les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

3ème édition

16 17 18 19 mars 2017

Parrains
Régis & Jacques Marcon ***
4ème meilleure table du monde
Kamal Rahal Essoulami
Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires.
Présidents d'honneur
Georges Pernoud, "Thalassa"
André Marcon Président CCI France

UNE BRIGADE EXCEPTIONNELLE DE 40 CHEFS FRANÇAIS ET MAROCAINS

DOSSIER DE PRESSE

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

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

C&R AZIGZAO

EDITORIAL

Le REPAS, entendu comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments de la vie des individus et des groupes sociaux », lieu du bien-être ensemble autour de la table, lieu d'émotion et de sublimation des produits façonnés et cuisinés par les Grands Chefs Cuisiniers et Pâtissiers… Le REPAS, qu'il soit quotidien ou gastronomique, s'inscrit tout naturellement et totalement dans les patrimoines culturels de nos deux Nations : Française et Marocaine.

Depuis le début de cette décennie, il m'a fallu d'énormes convictions pour préparer, orchestrer et réaliser les deux premières éditions, en 2015 et 2016.

Mes convictions sont intactes, notamment sur la pertinence de nos choix stratégiques pour le développement économique et social de la Région d'Agadir. Il en va de même sur les objectifs de rapprocher les Chefs et les gastronomies de nos deux pays. Le Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa a parfaitement compris ma démarche en m'accompagnant sur les 3 premières éditions. Je ne peux que l'en remercier chaleureusement.

Mon engagement est intact. Il est clair, cependant, que je ne peux pas porter seul, l'organisation d'un événement qui a pour ambition de devenir un « festival » gastronomique de portée internationale. C'est pour cette raison que j'ai créé, en liens étroits avec La Wilaya de la Région Souss Massa, une association pour abriter juridiquement cet événement.

Je remercie toutes celles et ceux qui me suivent et me soutiennent dans cette belle aventure, avec, au premier rang : Madame Zineb El Adaoui, Wali de la Région Souss Massa, mes amis Régis et Jacques Marcon***, mon ami Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires et tous les Chefs français et marocains qui me font l'honneur et l'amitié de participer à cet événement, depuis la première édition de 2015. Je tiens également à adresser mes plus vifs remerciements à Son excellence Monsieur Jean-François Girault, Ambassadeur de France au Maroc, ainsi qu'à Monsieur Dominique Doudet, Consul Général de France à Agadir, sans oublier mes amis Georges Pernoud et André Marcon, qu'il n'est plus nécessaire de présenter, tant dans l'univers du monde de la télévision, que dans le domaine économique. Bien entendu, mes derniers remerciements s'adressent à tous nos partenaires institutionnels et privés, sans oublier les médias de nos deux Pays.

Je termine avec deux citations marocaines :

« L'homme prudent ne s'engage dans un nouveau projet qu'après mûre réflexion. »

« Engendre un bel enfant, on se disputera pour l'embrasser. »

Jean COLIN,
Créateur et Président des Rencontres Gastronomiques d'Agadir.

L'ÉDITO DES PARRAINS DES RENCONTRES GASTRONOMIQUES D'AGADIR

LE MOT DE RÉGIS ET 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 DE KAMAL RAHAL ESSOULAMI

« La Fédération Marocaine des Arts Culinaires est heureuse de s'associer à cette 3e 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 2017 des Rencontres Gastronomiques d'Agadir. »

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 3e édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
sera placée sous le thème
« Les Saveurs de la Mer »
du 16 au 19 Mars 2017 à Agadir

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir 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, animations spéciales et dîners de gala préparés et servis dans la plus pure tradition de la haute gastronomie.

DEUX PRÉSIDENTS D'HONNEUR POUR CETTE TROISIÈME ÉDITION

Georges Pernoud, Journaliste, producteur et présentateur à la télévision française

Georges Pernoud est un célèbre producteur/présentateur d'une des émissions cultes de la Télévision Française, émission en lien direct avec l'environnement d'Agadir et notamment la mer. Pour cette raison, le thème de l'édition portera spécialement sur les produits de la mer, sans oublier les produits du terroir d'Agadir. L'édition 2017 aura donc pour thème **«Les saveurs de la mer»**. La présence confirmée de Georges Pernoud marquera, en filigrane, la troisième édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir avec la magie de ses émissions phares, **«Thalassa»** et **«Faut pas rêver»**.

André Marcon, Président Honoraire de CCI France

Déjà présent sur l'édition 2016 et personnalité économique de premier plan, **André Marcon** vient conforter de sa présence l'incontournable volet économique du monde gastronomique, dévoilant, cette année encore, de multiples opportunités de développement pour la destination Agadir.
La dimension économique des Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2017 sera notamment marquée par la signature d'une convention de jumelage entre la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie de Lyon et la CCIS d'Agadir, dans la continuité directe des actions engagées au cours de l'édition 2016 dont le thème était « la Gastronomie : pôle de développement économique ».

RAPPROCHEMENT DES DEUX GASTRONOMIES FRANÇAISE ET MAROCAINE

• Par la présence d'une forte délégation composée de grands Chefs étoilés de l'Association française **Générations Cuisines & Cultures et de l'Association des Toques d'Auvergne**.
• Par la présence d'une délégation importante de grands Chefs cuisiniers et pâtissiers marocains qui exercent leurs talents dans de grands établissements du Royaume.

UN GOÛT SUCRÉ À CETTE TROISIÈME ÉDITION

La pâtisserie sera également mise à l'honneur avec la présence exceptionnelle d'une **délégation de quatre Chefs** de **l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie « Alain Ducasse Education »**, star de la gastronomie mondiale. Des Chefs Pâtissiers marocains seront également présents.
Cerise sur le gâteau, un grand Chef Pâtissier Français nous fait l'honneur et l'amitié de participer à cette troisième édition : **Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France 1993 et Président du «MOF» en pâtisserie depuis 2003**. Philippe Urraca sera accompagné de 4 Chefs Pâtissiers de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie «Alain Ducasse Education», dont **Franck Geuffroy, Directeur de la Pâtisserie et ancien Chef Pâtissier du Plaza Athénée d'Alain Ducasse à Paris**. Les signatures «Urraca» et de l'ENSP «Alain Ducasse Education» pour la pâtisserie viendront incontestablement conforter l'image des Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2017.

UNE PROGRAMMATION DE QUATRE JOURS : FESTIVE, RICHE ET VARIÉE

Au fil des quatre jours, dîners, démonstrations culinaires, conférences, témoignages et dégustations seront au programme. Les écoles hôtelières d'Agadir seront également associées aux événements de cette troisième édition.

La programmation permettra notamment de découvrir, en exclusivité, le lancement de recettes originales des Chefs français, notamment **Jacques Marcon*****, **Jean-Paul Jeunet**** et **Philippe Urraca**, Président des Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie, mais aussi de plusieurs Chefs marocains, notamment **Rachid Maftouh**, **Karim Ben Baba** et **Issam Rhachi**, autour de deux produits emblématiques de la Région Souss Massa : l'huile d'Argan et le safran de Taliouine, le samedi 18 mars à 11 heures au Sofitel Agadir Royal Bay.

Après un dîner d'ouverture « Goût de France/Good France » au Sofitel Agadir Thalassa sea & spa, le jeudi 16 mars à 20 heures, dîner qui sera signé et préparé par les 18 Chefs français présents sur cette édition, des démonstrations/ dégustations seront présentées par les 40 Chefs français et marocains, le vendredi 17 mars de 19h à 22 heures, dans différents établissements d'Agadir. Enfin, une soirée de gala et un dîner gastronomique au Sofitel Agadir Royal Bay, le samedi 18 mars à 20 heures, viendront sublimer ce programme haut en saveurs et en multiples émotions.

La grande nouveauté de cette édition sera un événement ouvert au grand public, le dimanche 19 mars à 12 heures, sur la plage et la corniche d'Agadir. Les 45 Chefs iront à la rencontre des Gadiris et des touristes pour leur faire déguster gratuitement une farandole de 150 Tajines qui mettront à l'honneur le savoir-faire ancestral de la cuisine marocaine et amazighe. Cet événement constituera incontestablement un moment fort de cette édition 2017 en lui donnant une nouvelle dimension sociale.

Le dernier rendez-vous des Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2017 réunira les Chefs, les personnalités, les partenaires et les journalistes, le dimanche 19 mars à 20h30, pour un dîner spectacle dans la plus pure tradition marocaine à Chems Ayour, un lieu particulièrement magique.

Pour plus d'informations, consultez le site :
www.les-rencontres-gastronomiques-d-agadir.com (Rubrique Programme)

OBJECTIFS & AXES STRATÉGIQUES

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

DEUXIÈME AXE :
• Fédérer les autorités politiques et économiques marocaines autour de ce projet.
• Fédérer, autour de ce projet, les acteurs de la filière des produits du terroir, de la pêche et de l'industrie touristique de la région d'Agadir et du grand Sud marocain.
• Fédérer, autour de ce projet, les écoles hôtelières et les filières de la formation, de la restauration et de l'hôtellerie.
En synthèse des axes qui s'inscrivent totalement dans le cadre de la stratégie « Halieutis » et du plan touristique « Vision 2020 ».

TROISIÈME AXE :
Rapprocher 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'ALLIANCES & PARTENARIATS

En termes d'alliances et d'organisation, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir s'articulent sur les compétences et les complémentarités de cinq 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 « Alain Ducasse Education ». Ces deux noms sont le symbole de la haute gastronomie, ces deux noms sont synonymes d'excellence et de perfection dans l'univers de la haute gastronomie.

