En partenariat avec

Partenairse Sponsors

Partenairse Hébergements

Partenaires Médias

Festival de Fès de Diplomatie Culinaire

3ème édition

3 ARTS CULINAIRES, SANTÉ & SAGESSES DU MONDE

GASTRONOMIES ET CULTURES DU TERROIR DU MAROC ET D'AILLEURS

Fès/Sefrou

19 au 22 avril 2018

Par Chemins Concepts

Produit de Mouvement Bien Etre SARL

Cité des Mimosas Avenue Moulay
El Kamel Immeuble 6 Appt n°3
contact@parcheminsconcepts.com
+212 (0)535 931 822

www.diplomatieculinaire.org

Personnalités & Intervenants pressentis

(par ordre alphabétique)

Arce Mora Maria Angelica (Mexique) - Ambassadrice du Mexique au Maroc

Hanen Abidi Ben Ayed (Tunisie) : Sous Directeur de l'Amélioration de la qualité /Direction Centrale de Promotion /APIA

Mohamed Ben Ayed (Tunisie) - Ambassadeur de Tunisie au Maroc

Klaii Abir (Tunisie) : Gestionnaire /marketing en produits de terroir / Direction Centrale de Promotion/APIA

Said Bhira (Tunisie) - Conseiller spécial en coopération culturelle auprès du SG de l'UPM

Nadia El Hnot (Maroc) - Directrice de coopération et d'action culturelle MAEC

Dr Mourad Errasfa (Maroc) - Professeur de Pharmacologie à la Faculté de Pharmacie et Université Mohamed Ben Abdellah de Fès.

Hatem Ferjani (Tunisie) - Chargé d'état de la Diplomatie économique Tunis, MAE Tunis

Jean-François Girault (France) – Ambassadeur de France au Maroc

Armand Guigui (Maroc) - Président du Comité des Communautés Israélites de Fès-Oujda-Séfrou et du Centre Maimonide

Henri Joyeux (France) - Médecin, écrivain et conférencier Membre de l'Académie Nationale de chirurgie en France

Christine Joyeux (France) - Nutritionniste et Auteur

Najat Kaanache (Maroc) - Chef cuisinière

Achahour Kaltouma (Maroc) - Présidente de la coopérative Sahara Cactus, production et promotion des produits du terroir

Mhadhbi Mohamed (Tunisie) - Chef cuisinier

Michael Moller - Directeur général de l'ONU à Genève

Makhlouf Oliel (Maroc) - Chef cuisinier du centre Maïmonide

Francesco Pisano - Représentant du département de diplomatie culturelle du siège de l'ONU à Genève

Rafael Fernandez Pita (Espagne) - Consul général d'Espagne au Maroc

Alberto Rebolledo (France/Mexique) - Chef cuisinier

Oscar Pujol Riembau (Espagne) - Directeur de l'Institut Cervantès de Fès

Ricardo Diez Hochleitner Rodriguez (Espagne) - Ambassadeur d'Espagne au Maroc

Albert Sasson (Maroc) - Membre fondateur de l'Académie Hassan II des sciences et techniques

Fathallah Sijilmassi (Maroc) - Secrétaire Général de l'Union pour la Méditerranée

Christophe Steyer (France) - Directeur de l'Institut Français de Fès

Christian Têtedoie (France) - Chef cuisinier

François-Xavier Tilliette (France) - Consul Général de France à Fès

Houda Trabelsi (Tunisie) - Chef de la représentation commerciale de l'Ambassade de Tunisie au Maroc

Belaid Wafik (Tunisie) - Chef cuisinier

Jeudi 19 avril

Maroc *(tradition Hébraïque)* / Tunisie

Hôtel Les Mérinides

Pour le déjeuner : Menus spéciaux proposés dans les Riads de la Médina

10h - 18h : Exposition (Mexique, Espagne, Tunisie) et stands d'exposition et de dégustation des produits du terroir du Maroc et d'ailleurs

10h : Formation culinaire à l'ITHT : Les bienfaits sur la santé de la cuisine à la vapeur douce (Christine Joyeux) *réservé aux étudiants*

18h : Cocktail d'accueil et dégustations

Discours d'ouverture officielle du Festival

19h : Performance artistique : Groupe Sidi Thami Medeghri avec Haj Mohammed Soussi (Malhoun)

20h00 : Introduction au thème du dîner - débat

20h15 : Introduction à la soirée gastronomique par Chef Makhlouf Oliel (Maroc) et Chef Belaid Wafik, Chef Haykel Ben Zaida et Chef Mhadhbi Mohamed (Tunisie)

20h30 -22h30 : Dîner - débat autour d'un menu gastronomique

22h30 : Clôture musicale

Vendredi 20 avril

Maroc *(tradition Arabo-andalouse)* / Mexique

Hôtel Les Mérinides

Pour le déjeuner : Menus spéciaux proposés dans les Riads de la Médina

10h - 18h : Expositions (Mexique, Espagne, Tunisie)

10h-12h : Cérémonie d'accueil des Chefs à l'ITHT *réservé aux étudiants*

15h : Conférence sur le thème : « Sagesses, cultures et gastronomie : un patrimoine immatériel » avec en particulier une intervention sur les produits du terroir marocains et tunisiens (huile d'argan, figue de barbarie, cactus)

17h : Séance de dégustation de produits du terroir du Maroc et d'ailleurs

19h : Groupe de musique : « Femmes de la Méditerranée » (Espagne)

20h00 : Introduction au thème du dîner – débat

20h15 : Introduction à la soirée gastronomique par les Chefs Najat Kaanache (Maroc) et Chef Alberto Rebolledo (Mexique)

20h30 -22h30 : Dîner - débat autour d'un menu gastronomique

22h30 : Clôture musicale

Samedi 21 avril

Maroc *(tradition Amazigh)* / France

Hôtel Les Mérinides

Pour le déjeuner : Menus spéciaux proposés dans les Riads de la Médina

10h - 18h : Expositions (Mexique, Espagne, Tunisie)

10h : Formation culinaire à l'ITHT : Les bienfaits sur la santé de la cuisine à la vapeur douce (Christine Joyeux) *réservé aux étudiants*

15h : Conférence sur le thème : « Gastronomie et santé » avec notamment le Professeur Henri Joyeux

17h : Séance de dégustation de produits du terroir du Maroc et d'ailleurs

19h : Performance artistique : Ensemble du conservatoire de Fès

20h00 : Introduction au thème du dîner – débat

20h15 : Introduction à la soirée gastronomique par Chef Najat Kaanache (Maroc) et Chef Christian Têtedoie (France)

20h30 -22h30 : Dîner - débat autour d'un menu gastronomique

22h30 : Clôture musicale

Dimanche 22 avril

Déjeuner champêtre

dans la Région de Sefrou

"Le déjeuner des mille convives"

Exposition et dégustations de produits du terroir de la Région de Fès-Meknès et des autres régions mises à l'honneur.

S'en suivra un déjeuner thématique et champêtre dans la région de Sefrou : **Chants berbères du Moyen Atlas & Fantasias**