resurgir lorsqu'elle change de travail et collabore avec des sociétés d'agro-alimentaire au sein de son nouveau poste de chasseur de tête. Voyant son goût et son intérêt pour les produits, ses collègues la poussent à faire une formation de cuisine. Elle décide alors de postuler dans une école internationale réputée, académique et carrée, Le Cordon Bleu.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Myriam Ettahri

Son apprentissage de la cuisine

La nouvelle vie de Myriam commence dans cette école, elle s'y forme en cuisine et pâtisserie car elle part du principe qu'il faut avoir le maximum de base pour pouvoir proposer des plats aboutis. Son mentor, Christian Faure, meilleur ouvrier de France, l'a aidée à développer ses connaissances en lui faisant rencontrer les plus grands, notamment en l'intégrant dans la brigade du Chef étoilé Pierre Gagnaire. A ses côtés, elle apprend énormément et décide de continuer son expérience en multipliant les postes et les stages chez d'autres grands chefs et sur tous les continents.
Ce tour du monde culinaire en sac à dos l'a construite en tant que Chef. Aujourd'hui, ce parcours se ressent dans ses plats. Elle propose une cuisine différente avec une sensibilité et des techniques internationales. En arrivant au Maroc, elle fut contactée par la télévision pour tourner MasterChef France en tant que jurée invitée, puis rejoignit Choumicha dans Chhiwate Bladi, le temps d'une apparition. Cette expérience sur les plateaux de tournages attise sa curiosité et lui donne la motivation pour s'essayer à sa propre émission. Elle devient donc la marraine de l'émission populaire Mama Chef. Le challenge de l'année qui suit est de taille : MasterChef Maroc la propulse sur le devant de la scène. Néanmoins, la télé est une coïncidence dans son parcours, car même si elle apprécie les tournages, elle ne perd pas de vue son vrai métier : la cuisine.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Myriam Ettahri

Sa vie actuelle

Avec toutes ses expériences, elle s'est créée sa propre vie professionnelle. Elle travaille aujourd'hui avec de grandes marques mais aussi des marques plus populaires, toujours avec la même passion. Son but est de démocratiser la « bonne bouffe » car cela concerne tout le monde. Elle alterne entre ces 2 univers et cela lui permet de créer tout en continuant d'apprendre. Sa soif de découverte et de connaissance ainsi que son besoin vital de nouveautés l'incitent à repousser son projet de restaurant gastronomique.
Elle ajoute une dernière corde à son arc en étant l'heureuse maman d'une petite fille, ainsi cette femme active et moderne jongle entre sa vie familiale et son parcours professionnel.

Son leitmotiv : IN FOOD WE TRUST

Le plus important pour elle reste la cuisine et le partage. Que ce soit avec des produits de luxe ou communs, elle met un point d'honneur à respecter le produit mais aussi à le transformer sans tabou culinaire. « Peu importe où, quand, comment et pour qui tu cuisines, si tu n'y donnes pas d'importance, de passion ni d'implication, ce que tu entreprends ne sera jamais à la hauteur. »

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Chef Moha

« DAR MOHA » à La Médina - Marrakech
Jury officiel de MasterChef Maroc 2014-2015
www.darmoha.ma

Diplômé de l'école hôtelière de Genève et fort d'une expérience professionnelle de quatorze années en Suisse, il est le premier Chef à avoir revisité la cuisine marocaine, défi qu'il a brillamment relevé grâce à sa créativité sans failles et à un travail acharné. Dar Moha est très vite devenue l'une des meilleures tables du Maroc et Moha l'un des Chefs marocains les plus en vogue. Aujourd'hui, le Chef moha ambitionne de hisser la gastronomie marocaine au rang de patrimoine culturel de l'humanité, pour cela, il se fait ambassadeur de la gastronomie marocaine en participant à des manifestations et événements internationaux.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