Ces événements 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 troisième édition étant plus particulièrement consacré aux « **Saveurs de la Mer** ».

Le grand Chef triplement étoilé, Jacques Marcon***, et le Chef 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 troisième 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 l'événement.

LE CONSEIL RÉGIONAL DU TOURISME AGADIR SOUSS MASSA

Initiées et accompagnées par Monsieur Salah-Eddine Benhammane, lors de son mandat à la présidence du Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir ont trouvé, dans ce partenariat, bien plus qu'une association d'image. Le CRT Agadir SM, et aujourd'hui son nouveau Président, Monsieur Guy Marrache, jouent un rôle important, en finançant une partie des préparatifs de cette troisième 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 EDUCATION ET UN GRAND CHEF PATISSIER : PHILIPPE URRACA

La pâtisserie sera également mise à l'honneur par la présence exceptionnelle d'une délégation de quatre Chefs de **l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie « Alain Ducasse Education »**, star de la gastronomie mondiale. Des Chefs Pâtissiers marocains seront également présents.
Cerise sur le gâteau, un grand Chef Pâtissier Français nous fait l'honneur et l'amitié de participer à cette troisième édition : **Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France 1993 et Président du «MOF»** en pâtisserie depuis 2003. Philippe Urraca sera accompagné de quatre Chefs Pâtissiers de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie «Alain Ducasse Education», dont **Franck Geuffroy, Directeur de la Pâtisserie et ancien Chef Pâtissier du Plaza Athénée d'Alain Ducasse*** à Paris.**

LA FÉDÉRATION MAROCAINE DES ARTS CULINAIRES

Au-delà du fait que le Chef Kamal Rahal Essoulami sera l'un des parrains officiels de cette troisième 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 Gastronomiques d'Agadir.

JEAN COLIN, CRÉATEUR ET PRÉSIDENT DES RENCONTRES GASTRONOMIQUES D'AGADIR

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

LES PRÉSIDENTS D'HONNEUR DE CETTE TROISIÈME ÉDITION

Georges Pernoud,
Journaliste, producteur et présentateur à la télévision française

Georges Alexis Pernoud est un journaliste animateur et producteur de télévision français né le 11 août 1947 à Rabat au Maroc. Il est surtout connu pour être animateur de son émission Thalassa depuis 1980, créée en 1975 et consacrée à la mer.
Georges Pernoud est issu d'une famille de journalistes, par René, son père, et par Georges son oncle et parrain. Ses tantes sont l'historienne Régine Pernoud et la directrice littéraire Laurence Pernoud.
Il commence sa carrière comme cadreur à l'ORTF en 1968. Il participe comme tel à deux expéditions de Haroun Tazieff au Congo, sur le cratère du Nyiragongo, et en Éthiopie, dans la plaine du Dallol. En 1973, sa participation à la course de voile Whitbread sur 33 export entre Portsmouth et Le Cap lui révèle sa passion pour la mer. C'est durant cette course que Dominique Guillet, dit Gaïa, jeune marin angevin prometteur, disparut en mer, durant la seconde étape, enlevé par une lame.
Le 4 juin 1975, il propose le projet de Thalassa, magazine télévisé consacré à la mer qui est accepté deux jours plus tard. La première émission de trente minutes est enregistrée à Marseille et diffusée le 27 septembre 1975 sur FR3 d'abord en voix off. Il devient animateur le 4 janvier 1980. Avec Thalassa, il est l'animateur français ayant la plus grande longévité à la tête d'une émission de télévision toujours en cours de diffusion, émission en lien direct avec l'environnement d'Agadir et notamment la mer. Pour cette raison, le thème de l'édition portera spécialement sur les produits de la mer, sans oublier les produits du terroir d'Agadir. L'édition 2017 aura donc pour thème **«Les saveurs de la mer»**.

À partir de février 1990, il crée et produit l'émission sur la découverte du monde Faut pas rêver, et divers documentaires pour France 3.
La présence de Georges Pernoud marquera, en filigrane, la troisième édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir avec la magie de ses émissions phares, **«Thalassa»** et **«Faut pas rêver»**.

LES PRÉSIDENTS D'HONNEUR DE CETTE TROISIÈME ÉDITION

André MARCON
Président honoraire 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. Très sensibilisé aux questions d'aménagement du territoire : ruralité, montagne, tourisme, commerce, économie numérique, 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.

«Sous l'impulsion de Jean Colin et sous l'égide de la Wilaya de la Région Souss Massa, une association a vu le jour pour abriter juridiquement les Rencontres Gastronomiques d'Agadir. L'Assemblée Générale Constitutive s'est déroulée le vendredi 03 février 2017 à Agadir. Outre l'adoption des statuts, cette Assemblée Générale constitutive a procédé à la désignation des membres d'Honneur et à l'élection du premier Conseil d'Administration de l'association. La création de cette association constitue une étape importante pour la pérennité de l'événement»

Création d'une Association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir

Assemblée Générale Constitutive
de l'Association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
Vendredi 03 Février 2017 à 10h
Chambre de Commerce, d'Industrie et de Services
Souss Massa - Agadir

Désignation du Président d'Honneur et des membres honoraires

Délibérations : Au cours de l'Assemblée Générale Constitutive du 03 Février 2017, les membres fondateurs de l'Association ont désigné, à l'unanimité des membres présents, les personnalités suivantes (Art. 6 des statuts).

Monsieur Karim ACHENGLI : Président d'Honneur (Président de la C.C.I.S de la Région Souss Massa)
Monsieur Brahim HAFIDI : Membre Honoraire (Président du Conseil Régional de Souss Massa)
Monsieur Lahcen BIJDIGUEN : Membre Honoraire (Président du Conseil Préfectoral)
Monsieur Salah EL MALOUKI : Membre Honoraire (Président du Conseil Communal)
Monsieur Guy MARRACHE : Membre Honoraire (Président du Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa)
Monsieur Med Chafik MAHFOUD FILALI : Membre Honoraire (Président de l'Association de l'Industrie Hôtelière d'Agadir)
Monsieur Mohamed EL MOUDEN : Membre Honoraire (Président Initiatives Souss Massa)

Assemblée Générale Constitutive
de l'Association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir
Vendredi 03 Février 2017 à 10h
Chambre de Commerce, d'Industrie et de Services Souss Massa - Agadir

Délibérations : Au cours de l'Assemblée Générale Constitutive du 03 Février 2017, les membres fondateurs de l'Association ont élu, à l'unanimité, membres du bureau et du Conseil d'Administration, les personnes suivantes. (Art.13/14/15/16/17/18et19 des statuts)

Monsieur Jean COLIN	Président
Monsieur Kamal RAHAL ESSOULAMI	Vice-Président
Monsieur Mohamed BOUAYAD	Vice-Président
Monsieur Ahmed JALDI	Vice-Président
Madame Touria OUCHEHAD BOULBAROUD	Secrétaire Générale
Monsieur Pierre MERVANT	Secrétaire Général Adjoint
Monsieur Michel BRONOEL	Trésorier Général
Madame Marie-France BENSOUSSANE	Trésorière Générale Adjointe
Monsieur Mohamed ABARAGH	Membre du Conseil d'Administration
Madame Saloua BENKIRANE	Membre du Conseil d'Administration
Monsieur Ahmed CHAMI	Membre du Conseil d'Administration
Madame Zahra ESSAMAD	Membre du Conseil d'Administration
Monsieur Michel TERRIER	Membre du Conseil d'Administration

Membre fondateurs :
- Madame Catherine COLIN
- Monsieur Enzo COLIN

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

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'elle 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 font 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 membre de l'association « Générations Cuisines & Cultures » qui réunit une quarantaine de Chefs français et en dehors de l'hexagone. Il est également membre de l'association des « Toques d'Auvergne ».

Enfin, il convient de souligner que Régis & Jacques Marcon ont obtenu, pour la 13ème année consécutive, une 3ème étoile au célèbre Guide Michelin. Ils viennent de se classer à la 4ème place de «La Liste» qui recense les 1000 Meilleures Tables du Monde.

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 43 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, du plaisir ludique, de l'expérimentation et de l'apprentissage, ces concours ont permis aux différents artisans marocains, 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
• 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.

Kamal Rahal ESSOULAMI

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

LA BRIGADE DES CHEFS FRANÇAIS

Comme pour les deux précédentes éditions, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2017 sont placées sous le parrainage des Chefs Régis et Jacques Marcon*** qui viennent de se classer en 4ème place de «La Liste» des Meilleures Tables du Monde avec une note de 99/100 ! Ce classement vient conforter l'image des Rencontres Gastronomiques d'Agadir. Outre le parrainage de Régis et Jacques Marcon***, la brigade des Chefs français sera d'un excellent cru avec la présence et la participation des Chefs cuisiniers Jean-Paul Jeunet**, Joël Cesari*, François Gagnaire*, Mathieu Barbet*, quatre Chefs de l'association «Générations Cuisines & Cultures», association présidée par Laurent Trochain, et cinq Chefs de l'Association des «Toques d'Auvergne» dont son Président : Jean-François Fafournoux. Au niveau des Chefs pâtissiers, l'édition 2017 sera gratifiée de la présence de Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France 1993 et Président du «MOF» en pâtisserie depuis 2003, de quatre Chefs pâtissiers de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie «Alain Ducasse Education» dont Franck Geuffroy, Directeur de la Pâtisserie et ancien Chef Pâtissier du Plaza Athénée à Paris. Cette 3e édition bénéficie donc de deux illustres signatures de la gastronomie française et mondiale, «Marcon et Ducasse», et des signatures «Urraca» et de l'Ecole Nationale de la Pâtisserie.

