

EDITORIAL

De nombreux ouvrages d'Orient et d'Occident ont souligné, depuis des siècles, le rapport entre la qualité des produits, celle du goût et leurs effets sur le corps et l'esprit. C'est à travers l'aphorisme de Jean Anthelme Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », que nous allons explorer, en cette troisième édition du Festival de Fès de Diplomatie Culinaire, les chemins tracés par cette littérature.

Dans un contexte où les excès et les nuisances d'une agriculture industrialisée et productiviste sont largement établis nous prenons toute la mesure des enseignements d'une gastronomie liée à des cultures de terroirs, y compris dans leurs aspects traditionnels et historiques.

Elle nous indique les chemins par lesquels - et pas seulement dans le passé mais y compris de nos jours - nous sommes conduits à la fois vers l'art de vivre et celui de se nourrir.

Nous pouvons découvrir une mine d'informations pleines de créativité et de bon sens dans des ouvrages d'Andalousie médiévale tel que celui de

Tujibi, dans le patrimoine gastronomique marocain dans ses différentes cultures, dans les traditions amérindiennes du Mexique ou du Pérou, dans la tradition hindouiste ayurvédique, celle du Japon liée au Shintoïsme et au Bouddhisme ou les conseils diététiques et psycho-spirituels de Hildegarde de Bingen.

De grands Chefs ambassadeurs mais aussi des conférenciers spécialistes en la matière, de différentes cultures, seront là pour partager leur savoir et leur art avec le public et pour réinterpréter nos gastronomies respectives à la lueur de ces expériences séculaires et de ce que nous en dit et propose la science aujourd'hui.

En cela nous pouvons parler d'une « politique » ou d'une « diplomatie du goût » qui donne à chaque repas, aussi simple ou sophistiqué soit-il, empreint de ces savoir-faire, cette capacité à nous enchanter et à appeler notre gratitude envers la nature et la vie !

Oussama Skali,
Directeur FFDC

Jeudi 19 avril

Hôtel Les Mérinides

Maroc (tradition Hébraïque) / Tunisie

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 Soudi (Malhoun)

20h00 : Introduction au thème du dîner - débat

20h15 : Introduction à la soirée gastronomique par Chef Makhlof Oliel (Maroc) et Chef Belaïd Waïk, Chef Haykel Ben Zaida et Chef Mhadhbi Mohamed (Tunisie)

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

22h30 : Clôture musicale

Vendredi 20 avril

Hôtel Les Mérinides

Maroc (tradition Arabo-andalouse) / Mexique

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 : « Sagesse, 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 Rebollo (Mexique)

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

22h30 : Clôture musicale

Samedi 21 avril

Hôtel Les Mérinides

Maroc (tradition Amazigh) / France

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

dans la Région de Sefrou

Déjeuner champêtre

“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 & Fantasia