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 commencé comme stagiaire à la Mamounia Marrakech, puis au Sofitel Marrakech, à la Sultana Marrakech et à la Sultana Walidia. Sa carrière professionnelle a débuté avec les frères Pourcel au restaurant Crystal, puis au Saadi place 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 au 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 Directeur des cuisines et le Chef Yannick Alleno comme Chef consultant.
Il a également participé à une semaine gastronomique en Suisse au Gstaad Palace pour mettre en avant la gastronomie marocaine.
2ème prix «TOC DU MAROC» séletion nationale des chefs de cuisine pour le bocuse d'or 2017
3ème prix «TOC D'OR France 2015».
Dernièrement, il a été également invité au forum des cuisines méditerranéennes «Food'in sud 2016» à Marseille aux côtés du Grand Chef Étoilé Régis Marcon. Membre du Jury pour la finale du trophée «Foie Gras 2016» avec le chef Frédéric Anton président du concours.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Issam Rhachi

Chef de Cuisine
« MANDARIN ORIENTAL » Hotel Group - Naoura Barrière - Marrakech.
Médaille D'Or avec la Sélection Marocaine à Dubai
Championnat International Cuisine Hospitality Championship Relations 2014
www.mandarinoriental.fr/marrakech

Il est un des talents culinaires dont le Royaume peut s'enorgueillir. Il a été Chef exécutif du Naoura 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.
Dernièrement, il a été également invité au forum des cuisines méditerranéennes «Food'in sud 2016» à Marseille aux côtés du Grand Chef Étoilé Régis Marcon.
Il est aujourd'hui Chef de Cuisine au Mandarin Oriental Hotel Group, Naoura Barrière.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Rachid Maftouh

Consultant en matière de gastronomie
Jury officiel de MasterChef Maroc 2015

Rachid Maftouh 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).
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. De 2008 à 2011, il encadra une équipe de 30 cuisiniers au Naoura Barrière-Fouquet's, 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. Puis, il devint le Chef exécutif du Kenzi Tower Palace de Casablanca gérant 3 restaurants et encadrant 50 cuisiniers dont 3 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.
Rachid Maftouh est aujourd'hui consultant en matière de gastronomie. Il intervient sur de nombreux événements y compris à l'international via sa société créée en 2015, Resto Conseil.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Fabien Raux

Chef Exécutif
Naoura Hôtel & Ryads Barrière Marrakech
www.lucienbarriere.com

L'Hôtel & Ryads Barrière Marrakech est heureux d'annoncer l'arrivée de Fabien RAUX en tant que Chef Exécutif du Naoura, et ce à partir du 1er Juin 2015.
C'est un retour au Maroc pour Fabien, qui après avoir fait l'ouverture du D SENS Marrakech était parti en tant que Chef de Cuisine au CAFE M du Hyatt Regency Casablanca. Il a ensuite décidé de tenter l'aventure Chinoise en prenant la direction des cuisines du JINUYE FRENCH RESTAURANT By C. DUFOSSE – 1 étoile Michelin – de Cheng Du.
Fabien a fait toute sa formation en France et a eu la chance de travailler dans des restaurants étoilés tel que L'ABBAYE SAINT-AMBROIX de F. ADAMSKI – 1 étoile Michelin – LA GRENOUILLERE de A. GAUTHIER – 1 étoile Michelin – et le MEURICE de Y. ALLENO – 3 étoiles Michelin.
Il fut également présent sur les concours ou il a remporté le Trophée Raymond Vaudard en 2009, ainsi que le Trophée des Hauts de France en 2010.
Fabien relève un nouveau challenge et revient au Maroc avec l'envie de faire découvrir sa cuisine alliant la tradition Française et la richesse du Maroc en termes de saveurs.
Fabien prend en charge l'ensemble des cartes du Resort,Nuphar Bar, Fouquet's Marrakech, Wardya, Room-service et petit-déjeuner.
Il est secondé par Issam JAAFARI, jeunes talent de la cuisine au Maroc.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Faycal Zahraoui

Chef de cuisine
« LA CANTINE PARISIENNE » à Marrakech
www.lacantineparisienne.com