LA BRIGADE DES CHEFS FRANÇAIS

Jean Paul JEUNET**
Hôtel Restaurant Maison Jeunet
9, Rue de l'Hôtel de Ville, 39600, Arbois, France
2 étoiles au Guide Michelin
Tél restaurant : +33 (0)3.84.66.05.67
www.maison-jeunet.com

Fils de restaurateur, Jean-Paul Jeunet grandit dans l'ambiance du restaurant « Le Paris » à Arbois, ouvert en 1951 et qui devint, en quelques années, le rendez-vous incontournable des gourmets de France.

Si Jean-Paul Jeunet choisit la même voie que son père, il part au loin faire ses classes car les deux personnages ne s'entendent guère en cuisine. En 1988, il prend les commandes du restaurant, abandonne le nom « Le Paris » pour imposer le sien, et se lance dans une cuisine plutôt moderniste comme le veut l'air du temps et les tendances de l'époque. À la fois dans la présentation comme dans les textures et les alliances osées, il revisite la tradition du Jura sans vouloir marcher dans les traces de son père. Une deuxième étoile Michelin (son père avait obtenu la première) en 1996 vient le confirmer dans ses choix et dans sa technique de travail. Ouvert vers le monde, il mixe des produits venus d'ailleurs avec les produits typiques de chez lui.

LA BRIGADE DES CHEFS FRANÇAIS

François GAGNAIRE
Anicia, bistrot nature par François Gagnaire
97 Rue du Cherche-Midi, 75006, Paris, France
Tél Restaurant : +33 (0)1 43 35 41 50
www.anicia-bistrot.com

Né en Haute-Loire en 1967, François Gagnaire a toujours su qu'il serait cuisinier. Il s'est forgé chez les plus grands, Alain Chapel, Pierre Gagnaire, ou encore Guy Lassausaie et Philippe Chavent, avant d'ouvrir son premier restaurant gastronomique au premier étage de l'Hôtel du Parc****. Dans ce haut lieu de gastronomie, avec vue panoramique sur les collines du Puy-en-Velay, François se voit récompenser d'une étoile au Guide Michelin en 2006 et reçoit en 2009, le titre de Chevalier de la Médaille de l'Ordre National du Mérite. Au bout de quatorze ans, François Gagnaire prend son courage et son terroir sous les bras et part dans une nouvelle aventure à la dimension plus grande : Paris.
Après un passage à l'Hôtel du Collectionneur en tant que Chef Exécutif, François pose ses valises et son terroir dans la rue du Cherche Midi et ouvre, fin novembre 2015, son bistrot nature, Anicia.

CHEFS DE L'ASSOCIATION GÉNÉRATIONS CUISINES & CULTURES

Joël CESARI*
La Chaumière
346, Avenue du Maréchal Juin, 39100, Dole, France
1 étoile au Guide Michelin
Tél : +33 (0)3.84.70.72.40
www.lachaumiere-dole.fr
Membre de Générations C et du Club des Chefs Nespresso

Deux yeux vifs derrière des lunettes de créateur, c'est 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 convives, 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.

CHEFS DE L'ASSOCIATION GÉNÉRATIONS CUISINES & CULTURES

Rodolphe REGNAULT
L'Auberge du Pont
72, Avenue du Dr Besserve, 63430, Pont-du-Château, France
Tél restaurant : +33 (0)4.73.83.00.36
www.auberge-du-pont.com

Attaché à sa région natale, la Bretagne, et à sa région de coeur, l'Auvergne, Rodolphe Regnault 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, reprenant « l'Auberge du Pont » à Pont-du-Château en Auvergne. Avec l'aide de sa femme Christelle, Rodolphe Regnault présente une cuisine inventive, savoureuse, basée avant tout sur la qualité et la fraîcheur des produits. En 2009, il a été élu Jeune talent dans le Guide Gault et Millau et en 2011, obtention du Bib Gourmand dans le Guide Michelin.

CHEFS DE L'ASSOCIATION GÉNÉRATIONS CUISINES & CULTURES

Yannick JANIN
IL'Angelick
160, Centre Village Lieu, 74560, La Muraz, France
Tél restaurant : +33 (0)4.30.94.51.97
www.angelick.com
Membre de l'Association Générations Cuisines & Cultures depuis 2007

Membre de l'Association Générations Cuisines & Cultures depuis 2007

Yannick Janin tient son goût pour la cuisine de ses parents, eux-mêmes restaurateurs. En 1994, il devient gérant de l'établissement de ses parents, le Café de l'Union et en 1998, propriétaire du fonds de commerce qu'il renomme L'Angelick en hommage à une voisine qu'il considérait comme sa grand-mère. En quelques années, Yannick Janin a réussi à hisser sa table parmi les meilleures de la région avec une cuisine qui met à l'honneur les produits de saison et les saveurs d'ailleurs en osant les mariages les plus surprenants.

CHEFS DE L'ASSOCIATION GÉNÉRATIONS CUISINES & CULTURES

Nicolas GRANDCLAUDE
In Extremis
7, Place de l'Âtre, 88000, Épinal, France
Tél : +33 (0)3 29 35 46 41
www.restaurant-inextremis.com

Diplômé de l'école hôtelière de Contrexéville en 1998, Nicolas Grandclaude a enchaîné un parcours jalonné de belles rencontres dans des établissements prestigieux en Suisse, notamment à L'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans Montana au côté de Franck Reynaud (1 étoile au Michelin). Il a fait une halte au Martinez à Cannes aux côtés de Christian Willer et Jean-Yves Leuranguer (2 étoiles au Michelin), avant de s'installer chez Nicolas Le Bec, le jeune prodige Lyonnais (2 étoiles au Michelin), une rencontre déclic. En 2008, il ouvre son auberge, restaurant Atelier Nicolas Grandclaude, dans le vieux prieuré de Marnans, petit village d'Isère. Deux ans plus tard, il décroche 1 Bib Gourmand au Michelin, une Toque au Gault et Millau. À 30 ans à peine, beaucoup de critiques gastronomiques fondent en lui des espoirs nourris. En 2013, une expérience personnelle marquante l'entraîne à nouveau sur les routes, avant de remplacer son ami Joël Cesari, le Chef de La Chaumière à Dole (1 étoile au Michelin) et d'enchaîner sur un passage à La Maison dans Le Parc à Nancy au côté de Françoise Mutel (1 étoile au Michelin). Depuis mars 2016, Nicolas Grandclaude a largué les amarres à Epinal, sur les bords de la Moselle, en créant «In Extremis par Nicolas Grandclaude» un restaurant à son image, intimiste et décontracté, de seulement 21 couverts.

CHEFS DE L'ASSOCIATION GÉNÉRATIONS CUISINES & CULTURES

Vincent COIQUAUD
Faveurs de l'Abbaye
1, Place Saint Palais, 17 100 Saintes, France
www.faveurs-abbaye.com

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

Né à Jonzac en Charente-Maritime, Vincent Coiquaud a fait un apprentissage de pâtissier-glacier-chocolatier auprès de Didier Stéphan MOF, puis un apprentissage en cuisine au Moulin de Marcouze** auprès de M. Dominique Bouchet. Après diverses saisons, il prend la direction des cuisines d'un hôtel-restaurant en Charente-Maritime pendant 9 ans où il a été primé jeune Chef au Gault et Millau, un Bib au Michelin. 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 un coup de cœur du Gault et Millau. Après 6 ans passés dans cet établissement, départ en 2015 vers un Hôtel-Restaurant Les Saveurs de L'Abbaye, toujours à Saintes, au pied de l'abbaye aux dames.

CHEFS DE L'ASSOCIATION DES TOQUES D'AUVERGNE

Jean-François FAFOURNOUX
Président des Toques d'Auvergne
Les Chênes Auguerolles
Route de Courpiere, sortie du village, 63930, Auguerolles, France
Tél restaurant: +33 (0)4 73 53 50 34
www.restaurant-les-chênes.com

Jean-François Fafournoux a fait partie des toutes premières promotions du Lycée Hôtelier de Chamalières en 1983 et garde de très bons souvenirs de cette période, quand il était pensionnaire à 16 ans : « J'ai eu de très bonnes bases. Mes profs étaient Jean Depailler, Pierre Pelux, Christian Dignat ». Il apprend le métier. Ses grands-parents, ses parents sont de la partie. Au Restaurant Les Chênes à Augerolles, près de Thiers, sa mère est en cuisine, son père tient le bar et s'occupe de la cave. Le tout jeune Chef rejoint sa mère à 23 ans. « Quand tu n'as pas le même cursus que celui qui fait de grandes maisons, tu restes très curieux, tu apprends par toi-même, tu évolues ». Il ajoute de nombreux stages pour se perfectionner : l'école de pâtisserie d'Yssingeaux, Lyon, Strasbourg...

CHEFS DE L'ASSOCIATION DES TOQUES D'AUVERGNE

Mathieu BARBET*
Château de Codignat
1 étoile au Guide Michelin
Lieu-dit-Chateau de Codignat, 63190 Bort-l'etang, France
Tél : +33 (0)4 73 68 43 03
www.codignat.com

Après obtention de ses diplômes avec mention Pâtisserie en 2000, Mathieu Barbet a été Chef de partie Pâtissier au Restaurant de Bernard Andrieux (étoilé Michelin Clermont-Ferrand), puis Chef de Partie au Château de Codignat (Relais Château étoilé Michelin Auvergne). En 2002, il a été Chef de Partie au Chalet du Mont d'Arbois (Relais Château de la famille Rotschild à Megève) puis Second de cuisine, l'année suivante au Château de Codignat (Relais Château étoilé Michelin en Auvergne). En 2004, Mathieu Barbet devient Chef de cuisine à l'Hôtel-Restaurant le Beau Rivage en Corse, puis Sous-Chef de cuisine à La Villa Belrose à Saint-Tropez (Relais Château 5 étoiles, étoilé Michelin dans le Var). À partir de 2004, cap sur les sommets enneigés. Chaque hiver, de 2004 à 2006, le Chef devient Responsable des cuisines de l'Hôtel Les Suites du Montana à Tignes, puis Chef de cuisine à l'Hôtel Les Oursons à Valloire. L'année suivante, il est Chef de cuisine à l'hôtel Sainte Foy Conques (Relais du silence). En 2009, il devient Chef de cuisine au Château de Codignat (Relais Château 5 étoiles, restaurant étoilé Michelin en Auvergne). Depuis 2013, Mathieu Barbet est Membre des Toques d'Auvergne.

