

Festival de l'Art culinaire de Fès 2010

**29, 30 et 31 octobre : les traditions culinaires de fête dans les trois religions
monothéistes**

Palais Bahta – Place Bal al Makina à Fès – Fondation Esprit de Fès

29 octobre

14.00 h. Ouverture du festival

Accueil des participants

- Mot de la Directrice du Festival
- Mot du Président de la Fondation Esprit de Fès M. Mohammed Kabbaj
- Mot du Wali de la région de Fès-Boulemane M. Mohammed Rherrabi
- Mot du Ministre du Tourisme M. Yassir Znagui
- Mot du Maire de la Ville de Fès M. Hamid Chabat
- Mot du Président de l'ONMT

15 h. Inauguration des expositions

- a) *Tables de fête* - nappages (traditionnel marocain, européen et asiatique)
- vaisselle marocaine, italienne, portugaise, française et allemande
- verrerie et orfèvrerie française et tchèque
- b) *Livres de cuisine* : éditions de tout le pourtour méditerranéen autour des repas et desserts de fêtes. Présence d'auteurs qui commenteront et signeront leurs livres (prestation renouvelée le 30 octobre)
- c) *Ustensiles de cuisine* : plats et matériel traditionnels (moules, pièces anciennes et contemporaines)
- d) *diaporama en musique autour des fêtes* (préparé par Danielle Cabanis et Marc Laborde, Directeur du CRDP de Toulouse, photos de Sébastien Anex, photographe et journaliste, rédacteur à 20 min.Suisse) dans une mise en scène de photos grand format

16 h. Lancement des premiers ateliers

- a) Atelier 1a : les petits gâteaux de Noël, présentation de recettes et astuces de pâtissier (Mme Inge Anex-Hegenscheidt)
- b) Atelier 2a : les pâtisseries du ramadan (intervenants marocains)
- c) Atelier 3 : les enfants pâtissiers avec leurs grands-mères : éventuellement atelier réservé à des petits orphelins qui recevraient un set utilitaire (petits moules emporte-pièces + cahier de recettes) pour pouvoir refaire ce qu'ils ont appris

18.30 h. Dégustations (produits ateliers)

18.30 Projection du film *Ratatouille* (Manifestation pour les enfants) – salle de la Mairie

20 h Dîner : plats traditionnels musulmans

30 octobre

9 heures

- a) Atelier 1 : senteurs et épices des repas de fête (intervenant marocain)
- b) Atelier 2 : plats « obligés » : le foie gras dans tous ses états (cuisinier : B.Garrigues ; le «Christmas pudding »
- c) Atelier 3 : le fromage entre must et rite menacé (Mme Sena)
- d) Atelier 4 : un des meilleurs ouvriers chocolatiers suisse

9.30 heures : ouverture des activités culinaires traditionnelles ; démonstrations et dégustations sur la place Bab al Makina

10 heures

Conférence – table-ronde :

La gastronomie de fête : un marché important (représentant de Nestlé, ostréiculteurs et volaillers + des représentants de la distribution marocaine et associée, par ex. M.Driss,)
Fraudes et fêtes ou la protection des consommateurs (André Cabanis, Professeur à UT1 Capitole)
Fêtes religieuses ety patriotiques : le cas des USA (Sylvie Davidson, professeur à Dickinson College)

Déjeuner léger autour d'un plat traditionnel chrétien et un plat traditionnel musulman sous la présidence collective des épouses des ambassadeurs

14.30 Ateliers et dégustations

- a) Atelier 1b : les petits gâteaux de Noël , présentation de recettes et astuces de pâtissier (Mme Inge Anex-Hegenscheidt)
- b) Atelier 2b : les pâtisseries du ramadan (intervenant marocain)
- c) Atelier 3 : Dresser une table, rites de présentation, pliage de forme des serviettes (Ecole hôtelière de Lausanne : professeur Christophe Laurent)
- d) Démonstration de matériel culinaire à usage diététique AMC + terrines et siphons)

15 heures

Conférences :

Les repas de fête dans la peinture (Guy de Toulza Ecole des Beaux Arts)
Musiciens et gastronomie festive (Marc Laborde, Directeur du CRDP)
Les fêtes vues par les écrivains (Georges Mailhos, anc. Prés. de Toulouse Le Mirail)
Repas de fêtes et partage (Danielle Cabanis, Professeur à UT1 Capitole, directrice du festival)

19 heures

Concert par les solistes de l'orchestre Passions

20.30 heures

Dîner de gala avec défilé de mode marocaine et européenne
Pastilla, Dinde, Desserts de Noël

31 octobre

9 heures

- a) Atelier 1 : Les menus de fête revisités (vidéo, reportages)
- b) Atelier 2 : Fêtes religieuses et déco : sapins, bougeoirs, boules, chandeliers
- c) Atelier 3 : Fruits et légumes en fête (Mme Matthey à Bab al Makina)
- d) Atelier 4 : Les cocktails iraniens à Bab al Makina

10.30 heures

Conférence – table-ronde :

Dieu aime-t-il la fête ou les religions face à la fête (Chantal Borde-Benayoun UTM, un rabbin marocain, pasteur Ellul, Bernard Beignier, doyen de la Faculté de droit de Toulouse, un imam)

12 heures

Buffet préparé et offert par la communauté juive marocaine

Dès 13 heures : Poursuite du déjeuner dégustation à Bab al Makina : plats insolites ou typiques : cuisine d'Asie centrale (pilaw), d'Indonésie (Nasigoreng), Afrique subsaharienne (poulet yassa), libanais (une mezzée), couscous au poisson, canard confit, kebabs méditerranéens, Galettes et crêpes, olives, plat russe, desserts polonais etc (*la préparation sera assurée après sélection des recettes par des cuisiniers locaux et des cuisiniers d'ambassades aidés par des locaux*)

Vente de produits typiques

Prévoir des musiciens (musique arabo-andalouse, musique juive d'Europe centrale), une chorale d'enfants chantant des chants de Noël

Un carnet de tickets permettra l'accès à plusieurs stands

15 heures

Visite du souk des marchands de fruits et légumes et de leurs présentations

17 heures Clôture du festival et annonce du festival 2011 : date et thèmes