Ce jeune Chef de 32 ans a déjà derrière lui un parcours riche en expériences gastronomiques.
Il fait ses classes à l'école hôtelière de Mohammedia, puis obtient le diplôme de reconnaissance des arts culinaires EPCIM France.
En parallèle, il se plonge dans le monde du travail en accumulant stages et contrats professionnels, aussi bien au Maroc qu'en France, auprès de grands Chefs de renommée internationale. (Chez Pérard, l'Amphitrite Palace, Villa Mandarine, etc.)
Il passe par toutes les étapes d'apprentissage en cuisine pour finir par décrocher, à l'âge de 25 ans, son 1er poste de Chef au sein de l'établissement le 16 Café Marrakech (2007). Il se fait alors connaître du grand public ainsi que du milieu des arts culinaires professionnels marocains.
Puis, c'est le retour dans sa ville d'origine, Rabat, où il étend sa réputation aux amateurs de la cuisine de bistrot de la capitale. Une expérience enrichissante par la complexité de sa double fonction : Chef de cuisine et directeur. Il est temps pour lui d'intégrer la Fédération Marocaine des Arts Culinaires, dont il préside l'Association de Marrakech et avec laquelle il participe à plusieurs concours. Notamment, le « Bocuse d'Or Maroc » en 2012 et « Dubaï World Hospitality Championship » en 2014, d'où il revient médaillé d'or par équipe.
Aujourd'hui, il s'embarque dans une nouvelle aventure pleine de promesses culinaires avec La Cantine Parisienne, un rendez-vous entre les cuisines parisienne et marocaine.face au Parc Harti, à deux pas du « Tennis Royal » et du Plaza.

Faycal Zahraoui

LA CANTINE PARISIENNE

La Cantine Parisienne est née du désir d'aventure et d'une amitié entre copains ; l'un parisien et restaurateur dans l'Ile Saint Louis, et l'autre chef d'entreprise dans le net et amoureux de « bonne bouffe ». Mike et David, décident, un soir de blues à Paris, de tenter l'aventure : et pourquoi pas penser soleil ? Le Maroc, Marrakech s'impose à eux comme une évidence... Les dés sont jetés.
Après des mois de recherches, d'investigations, de projets, d'espoirs et de déceptions, enfin l'opportunité se présente et les deux amis décident du lieu de leur future brasserie.
Des mois d'études plus tard, c'est en avril 2014 que les travaux commencent : Stéphane, Rachid et Philippe allient leurs efforts et leurs talents pour faire, sous la direction de Mike et de Sacha (frère et partenaire de David), un lieu magique et raffiné, dans le style industriel sophistiqué.
D'inspiration post-modern à l'accent baroque industriel, La Cantine Parisienne est un lieu où la gastronomie de bistrot rencontre avec harmonie les plats du terroir et la cuisine élaborée de Faiçal Zahraoui, le Chef. Des plats de brasserie parisienne de qualité, dans une atmosphère élégante et « branchée », avec un service classique à la française.
Mike et Sacha vous accueilleront chaleureusement et seront à votre service de midi à minuit.
L'emplacement de La Cantine Parisienne est au coeur de Marrakech, face au Parc Harti, à deux pas du « Tennis Royal » et du Plaza.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Ayyoub El Ouadi

2015 : Organisateur de l'événement Festival Méditerranée à Tanger en collaboration avec le Guide Gault & Millau.
www.ayyoubelouadi.com

La cuisine de l'instant.
Épuré, sophistication, radicalité, imagination, sont les mantras d'Ayyoub El Ouadi.
Enfant du pays et voyageur qui aime les horizons marins, celui-ci, natif d'Essaouira, a fait ses classes au sein du Lycée Hôtelier de La Rochelle. Il s'est ensuite forgé une réputation en intégrant les cuisines du Chef Johan Leclerre, Meilleur ouvrier de France, suivi de jolies maisons étoilées telles que l'Arpège à Paris, L'Amphitryon à Lorient, Les Flots à la Rochelle, pour finalement revenir au Maroc et ouvrir son propre établissement à Tanger. Rigoureux, doté d'une grande technique, Ayyoub propose de véritables créations culinaires et nous entraîne dans le tourbillon de sa jeunesse, énergique et curieuse. Chaque assiette nous transporte vers des mélanges et des saveurs inattendues. Il ose, grâce à cette création, associer des saveurs improbables pour le bonheur de nos papilles.
Friand de nouveaux challenges, fondateur de nombreux événements gastronomiques, il décide de créer le premier restaurant éphémère avec des dîners à huit mains lors du festival Tanjazz 2014 qui a lieu chaque année à Tanger. Puis en 2015, il organise l'événement qui réunira de nombreux jeunes Chefs du monde entier pour le Festival Méditerranée en collaboration avec le célèbre Guide Gault & Millau.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Oussama Sadiq