CHEFS DE L'ASSOCIATION DES TOQUES D'AUVERGNE

Dominique DUBRAY
La Bougnate
Place du Vallat, 43450, Blesle, France
Tél restaurant: +33 (0)4 71 76 29 30
www.labougnate.fr

Dominique Dubray a repris l'Hôtel restaurant La Bougnate à Blesle il y a deux ans et demi en Haute-Loire. Chef de Cuisine passionné par les produits locaux et de producteurs, il réalise une cuisine classique parsemée de touches de créativité en respectant les saisons et les produits frais de qualité et bio. Le parcours de Dominique Dubray commence à Tours en apprentissage à l'âge de 15 ans à La Rôtisserie Tourangelle, belle table réputée de Tours. Puis, il peaufine ses connaissances au Château d'Artigny* Michelin à MontBazon. Ensuite, départ pour Versailles au Trianon Palace Hôtel pour un an. Après son service National des Armées, retour à Versailles au Trianon. C'est avec le Chef Jean-Jacques Mathou, Compagnon, qu'il travaille ses classiques. Après son entrée dans l'Union Compagnonnique Des Devoirs Unis, il a repris son tour de France vers l'Hôtel Royal de Deauville. Après une saison d'été, il intègre la brigade du restaurant Le Relais de Sèvres avec Roland Durand, Compagnon, pendant un an et demi.
Ensuite, il part chez « Paul Bocuse » pour un an, où il retrouve la cuisine classique dans un restaurant 3* avec le Chef Roger Jaloux, Compagnon, puis il rejoint la brigade de Jacques Chibois au Gray d'Albion 2*, où il travaille une cuisine moderne d'inspiration provençale. Après un an, son Chef de Versailles lui demande de rejoindre la brigade comme second de cuisine au Trianon Palace Hôtel. En 1990, il prépare le concours Trophée Coq Saint-Honoré dont il sera Lauréat. Dans l'Hôtel, le Chef Gérard Vié arrive avec le restaurant Les 3 Marches et 2*. Nouvelle expérience... Après 2 ans, il repart vers Paris chez Lenôtre en extra sur les réceptions, puis au laboratoire. Puis, le Chef Roland Durand au Pré Catelan 2* le fait appeler pour le poste de Chef Pâtissier. Il reste à ses côtés avant de reprendre le Restaurant Jacqueline Fénix à Neuilly 1*. En 1995, il a le choix d'entrer à la Présidence du Sénat comme Chef de Cuisine

Dominique DUBRAY

Il propose à son ami Gilles Poyac la place au Sénat et décide d'ouvrir son Restaurant à Versailles La Cuisine Bourgeoise qu'il va tenir pendant 8 ans. En 1996, il prépare le concours de Meilleur Ouvrier de France et termine finaliste. Il vend le restaurant pour d'autres horizons, la côte d'Azur, où il rejoint le Groupe Lenôtre à Nice pour l'ouverture, en 2003, d'un nouveau concept : Un Café Lenôtre au Casino Ruhl. Il est appelé à reprendre la suite d'une exploitation pour une franchise Lenôtre en Espagne à Marbella et y restera 2 ans et demi. Ensuite, départ au Maroc pour Lenôtre avec 2 franchises à Rabat et Casablanca, 2 boutiques, 2 restaurants, de nombreuses réceptions, et la gestion du laboratoire de production. En 2007, retour à Paris chez Lenôtre comme Chef adjoint au Pavillon Elysées Lenôtre durant 5 ans. En 2012, il rejoint le groupe Richard et réalise l'ouverture et la mise en route de l'Hôtel Montaigne à Paris 4* (devenu 5*). Sa mission terminée, il rencontre Gérard Klein qui cherche un gérant pour son Hôtel-Restaurant à Blesle. En 2013, il intègre une Ecole Hôtelière privée à Clichy ESH niveau BTS et Masters pour un an. En juin 2014, il arrive à Blesle pour exploiter l'Hôtel-Restaurant La Bougnate. Il a rejoint les Toques d'Auvergne il y a deux ans.

CHEFS DE L'ASSOCIATION DES TOQUES D'AUVERGNE

Patricia CONSTANTIN
Restaurant Le Rivalet,
Montaigut le Blanc dans le Puy-de-Dôme, France
Tél restaurant : +33 (0)4 73 96 72 67
www.hotel-rivalet.com

Patricia Constantin est une restauratrice engagée dans ses choix.
Après des années en qualité de commerciale, c'est à l'âge de 30 ans que Patricia Constantin a fait le pari fou de reprendre un hôtel-restaurant : Le Rivalet dans le Puy-de-Dôme. Fille du pays et poussée par son entourage, elle a relevé le défi, en 1993, de reprendre cette affaire avec pour bagage sa seule expérience de cuisine familiale. Pure autodidacte et passionnée de cuisine, c'est en restant à l'écoute de sa clientèle et grâce à de nombreux stages qu'elle a pu évoluer. Sa cuisine est simple mais raffinée. Entrée dans l'association des restauratrices d'Auvergne il y a 20 ans, puis ayant accédé au titre de maître restaurateur, elle a récemment intégré l'Association des Toques d'Auvergne.

CHEFS DE L'ASSOCIATION DES TOQUES D'AUVERGNE

Laurent JURY
Restaurant La Belle Meunière,
Royat dans le Puy-de-Dôme, France
Tél restaurant : +33 (0)4 73 35 80 17
www.la-belle-meuniere.com

Auvergnat de Paris, mais très attaché à la ferme familiale en Auvergne, Laurent Jury débute ses études à l'école hôtelière à Paris où il obtient son CAP et son BEP de cuisine, avant de poursuivre par un CAP de pâtissier, chocolatier, confiseur. Vainqueur du Trophée « Grand Marnier », il est sacré meilleur jeune cuisinier d'Île-de-France. Les portes du Ritz - Place Vendôme - s'ouvrent à lui. Il y rencontre Guy Legay, Auvergnat également. Suivront d'autres belles maisons comme le Pré-Catelan à Paris. Puis, retour au pays où il s'installe à 22 ans à deux pas de son village d'origine, pour tenir la Bergerie de Sarpoil pendant 18 ans, avant le nouveau challenge de La Belle Meunière où Laurent pratique une cuisine toujours proche du terroir, de la nature et des producteurs locaux, mais aussi ouverte sur le monde. Ainsi, il n'hésite pas à créer des accords Asie-Auvergne ou voyage de l'Orient vers l'Occident. Entre autres temps forts de sa carrière, Laurent Jury compte un Bib Gourmand Michelin en 1992, deux Toques Gault & Millau 15/20 en 1993, deux Toques Gault & Millau 16/20 en 1995, une Révélation Gault & Millau « Grand De Demain » pour la Région Auvergne en 1996 et Trois Toques Gault & Millau en 2010.

UN GRAND CHEF PÂTISSIER

Philippe URRACA
Meilleur Ouvrier de France de pâtisserie en 1994
Président du MOF en pâtisserie depuis 2003
www.philippe-urraca.fr

C'est à l'âge de 19 ans que Philippe Urraca, suivant les traces de son père, ouvre sa toute première boutique. Passionné par son métier et fier représentant de la tradition pâtissière française, il s'assure que chacune de ses créations soit une forme de célébration du savoir-faire dont il a hérité. En 1994, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie. Cette reconnaissance l'amènera à partager, dans le cadre de démonstrations et de conférences, cette passion pour la grande pâtisserie française. Philippe est toutefois resté un artisan dans l'âme, un pâtissier qui aime « mettre la main à la pâte » et qui n'hésite jamais à partager sa passion et son savoir. Depuis 2011, il est aussi directeur technique de La Compagnie des Desserts, ce qui lui donne l'occasion d'expérimenter et de déployer son talent dans la recherche des goûts et des saveurs. Sa réputation lui vaut d'être sollicité en France et à l'international pour réaliser des oeuvres pâtissières dans le cadre de cérémonies ou d'événements. Grand leader et professionnel respecté de ses pairs, il est nommé en 2003 président des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers et agit toujours à ce titre. Depuis quelques années, en plus de ses différents engagements, Philippe consacre une bonne partie de ses efforts à revisiter et à revaloriser une pâtisserie française traditionnelle : la profiterole. Il fait la part belle à la profiterole dans un ouvrage disponible en librairie. Il vient même d'ouvrir une pâtisserie à Paris, exclusivement réservée à ce dessert et le magasin ne désemplit pas d'une foule de clients.