Chef Exécutif de pâtisserie
« LA TABLE D'ANTOINE », Palais Namaskar - Marrakech
www.palaisnamaskar.com

Né à Marrakech en 1984, Oussama Sadiq a développé très tôt une sensibilité pour les produits du terroir.
Diplômé de l'école ISHR Marrakech, il fait ses premières armes en apprentissage chez Pâtisserie Amandine. En 2007, il passe ensuite, à deux reprises, dans les cuisines des frères Jacques & Laurent Pourcel.

Aussi séduit par son profil jeune et dynamique que par sa pâtisserie fraîche et inventive, le groupe Kerzner lui propose d'intégrer la cuisine du Mazagan en 2009, où il a participé à son ouverture sous la commande du grand Chef Patrick Morin comme Chef exécutif.

Oussama Sadiq vit sa cuisine comme un mode d'expression : un style basé sur des émotions, des humeurs, des souvenirs et découvertes de saveurs. À contrario, il ne peut pas s'imposer des codes trop rigides qui ne reflètent pas sa personnalité.

Grâce à ses talents et son inventivité, et toujours prêt à relever de nouveau défis, il a attiré l'attention d'un Chef de renommée, Antoine Perry, qui lui a confié la tête de la pâtisserie chez Palais Namaskar, un palais classé comme le meilleur hôtel en Afrique 2015. Depuis, cette grande confiance n'a cessé de grandir jusqu'à ce jour où les deux Chefs finalisent un grand projet, la luxueuse Table d'Antoine.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Aimane Choukri

Chef pâtissier
La Prunelle, boulangerie-pâtisserie haut de gamme, Casablanca.

Diplômé de l'Ecole Gastronomique de Formation et de Perfectionnement de Rabat, promotion 2007. Le début de ma carrière était chez LE NÔTRE Casablanca où j'ai travaillé pendant 3 ans.
J'ai eu ma première expérience professionnelle hors du Maroc en Arabie Saoudite, l'un des pays du Golfe.
Dans l'objectif d'intégrer de grands établissements hôteliers, je suis rentré au Maroc pour poursuivre mon aventure au sein de plusieurs boutiques-pâtisseries : Dar Choumicha, le Carlton à Fès, Mazagan Resort à El Jadida, et puis Chef pâtissier à la Boutique Chocolaterie de luxe Boston à Tanger.
J'ai participé à plusieurs événements et concours nationaux et internationaux, notamment au Salon CREMAI, Championnat du Maroc en pâtisserie, ainsi qu'à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2015 à Lyon, en tant que chocolatier de l'équipe nationale marocaine.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Mohamed Kantana

Chef pâtissier
Hôtel Roosevelt 5* luxe, Casablanca.
www.hroosevelt.com

Né en 1981, Mohamed Kantana est un jeune Chef pâtissier marocain qui a su se faire un nom dans la place grâce à ses créations, tant au niveau des desserts sur assiettes qu'au niveau des pièces artistiques en chocolat et en sucre.
En effet, depuis son plus jeune âge, Mohamed Kantana a grandi au sein d'une famille Marrakchie qui a su lui inculquer le vrai goût des différents plats typiquement marocains concoctés par sa maman chérie ; c'est ainsi qu'il a commencé à découvrir les différents épices et parfums qu'on trouve dans ses desserts.
C'est après avoir eu son bac qu'il a décidé de poursuivre des études afin de décrocher un diplôme en pâtisserie en tant que major de promotion, et aiguiser son talent ensuite, auprès de grands Chefs étoilés tels que Fabrice Vulin au Golf palace, Yannick Alleno au Royal Mansour... Mais c'est en 2014 qu'il vécut un tournant dans sa carrière après avoir obtenu le prix de la meilleure dégustation au concours Les Génies de la Gourmandise orchestré par de grands champions du monde de la pâtisserie : Quentin Bailly et Jérôme de Oliveira, et où il a rencontré l'incontournable Chef marocain Rachid Maftouh pour devenir ensuite Chef pâtissier au niveau de grands hôtels tels que Kenzi Tower et, dernièrement, Franklin Roosevelt 5* de luxe.