LES CHEFS PÂTISSIERS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE EDUCATION

Tél: +33 4 71 65 72 50
Yssingeaux en Haute-Loire - France

www.ensp-adf.com

Franck GEUFFROY

Directeur de la Pâtisserie à l'ENSP
Yssingeaux en Haute-Loire, France
Ancien Chef Pâtissier du Plaza Athénée Alain Ducasse à Paris
François Geuffroy conduira la délégation des Chefs Pâtissiers Français de L'ENSP

Après avoir évolué plusieurs années aux côtés de Christophe Felder au « Crillon », Franck Geuffroy enrichit 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 CHEFS PÂTISSIERS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE EDUCATION

Jonathan CHAUVE
Chef formateur France et International à l'ENSP
Yssingeaux en Haute-Loire - France

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 formatrices où il a appris la rigueur, l'organisation, ainsi que 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, mettant 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.

LES CHEFS PÂTISSIERS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE EDUCATION

Ludovic PUISSOCHET
Chef formateur France à l'ENSP
Yssingeaux en Haute-Loire, France

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 événements (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 CHEFS PÂTISSIERS DE L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LAPÂTISSERIE PÂTISSERIE ALAIN DUCASSE EDUCATION

Nicolas POULY
Chef formateur France à L'ENSP
Yssingeaux en Haute-Loire, France

Nicolas Pouly a d'abord obtenu son CAP de boulanger en 2002. Il s'est formé ensuite à la pâtisserie, dans le cadre de l'ENSP, décrochant successivement son CAP de pâtisserie, puis la mention complémentaire et enfin le BTM pâtissier. Pendant cinq ans, il a eu la chance d'avoir pour formateur Bruno Montcoudiol, Meilleur Ouvrier de France 2004 et Champion du Monde de Pâtisserie 2006. Il a exercé comme Chef Pâtissier pendant six ans dans la région stéphanoise, avant d'intégrer l'équipe de formateurs de l'ENSP en octobre 2013. Depuis, il transmet avec passion ses connaissances auprès des élèves français. Participation au Salon du Chocolat de Paris en 2004 et travail de sculpture sur glace à la fête de la pâtisserie à Yssingeaux en 2015.

UN CHEF TRAITEUR CONSEILLER TECHNIQUE DE L'ÉVÉNEMENT

Philippe Rioufreyt 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

Détenteur d'une Formation à l'Ecole Hôtelière St Chely d'Archer, d'un CAP et d'un BEP cuisine, Philippe Rioufreyt est diplômé en maîtrise des techniques de cuisson sous vide de l'Ecole Georges Pralus. Membre du label « Traiteurs de France », Rioufreyt Events est implanté depuis 1969 au Puy en Velay (Haute Loire), Clermont-Ferrand (Puy de Dôme), à Saint-Etienne (Loire) et à Lyon (Rhône-Alpes).

Traiteur officiel du circuit de Nevers Magny-cours, Rioufreyt Events a participé à de multiples événements : 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, de 2004 à 2009 Paris-Dakar, gestion des bivouac 2004, 2005, 2006 Tour auto Optic 2000, depuis 10 ans Trophée Andros, depuis 10 ans Championnat d'Europe de Patinage artistique 2006 Lyon, réceptions d'entreprises (Michelin, Man, Renault, Peugeot, Bnp, Bio Merieux, Allianz, Publicis events, Audi, etc.), réceptions du Ministère de l'Intérieur Place Beauveau Paris.

Au Pavillon du Maroc à l'Expo universelle de Milan, Philippe Rioufreyt est intervenu sur divers plans : 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 Chefs de cuisine Rioufreyt Events ; à Milan, Chef de cuisine exécution ; au Puy en Velay, confection des tajines (5 personnes).

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

La brigade des Chefs marocains sera composée de Chefs de plusieurs villes du Maroc et bien entendu d'Agadir. Cette brigade sera conduite par le Chef Kamal Rahal Essoulami, également Parrain des Rencontres Gastronomiques d'Agadir et Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires. Les deux premières éditions de 2015 et 2016 ont révélé l'immense talent des Chefs marocains, qu'ils soient cuisiniers ou pâtissiers. Il en sera de même sur cette troisième édition.

Karim BEN BABA
Chef de cuisine adjoint La Grande Table Marocaine,
Royal Mansour, Marrakech, Maroc
www.royalmansour.com

Diplômé en cuisine de l'Institut Européen de Casablanca, Karim Ben Baba a fait ses premiers pas 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 à Es Saadi Palace avec le Chef Sébastien Bontour. Après deux 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 deux ans à la Grande Table Française comme Sous-Chef et trois 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.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Issam RHACHI
Chef Exécutif à l'Hôtel & Ryads Barrière Le Naoura
Chef de cuisine au Mandarin Oriental, Marrakech, Maroc
Médaille d'Or avec La Sélection Marocaine à Dubaï
www.hotelsbarriere.com/fr/marrakech/le-naoura.html
www.mandarinoriental.fr

Issam Rhachi exerce son métier avec passion et talent, apportant une touche fusion entre la cuisine française et marocaine. Né à Marrakech, il est issu d'une formation hôtelière option cuisine. Sa première expérience professionnelle s'est faite au sein de la chaîne hôtelière Méridien, en tant que demi-Chef de Partie. Il a rejoint l'équipe du Barrière Naoura en 2008 pour ouvrir les points de vente du Resort, dont la première brasserie le Fouquet's en dehors de France. Après avoir commencé comme Chef de Partie, Issam Rhachi est devenu Second de Cuisine avec le Chef Maftouh. Après avoir démontré son envie de faire rayonner le Fouquet's Marrakech au niveau des meilleures tables du Maroc, il s'est vu confier les commandes de la cuisine en tant que Chef dès le début 2013. Fer de lance de cette nouvelle génération de cuisiniers formés uniquement au Maroc, Issam Rhachi propose une cuisine créative associant tradition marocaine et technicité française. Pendant sa carrière, Issam Rhachi a participé à différents échanges de cuisine en France (Fouquet's Paris, Fouquet's Toulouse et Hôtel Barrière Le Royal Deauville).Il a eu l'opportunité d'être formé par de grands Chefs de la cuisine française : Jean-Yves Leuranguer et Benoit Pépin, Chef Exécutif des frères Pourcel. Sélectionné dans le top 10 des meilleurs Chefs du Maroc au Bocuse d'Or Maroc 2012, Issam Rhachi a remporté le 2ème prix de la cuisine marocaine et tendance au Crémai 2012, puis le 1er prix de la cuisine marocaine revisité au Crémai 2013. Issam Rhachi a également gagné la Médaille d'or avec l'équipe du Maroc à la Dubaï Hospitality World Cup 2014. Il a participé à plusieurs festivals culinaires internationaux comme le Food in Sud à Marseille ou le Taste Méditerranée en Croatie et a dirigé le jury du Marrakchef 2014. En 2015, le Chef a pris la direction des cuisines du Mandarin Oriental à Marrakech. Après un an, en mai 2016, il revient à l'Hôtel & Ryads Barrière Le Naoura pour le plus grand plaisir des gourmets.
2ème Finaliste de la 9ème édition du Trophée Passion organisée le 27 février 2017 par l'Académie Culinaire de France.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Ayoub EL OUADI
2015 : Organisateur de l'événement Festival Méditerranée à Tanger en collaboration avec le Guide Gault & Millau.
chefs.lestoquesblanchesdumonde.com/chef/ayyoub-elouadi
www.facebook.com/ayyoub.elouadi?hc_ref=SEARCH

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 entraîne dans le tourbillon de sa jeunesse, énergique et curieuse. Chaque assiette transporte vers des mélanges et des saveurs inattendues. Il ose associer des saveurs improbables pour le bonheur des 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. 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.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Yassine KHALAL
Chef de cuisine adjoint au Royal Mansour Marrakech, Maroc
www.royalmansour.com

Sorti à l'âge de 19 ans de l'école hôtelière de Marrakech, Yassine Khalal a aiguisé son savoir-faire au Palmeraie Golf Palace sous la direction de différents Chefs dont l'influence lui a été bénéfique. Ses premières expériences au travers de divers restaurants et spécialités, lui ont permis d'acquérir les secrets de saveurs internationales. Cette particularité lui a valu d'être choisi parmi les Chefs marocains présents à l'ouverture de l'hôtel Palais des Roses à Agadir. Après cette expérience, Yassine Khalal a eu le défi de participer à l'ouverture du restaurant Crystal à Marrakech, sous la direction du Chef Nicolas Rivière représentant le Groupe Alain Ducasse. Ce deuxième push up a permis à Yassine Khalal d'ouvrir les yeux sur un nouveau monde le poussant à l'excellence pour réussir ses plats. Dans sa quête de connaissances, il a rencontré le Chef marocain Rachid Maftouh, Chef exécutif dans des établissements de grande renommée, Consultant international reconnu et Juré de l'émission TV MasterChef Maroc, mais surtout un « grand frère » pour Yassine Khalal, avec qui il a pu participer au lancement de nouveaux concepts dans différents établissement tels que Palmeraie Golf Palace, Royal Mirage, Méridien N'Fis et à l'ouverture du Naoura Barrière. Rachid Maftouh lui a également confié l'ouverture de l'hôtel Royal Mansour Marrakech en qualité de sous-Chef cuisinier dirigé par le grand Chef Fabien Caboy, les Exécutifs Jérôme Videau et le grand Chef étoilé Yannick Alléno. Yassine Khalal a été invité dans plusieurs festivals culinaires méditerranéens et a obtenu la Médaille Dor avec l'équipe marocaine à Dubaï, en 2014.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Redouane MAKHLOUK