LES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS MAROCAINS

Halima Mourid

Gagnante de l'émission Master Chef Maroc 2014
1ère dauphine de l'émission Le Meilleur Pâtissier d'Espagne
www.facebook.com/halimamasterchefmaroc2014
www.halimamasterchefmaroc.com

Passionnée de gastronomie, Halima Mourid a su relever le défi de parvenir en finale et de remporter le Trophée de la première édition de MasterChef au Maroc en 2014. Malgré un niveau élevé de compétition, cette jeune maman de 30 ans n'a pas hésité à quitter l'Espagne où elle réside avec sa famille, pour affronter les trois semaines de compétition de la célèbre émission.
Halima Mourid est partie en Espagne il y a une douzaine d'années pour rejoindre son mari. Elle a appris la cuisine sur le tas. Avant MasterChef, elle avait déjà participé à l'émission « Le Meilleur Pâtissier d'Espagne » et avait fini première dauphine. Son point fort reste indéniablement la pâtisserie, mais elle aime travailler toutes les spécialités, en particulier le métissage des cultures espagnole et marocaine.

LES CHEFS D'AGADIR

Mohamed Abaragh

Chef Exécutif
Hôtel Royal Atlas Agadir
www.hotelsatlas.com

Après une formation de technicien d'hôtel à l'école du Commerce et du Tourisme du Maroc où il étudie le management hôtelier, le marketing stratégique ainsi que les professions qui tournent autour des arts culinaires. Son parcours se poursuit dans de nombreux établissements étrangers : Abu Dhabi etc, il rejoint la France pour exercer ses talents chez Mathieu Viannay ** au restaurant La Mère Brazier à Lyon…
En Octobre 2012, il rejoint le Royal Atlas Agadir comme Chef Exécutif de cet établissement prestigieux.
Membre du comité d'organisation de la 1 ère édition des Rencontres Gastronomiques d' Agadir, en présence de Régis et Jacques Marcon*** et d'autres chefs talentueux marocains et français.
Mohamed Abaragh a joué un rôle primordial dans la réussite de la première édition des «Rencontres» 2015. Tous les chefs ont unanimement apprécié les conditions de travail et notamment la mise à disposition de la cuisine centrale et de l'atelier boulangerie-patîsserie du Royal Atlas.

Jean-Louis Huc

Chef Proprietaire
Bamboo Thaï Agadir
https://www.facebook.com/bamboothai.agadir.5

Bac professionnel hôtellerie section cuisine, fils de restaurateur dans le sud ouest, Toulouse, Castelnaudary, ou il a appris les spécialités du sud ouest, Aix en Provence, Nice et Sausset les pins pour les spécialités ou il a appris la cuisine méditerranéenne.
Il achète le restaurant phi long en 2008 pour créer le « Bamboo Thaï ».
«J'ai voulu que dans mon cursus culinaire la cuisine asiatique soit d'un très bon niveau, je suis toujours à la recherche de nouvelles saveurs, nouvelles recettes».

LES CHEFS D'AGADIR

Mustapha Elbaz

Chef de cuisine
Tikida Golf Palace Agadir
www.tikidagolfpalace.com

Chef au restaurant La Table du Golf depuis 5 ans, Mustapha propose à nos clients golfeurs une cuisine raffinée et créative. Son menu du jour met en avant l'alliance de la cuisine traditionnelle marocaine et des produits frais locaux. Après avoir suivi une formation en cuisine à l'école hôtelière de El Jadida, Mustapha Elbaz fait ses armes au Palais de Sultanat d'Oman, en lybie et en Tunisie. Certains plats s'inspirent de ses rencontres culinaires durant ses voyages.

Romain Fabre

Chef de cuisine
Riad Villa Blanche
http://www.riadvillablanche.com
La Mère Brazier (Lyon 1 macaron Michelin)
La Villa Florentine (Lyon, Relais & Châteaux, 1 macaron Michelin)
L'Alexandrin (Lyon, 1 macaron Michelin)
La Côte (Sierre, Suisse, 2 macarons Michelin)
La Colombière (Genève, Suisse, 2 macarons Michelin)
La Jolla (San Diego, Californie)
Four Seasons (Bora Bora, Polynésie)

Ahmed Aït Balla

Chef Exécutif des cuisines
Restaurant Côté Court Agadir
https://www.facebook.com/Restaurant-Côté-Court-Agadir

LES CHEFS D'AGADIR

Abbes Ben Azizi

Chef Pâtissier
Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa
www.sofitel.com

Avant tout passionné et inspiré par sa mère et sa femme, Abbes est depuis 9 ans dans le monde de la pâtisserie. Fabrice Vulin, Thierry Bamas (meilleur ouvrier de France et champion du monde des desserts glacés), Jérôme De Oliveira (champion du monde de pâtisserie), formation à la Maison Le Nôtre ou encore la Maison Valrhona : Abbes s'émancipe et trouve ses inspirations au travers de toutes ses rencontres avec les grands maîtres du métier. Elégance, Equilibre et Emotions sont les maitres mots de sa pâtisserie car pour lui, le désir de créer du plaisir n'a pas d'égal...

Fatima Targa

Sous-Chef Exécutif
Le Palais du Jardin - Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa
www.sofitel.com

Fatima Targa est une femme de tête et à poigne. Son sourire cache une personnalité très forte, et une intelligence rare. Elle sait qu'il faut diriger son équipe d'une main ferme, mais dans un gant de velours. La cuisine est une culture, mais diriger une équipe en est une autre dans ce pays. Née dans une famille où l'on mettait la main très tôt à la pâte, à six ans déjà sa sœur faisait le pain pour tout le monde, elle a reçu dès son plus jeune âge les parfums intimes de la cuisine. Après une formation classique, elle officiera, entre autres, douze ans dans les cuisines du Club Med local, qui eut une vocation gastronomique clairement revendiquée pendant de nombreuses années. Après un joli parcours, elle prend les commandes du navire amiral aux côtés de Martial Clément, l'exécutive chef de l'hôtel. Ces deux-là sont complices, s'apprécient et, surtout, se respectent. Non pas comme un homme et une femme mais bien comme deux professionnels de haut niveau.

LES CHEFS D'AGADIR

Youssef Lamrani

Sous-Chef Exécutif
Le Palais du Jardin - Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa
www.sofitel.com

Youssef est l'un des plus anciens des Chefs Sofitel. 23 ans de métier dont 6 ans avec la marque Sofitel pour le grand plaisir des papilles des hôtes.
Inspirée lui aussi par sa mère, à 18 ans il décide de prendre sa passion pour vocation et s'inscrit à l'école hôtelière de Marrakech. Il comprend rapidement que l'on goûte un plat d'abord avec les yeux et décide d'en faire une priorité en s'inscrivant pendant 1 semaine à une formation avec l'école Paul Bocuse où il apprend l'art du dressage. Entre la pâtisserie ou la cuisine, Youssef fait vite son choix car c'est dans la création et la présentation de mets chauds qu'il trouve son bonheur et sa créativité. La pâtisserie n'en reste pas moins pour lui une source d'inspiration qui le mène à créer le crumble chèvre d'Essaouira et tomate, ou encore la macaron choux fleur. Mais c'est dans la rencontre de la cuisine française et marocaine qu'il s'épanouit et offre ainsi des mets originaux comme le croustillant de gambas aux amandes sur un lit de tomates sucrées kamama ou encore la ballotines de suprêmes de poulet farci aux fruits secs et parfumé au ras el hanout.