Natif de Fès, Chef Redouane a découvert très jeune, en famille, sa vocation pour la cuisine. Son choix de carrière s'est révélé de lui-même, d'où sa décision de suivre une formation spécialisée en cuisine. En 2001, il a intégré le milieu professionnel de la gastronomie en tant que commis de cuisine et a évolué, en 2004, vers le métier de Chef de partie au sein des restaurants de l'Hôtel Palmeraie Golf Palace de Marrakech, pour occuper par la suite, en 2007, le poste de Chef de cuisine. En 2008, une nouvelle expérience commence à Casablanca, au restaurant SPASSO en tant que Chef de cuisine, l'occasion de toucher en parallèle au volet de la gérance. En 2008, Chef Redouane relève le défi de gérer l'activité totale d'un restaurant durant la saison d'été en plage privée au Nord du Maroc, avec des journées atteignant les mille couverts. La réussite de l'expérience l'a encouragé à renouveler son organisation durant quatre saisons consécutives. En 2016, il a été désigné pour participer à un événement de taille, la COP22 où étaient servis environ quinze-mille plats par jour et dont il garde un souvenir très marquant. Son aventure s'est dirigée par la suite vers des missions de consulting. Désormais, Chef Redouane souhaite découvrir d'autres horizons. Sa prochaine ambition est de combiner l'opportunité de consolider ses connaissances à travers une expérience à l'échelle internationale et la possibilité de partager ses compétences au-delà du territoire national.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Jean-Marie GUERAISCHE
Chef Exécutif du Sofitel Agadir Thalassa sea & Spa
et du Sofitel Agadir Royal Bay
www.sofitel.com/fr/hotel-5242-sofitel-agadir-thalassa-sea-spa/index.shtml
www.sofitel.com/fr/hotel-5707-sofitel-agadir-royal-bay-resort/index.shtml

Le Chef Jean-Marie Gueraische possède un long parcours professionnel qui l'a conduit aux meilleures tables de Suisse et du Sud de la France, de Marrakech à Casablanca et Rabat. À Marrakech, il fait l'ouverture de « La table du Marché », puis devient Chef du « Jardin d'Inés ». Aujourd'hui à Agadir, Jean-Marie Gueraische est le Chef Exécutif du Sofitel Agadir Thalassa sea &spa et du Sofitel Agadir Royal Bay.

Morgan Lechatellier
Maître Artisan Glacier
Oriental Legend
Tél : 05 24 42 03 20
oriental-legend.net

Breton natif de Lorient, Morgan Lechatellier est arrivé à Casablanca en 1995 pour ses études. Passionné par la diversité des produits du terroir marocain, il décida de retourner en France, en juillet 1999, suivre une formation de Maître Artisan Glacier auprès du grand Francesco Parisi à Montpellier.

En 2001, Morgan revint avec son mentor à Agadir pour terminer sa formation autour de ces richesses du terroir qui le captivent depuis toujours, pour enfin, en 2012, devenir Maître Artisan Glacier et créateur du concept Oriental Legend à Marrakech, aux 1001 Saveurs du Maroc qu'il a toujours plaisir à faire découvrir.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Richard Hawke
Ancien 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. Richard Hawke est sur le point d'ouvrir une grande pâtisserie à Casablanca.

LA BRIGADE DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU MAROC

Rachid MAFTOUH
Ancien Chef Exécutif au Kenzi Twin Tower palace, Casablanca
Membre du jury MasterChef Maroc sur 2M
Consultant en gastronomie
www.facebook.com/ChefRachidMaftouh

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 et 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 D'AGADIR

Romain FABRE
Chef de cuisine au Riad Villa Blanche
www.riadvillablanche.com

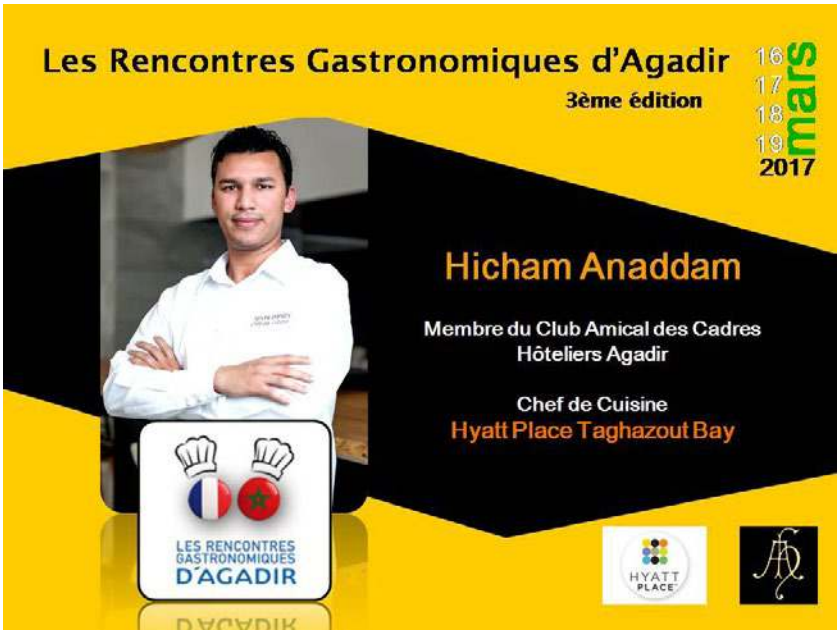
Parcours : La Mère Brazier (Lyon 1 macaron Michelin) / La Villa Florentine (Lyon, Relais & Châteaux, 1 macaron Michelin) / L'Alexandrin (Lyon, 1 macaron Michelin) / La Côte (Sierre, Suisse, 2 macarons Michelin) / La Colombière (Genève, Suisse, 2 macarons Michelin) / La Jolla (San Diego, Californie) / Four Seasons (Bora Bora, Polynésie)

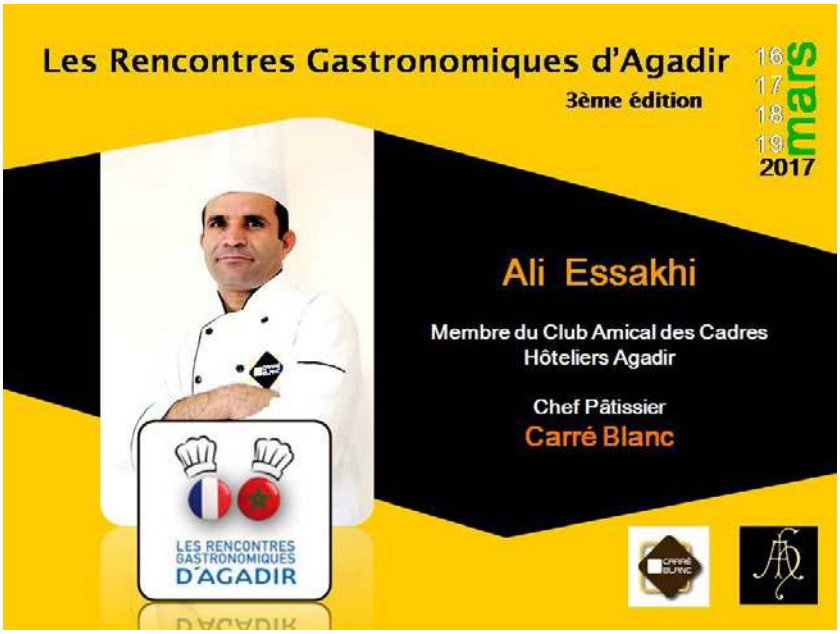
Wahid GOUR
Chef de cuisine Golf du Soleil
www.golfdusoleil.com

Ce vétéran de 58 ans a fait ses premiers pas en cuisine en 1979 à l'école hôtelière de la ville impériale de Fès. Après trois ans de formation et de stages au Maroc et à l'étranger, il s'installe à Agadir et prend son premier poste au Sahara Agadir. Puis, les ouvertures d'hôtels se succèdent, 17 établissements sur 34 ans de loyaux services, un passage de cinq ans à Marrakech et retour à Agadir. Il est actuellement au Golf du Soleil et également membre de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires, Secrétaire général de ACM Agadir, Conseiller technique auprès des restaurateurs et Membre des jurés auprès des écoles hôtelières.

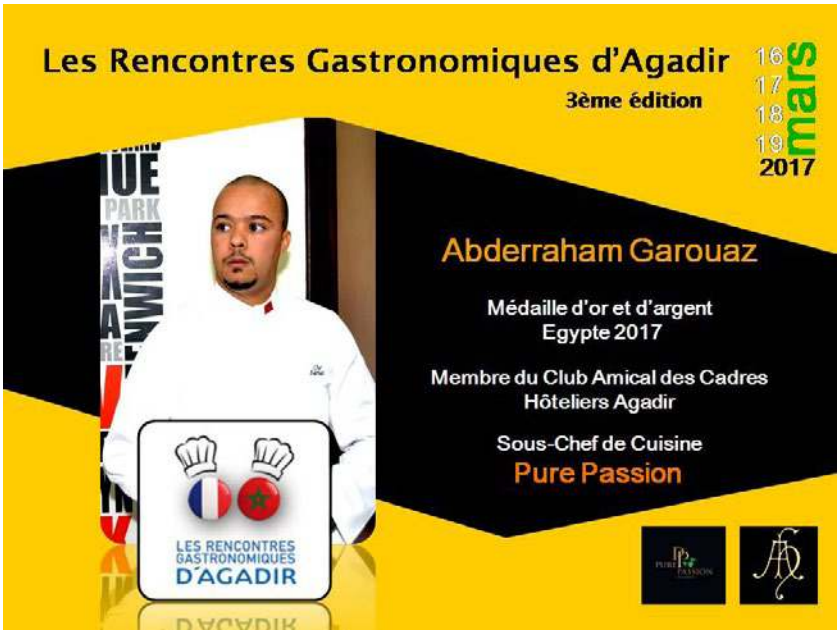
Hanane EL MAAZA
Finaliste Master Chef Maroc 2015
Formatrice chez Carré Blanc, Pâtisserie, Boulangerie, traiteur, Café et Salon de thé.
www.facebook.com/Hanane-Master-Chef-1039576046063024
www.facebook.com/carreblancmaroc