LES CHEFS D'AGADIR

Hicham Anaddam

Chef de cuisine
Hôtel Hyatt Place Taghazout Bay
http://taghazoutbay.place.hyatt.com

C'est aux Jardins de l'Agdal, en 2007, que le chemin du Chef Hicham Anaddam a débuté, avant d'inspirer les tendances culinaires de l'hôtel La Renaissance à Marrakech et du restaurant Le Quai à Agadir. En 2004, Hicham suivit la formation pâtissière de l'institut d'état Izihr à Marrakech, alternant un stage aux Jardins de la Koutoubia avant d'y entrer comme commis. Toujours en parallèle de sa formation, il devint 1er commis au restaurant le Rendez-Vous en 2005. À l'hôtel L'Hivernage, il fut Demi-Chef Pâtissier et tourna dans les restaurants de la chaîne, dont la Table du Marché à Tétouan. Aux Jardins de l'Agdal, sa carrière prit de l'ampleur et il devint Chef Pâtissier, de même qu'à l'hôtel La Renaissance et à la table du Quai. Aujourd'hui, Hicham Anaddam est Chef de Cuisine de l'hôtel grand standing Hyatt Place Taghazout Bay.

Soufiane Salimi

Chef de cuisine
33 Yacht Agadir
www.hotelsatlas.com

PROGRAMME

Une programmation riche et variée qui se déroulera sur 3 jours : les 18, 19 et 20 mars 2016, 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 18 Mars 2016

10h30-11h00 : Royal Atlas Agadir
Lancement officiel de la 2ème édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir en présence des intervenants et des autorités locales.

11h00-12h30 : Royal Atlas Agadir
Conférence de presse d'André Marcon, Président de CCI France sur le thème: « La Gastronomie : pôle d'excellence du développement économique ».

18h00-20h30 :
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
- Hôtel Hyatt Place Taghazout Bay
- Riad Villa Blanche
- Restaurant Côté Court
- Restaurant Bamboo Thaï

Sur invitation des établissements.

21h00 : Sous l'égide du Consulat Général de France d'Agadir, ce dîner d'ouverture des Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2016 sera placé sous la Présidence d'André Marcon, Président de CCI France. Ce dîner réunira les hautes autorités politiques, administratives, économiques et touristiques au Sofitel Agadir Thalassa sea & spa. Ce dîner s'inscrit dans le cadre de l'opération « Goût de France / Good France » initiée et lancée en 2015 par Monsieur Laurent Fabius, Ministre des Affaires Etrangères et le grand Chef étoilé Alain Ducasse***
Ce dîner sera signé par Jacques Marcon***, entouré de plusieurs Chefs Cuisiniers et des cinq Chefs Pâtissiers de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.
Sur invitation.

les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

2ème édition

18 19 20 mars 2016

La Gastronomie :
Pôle d'excellence du développement économique

les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

2ème édition

18 19 20 mars 2016

La Gastronomie :
Pôle d'excellence du développement économique

les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

2ème édition

18 19 20 mars 2016

La Gastronomie :
Pôle d'excellence du développement économique

PROGRAMME

Samedi 19 Mars 2016

11h00 : Royal Atlas Agadir
Démonstrations exclusives de Jacques Marcon*** et de quatre Chefs marocains sur des recettes originales autour du plat emblématique : le Couscous.
Sur invitation

20h00 : Soirée et Dîner de Gala au Royal Atlas Agadir
Repas gastronomique signé et préparé par Jacques Marcon*** et la trentaine de Chefs cuisiniers et pâtissiers français et marocains présents sur cette 2ème édition. Dîner qui sera servi dans la plus pure tradition de la gastronomie. Un moment d'exception,où la Haute Gastronomie sera l'Ambassadrice des produits du terroir et de la mer… Une soirée et un dîner de gala qui seront ouverts au grand public sur invitation et sur réservation.
Infos & Réservations au +212 (0) 5 28 29 40 40

PROGRAMME

Dimanche 20 Mars 2016

Journée qui sera consacrée à la découverte de la richesse des produits du terroir dans l'arrière-pays d'Agadir... Les Chefs iront à la rencontre des producteurs locaux et de leurs savoir-faire ancestraux pour mieux s'imprégner des richesses culinaires marocaines et de les réinventer dans leurs prochaines créations au sein de leurs établissements respectifs.