LES CHEFS D'AGADIR
MEMBRES DU CLUB AMICAL DES CADRES HÔTELIERS AGADIR

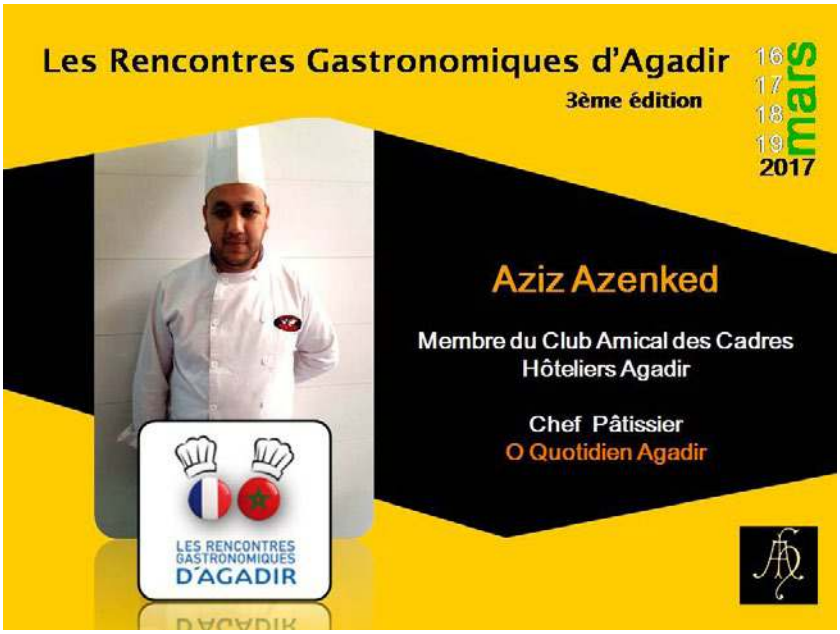


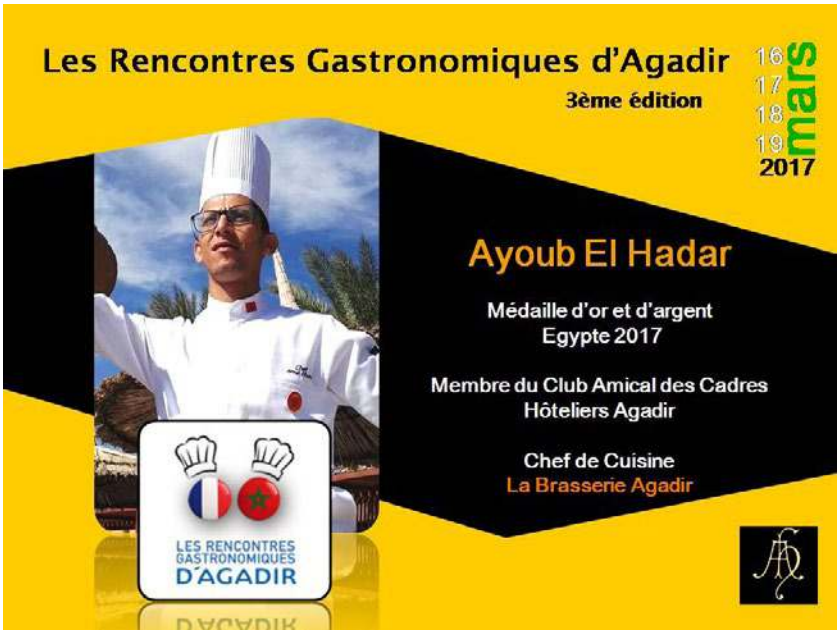


LES CHEFS D'AGADIR
MEMBRES DU CLUB AMICAL DES CADRES HÔTELIERS AGADIR

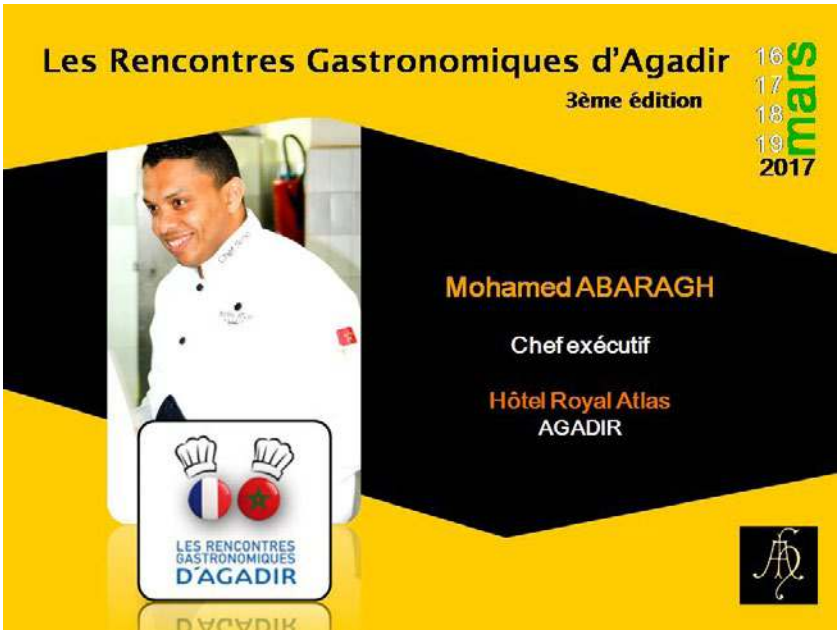


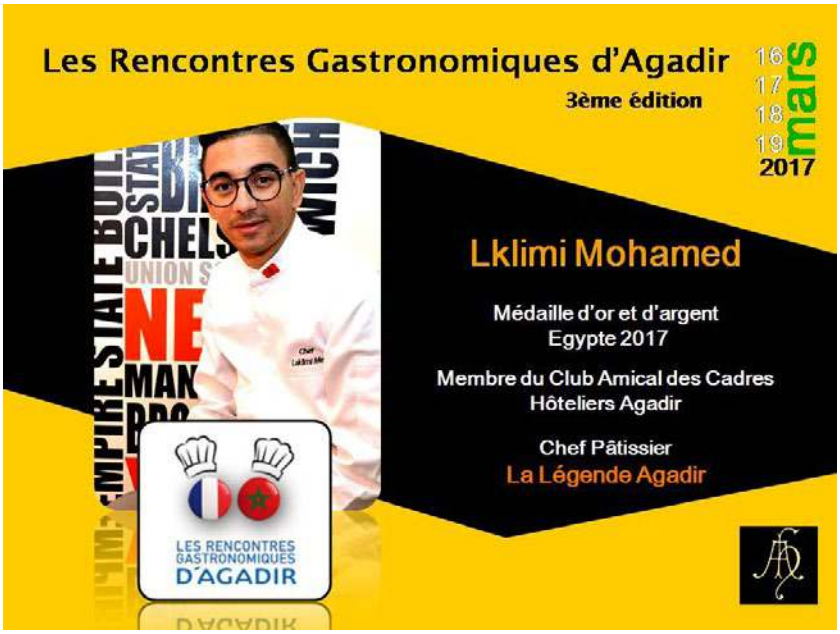
LES CHEFS D'AGADIR
MEMBRES DU CLUB AMICAL DES CADRES HÔTELIERS AGADIR



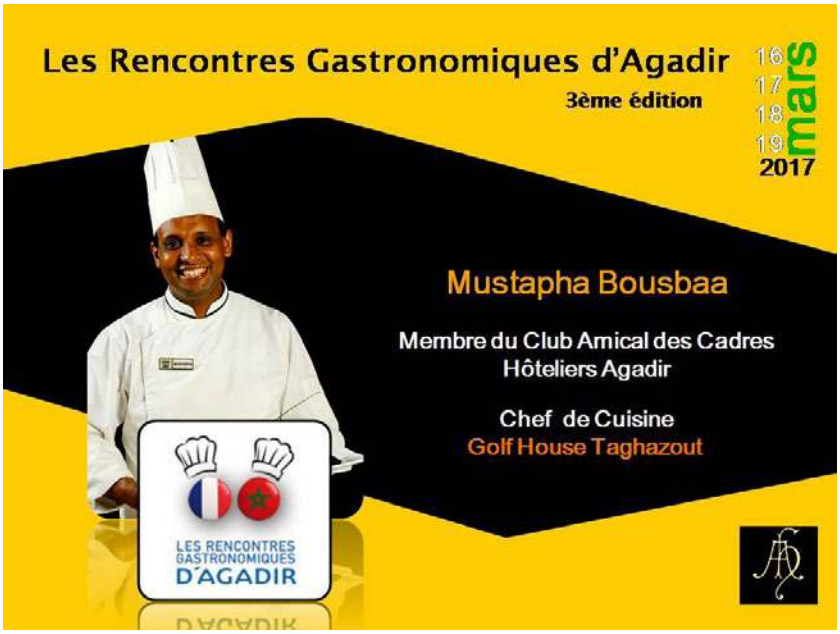


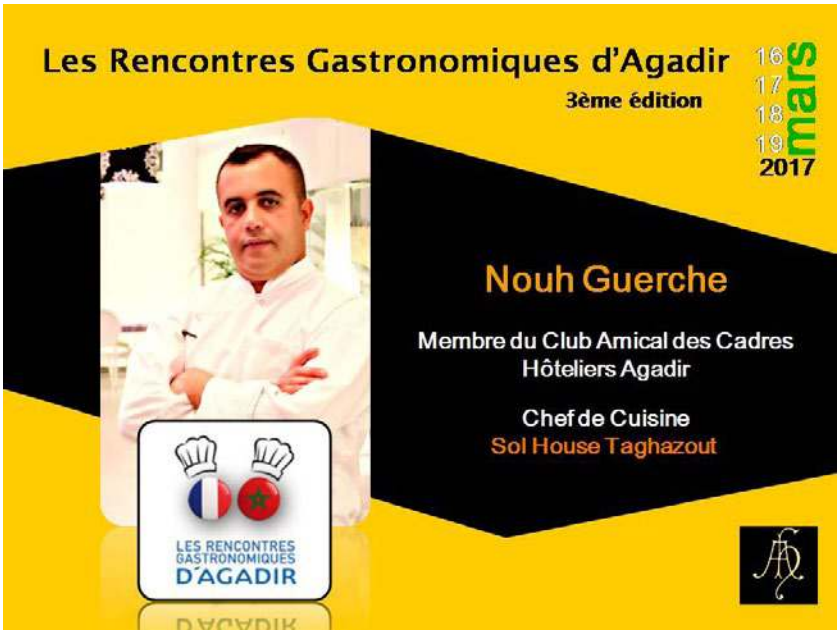
LES CHEFS D'AGADIR
MEMBRES DU CLUB AMICAL DES CADRES HÔTELIERS AGADIR



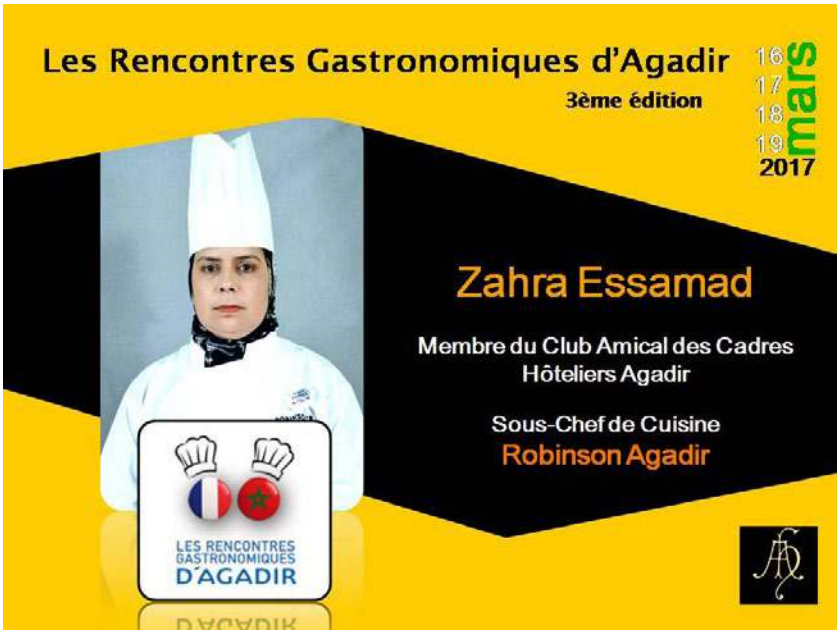


LES CHEFS D'AGADIR
MEMBRES DU CLUB AMICAL DES CADRES HÔTELIERS AGADIR





LES CHEFS D'AGADIR
MEMBRES DU CLUB AMICAL DES CADRES HÔTELIERS AGADIR



Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

3ème édition

16 17 18 19 mars 2017

PROGRAMME

Une programmation riche et variée du jeudi 16 au dimanche 19 mars. 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.

Jeudi 16 mars à 11h : Lancement officiel de l'édition 2017 et conférence de presse au Sofitel Agadir Thalassa sea & spa.

Jeudi 16 mars à 20 heures : Dîner d'ouverture «Goût de France» au Sofitel Agadir Thalassa sea& spa pour 100 convives. Ce dîner, placé sous la présidence du Consul Général de France à Agadir, réunira les plus hautes autorités administratives, politiques, économiques et sociales du Grand Agadir. Ce dîner sera signé et préparé par tous les Chefs cuisiniers et pâtissiers français présents sur l'événement. La présence de Son Excellence, Monsieur l'Ambassadeur de France au Maroc est confirmée.

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

3ème édition

16 17 18 19 mars 2017

Vendredi 17 mars de 19h à 22 heures : Les Chefs cuisiniers et pâtissiers procéderont à des démonstrations/dégustations dans plusieurs établissements d'Agadir (avec deux nouveautés en 2017, dans la mesure ou ces démonstrations/dégustations se dérouleront également dans les trois Instituts de Formation Hôtelière d'Agadir et au Consulat Général de France à Agadir). Comme pour les deux précédentes éditions, chaque Chef présentera deux recettes de son choix. Au total, une douzaine d'établissements seront concernés. Dans chaque établissement, les prestations concerneront des Chefs des deux nationalités, dans l'esprit de l'événement qui est de favoriser les échanges, de partager les expériences et de rapprocher les deux gastronomies. Chaque Chef présentera 2 recettes de son choix et pour chacune des recettes, il réalisera 90 parts de 80 grammes qui seront dégustées par les invités des établissements.

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

3ème édition

16 17 18 19 mars 2017

Samedi 18 mars à 11 heures : Démonstrations/dégustations au Sofitel Agadir Royal Bay autour d'un produit d'Agadir (produit de la mer ou du terroir) ou d'un plat emblématique du Maroc. L'édition de 2015 a consacré «La Sardine d'Agadir» avec des prestations de Régis Marcon*** et de 4 Chefs marocains; l'édition 2016 a permis de revisiter «Le Couscous», avec des prestations de Jacques Marcon***, de Jean Paul Jeunet** et de 5 Chefs marocains, des moments inoubliables. Les thèmes de l'édition 2017 porteront sur l'huile d'Argan et le safran de Taliouine, deux ingrédients qui permettront aux grands Chefs cuisiniers et pâtissiers d'exprimer une nouvelle fois leur créativité et leur talent.