ORGANISATION

Jean COLIN, Créateur, Concepteur et Co-organisateur

Le Conseil Régional du Tourisme - Agadir Souss Massa

DE MULTIPLES PARTENAIRES

L'accueil très favorable du grand public, des acteurs économiques et des plus hautes autorités de la ville lors de la première édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir, conforte la pertinence des choix stratégiques dans la préparation et la conduite de cette deuxième édition :

Partenaires institutionnels

- Le Ministère du Tourisme,
- La Wilaya de la Région Souss Massa,
- Le Consulat Général de France à Agadir,
- L'Office National Marocain du Tourisme,
- Le Conseil Régional Souss Massa,
- La Commune Urbaine et la Ville d'Agadir,
- La Chambre de Commerce, d'Industrie et de Services d'Agadir,
- Les Chambres de Commerce et d'Industrie France (CCI France)

Partenaires Privés

- AZIGZAO Communication - Agence officielle des «Rencontres»
- Rioufreyt Events
- Agence TNT
- Les Jardins d'Agadir Club

Les associations

- L'Association de l'Industrie Hôtelière d'Agadir (AIHA)
- L'Union des Français de l'Étranger à Agadir (UFE)

DE MULTIPLES PARTENAIRES

Médias

- Agadir Première le Mag - Média officiel des «Rencontres»
- Tous les media de la presse écrite, les Radios et la presse électronique

Organismes de Formation

- L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT)
- Institut Spécialisé de Technologie en Hôtellerie et de Tourisme (ISTHT)
- Institut Spécialisé de Technologie Appliquée Hôtelière et Touristique d'Agadir
(ISTAHT)

Avec l'aimable participation de :

- Yannick Alleno
- Royal Mansour – Marrakech
- Le Naoura – Hotel & Ryads Barrière – Marrakech
- La Grande Table Marocaine – Royal Mansour - Marrakech
- Le Mandarin Oriental - Marrakech
- La Cantine Parisienne - Marrakech
- Le Palais Namaskar - Marrakech
- La Table d'Antoine -Marrakech
- Marmara - Agadir
- Les Confitures Louléna - Essaouira
- Les Huîtres Pascale Lorcy
- Saveurs & Traditions - Épicerie Fine - Traiteur - Agadir

UN SITE INTERNET DEDIÉ

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

- Un module pour la présentation du concept des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
- Un programme riche et varié pour suivre le déroulement des 3 jours.
- Des fiches techniques des Chefs participants etc...

PAGE FACEBOOK

Une Fan page pour les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

https://www.facebook.com/Rencontres-Gastronomiques-dAgadir

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.).

YOUTUBE

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir Retour en image sur l'édition 2015

https://www.youtube.com/watch?v=vbHp3W3unUI
https://www.youtube.com/watch?v=D2EehVYsAKc
https://www.youtube.com/watch?v=1Ln7PBzaajQ&feature=youtu.be
https://www.youtube.com/watch?v=TP94tLLW3r8
https://www.youtube.com/watch?v=rnbejRdixoo&feature=youtu.be
https://www.youtube.com/watch?v=J_6ZRtGDNp4
https://www.youtube.com/watch?v=e5QNXadQhK8&feature=youtu.be

INFOS PRATIQUES

Commissariat général des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
Jean COLIN
Créateur, Concepteur et Co-organisateur

E-mail : jean.colin21@wanadoo.fr
GSM : +212 (0) 6 13 27 59 84 / +33 6 33 72 08 82

Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa
Co-organisateur

Tél.: +212 (0) 5 28 84 26 29 / 38 /58
Fax. : +212 (0) 5 28 84 25 95
E-mail : crtcommunication.agadir@gmail.com
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
youtube : Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

AZIGZAO
agence conseil en communication

Azigzao Communication
Agence Officielle des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
Av. Hassan II - Imm. de l'Avocat - 80020 - Agadir - Maroc
Tél. : +212 (0) 5 28 82 16 72 - info@azigzao.com
www.azigzao.com