Samedi 18 mars à 20 heures : Soirée et dîner de gala pour 300 convives au Sofitel Agadir Royal Bay. Ce dîner sera signé et préparé par le Chef Exécutif du Sofitel, les parrains (Régis et Jacques Marcon***) et tous les Chefs français et marocains présents sur l'événement. Les desserts et les mignardises de ce dîner seront signés et préparés par tous les Chefs pâtissiers de la délégation française et marocaine.

Dimanche 19 mars à 12 heures : La grande nouveauté de cette édition sera un événement ouvert au grand public, le dimanche 19 mars à 12 heures, sur la plage et la corniche d'Agadir. Les Chefs iront à la rencontre des Gadiris et des touristes pour leur faire déguster gratuitement une farandole de 150 Tajines qui mettront à l'honneur le savoir-faire ancestral de la cuisine marocaine et amazighe. Les instituts de formation d'Agadir seront également associés dans les préparatifs et le déroulement. Cet événement constituera incontestablement un moment fort de cette édition 2017 en lui donnant une nouvelle dimension sociale.

Dimanche 19 mars à 21 heures : Soirée typiquement marocaine à Chems Ayour. Un moment de détente bien mérité pour les Chefs, les personnalités, les partenaires et les journalistes.

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

3ème édition

16 17 18 19 mars 2017

Agadir maroc

Conseil Régional du Tourisme

DE MULTIPLES PARTENAIRES

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

Partenaires institutionnels

- La Wilaya de la Région Souss Massa
- L'Ambassade de France au Maroc
- Le Consulat Général de France à Agadir
- Le Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa
- 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)
- L'Office National Marocain du Tourisme

Partenaires privés

- Conserveries Aveiro Maroc
- Conserveries Doha
- Les Huileries du Souss Belhassan (B.H.S)
- AZIGZAO
- Rioufreyt Events
- Agence TNT
- Sofitel Agadir Thalassa sea & spa
- Sofitel Agadir Royal Bay
- Hyatt Place Taghazout Bay
- Riad Villa Blanche
- Huîtres de Pascal Lorcy
- Côté Court
- Les Jardins Agadir Club
- Pure Passion
- Groupe Rahal
- Oulmès
- Valrhona
- Confiture Louléna
- Coopérative Souktana du Safran

PARTENAIRES ET MÉDIAS

Medias
- LCI
- France 2
- 2M Maroc
- Agadir Première Le Mag - Média officiel des Rencontres

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

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 Alléno***
- Royal Mansour – Marrakech
- Le Naoura – Hotels & Ryads Barrière – Marrakech
- La Grande Table Marocaine – Royal Mansour – Marrakech

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir

3ème édition

16 17 18 19 mars 2017

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 4 jours.
• Des fiches techniques des Chefs participants.
Des Vidéos, des Photos et de nombreux témoignages qui témoignent du succès des éditions 2015 et 2016

PAGE FACEBOOK

Une Fan page pour les Rencontres Gastronomiques d'Agadir
https://www.facebook.com/Les-Rencontres-Gastronomiques-dAgadir-826261970756677/?ref=page_internal

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

M6 TV : « Une vie, un pays »
Jean Colin parle de son projet à Agadir
https://www.youtube.com/watch?v=mpwAck8lSDY

INFOS PRATIQUES

Président des Rencontres Gastronomiques d'Agadir

Jean COLIN
Créateur de l'événement
E-mail : les-rencontres-gastronomiques@hotmail.com
GSM : +212 613 275 984 /+33 633720882

Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa

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

Suivez les Rencontres Gastronomiques d'Agadir sur :

E-mail: les-rencontres-gastronomiques@hotmail.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

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