



SEMAINE DE LA أسبوع فن الطهي GASTRONOMIE الفرنسي # FRANÇAISE #4

29/04/2018 - 04/05/2018

BETHLÉEM

بيت لحم

GAZA

غزة

JÉNINE

جنين

JÉRICO

أريحا

JÉRUSALEM

القدس

NAPLOUSE

نابلس

RAMALLAH

رام الله

RAWABI

روابي

TULKAREM

طولكرم

LES INVITÉS

الضيوف



ANNE-CÉCILE BARBIER

Boulangère par passion, par amour du pain et des autres, Anne-Cécile Barbier a appris le métier à l'âge de vingt ans, après une courte expérience dans l'enseignement. Dans son fournil, elle prépare avec son équipe de bons pains au levain, des viennoiseries et des pâtisseries variées.



آن-سيسيل باربييه

آن-سيسيل باربييه خبازة بالهواية والشغف وبحبها للخبز وللآخرين، وقد تعلمت هذه المهنة وهي في عمر العشرين بعد خبرة قصيرة في التعليم. وهي تُعد في فرنها ومع فريقها خبزا لذيذا ومعجنات ومختلف الفطائر الحلوة



CHLOÉ CHARLES

Chloé Charles, aujourd'hui cheffe cuisinière engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, a été formée chez François Pasteau, confirmée par David Toutain, sous-chef de Bertrand Grébaut, et n'a jamais perdu cette ligne de conduite. Elle officie aujourd'hui en son nom en tant que cheffe privée, organisatrice d'événement et consultante, afin de transmettre son savoir.



كلويه شارل

تعمل كلويه شارل اليوم رئيسة طهاة ملتزمة بالكفاح ضد هدر الطعام، وكانت قد تعلمت الطهي لدى فرونسوا باستو ثم صقلت مهاراتها لدى دافيد توتان وهو نائب رئيس الطهاة بيرترون غريبو، ولم تخرج قط عن خط السير هذا. واليوم تعمل لاسمها بصفتها رئيسة طهاة خاصة ومنظمة مناسبات ومستشارة تنقل معرفتها للآخرين

ALESSANDRO CANDIDO

Italo-britannique arrivé en France à 5 ans, Alessandro Candido s'inspire de ses racines et de son ouverture multiculturelle pour cuisiner des plats toujours rythmés par les saisons, tout en respectant les produits et leur terroir. Chef pendant 4 ans dans un restaurant du 11^e arrondissement de Paris, il souhaite aujourd'hui ouvrir son établissement afin de partager sa passion pour la cuisine et sa philosophie du bon manger. En attendant, il transmet son savoir et sa culture culinaire au travers de @Boustifaille_Le_Zap, le 1^{er} zapping culinaire diffusé sur Instagram qu'il a co-créé.



أليساندرو كانديدو

أليساندرو كانديدو رئيس طهاة إيطالي بريطاني جاء إلى فرنسا وهو في الخامسة من عمره. ألهمة أصوله وانفتاحه متعدد الثقافات إعداد أطباق تتميز بالنكهات الموسمية مع الحفاظ على المنتجات والأطعمة المحلية. عمل ٤ أعوام رئيسا للطهاة في المنطقة الإدارية ١١ في باريس، وهو يأمل اليوم أن يفتح أبواب مؤسسته كي يطلع الآخرين على شغفه في الطهي وفلسفته في الأكل اللذيذ. في انتظار ذلك اليوم، فهو ينقل لكم معرفته وثقافته في الطهي عبر وهي أول محطة طهي @Boustifaille_Le_Zap على الأنستغرام والتي شارك في إنشائها



CLÉMENTINE DUFOUR

Grande voyageuse et fin gourmet, elle a la bougeotte et aime garder une part de spontanéité dans son quotidien. C'est pour cela qu'elle décide de travailler à son compte en tant que guide touristique et spécialiste en gastronomie. De cette manière, elle partage son expérience de la ville avec les voyageurs les plus curieux, et confond son professionnalisme avec sa passion pour l'exploration. Ses visites sont centrées sur les métiers de l'agriculture, l'artisanat et la bonne chair française.



كليمونتين دوفور

إنها رحالة كبيرة ومرهفة الذوق، وهي تحب حياة الترحال والإيقاع على شيء من التلقائية في حياتها اليومية. ولهذه السبب فقد قررت أن تعمل لحسابها مرشدة سياحية ومتخصصة في فن الأكل. وبهذه الطريقة تشارك خبرتها عن المدينة مع المسافرين الأكثر فضولا وتخلط مهنتها بشغفها في الاستكشاف. وتتركز زيارتها على المهن الزراعية والحرفية واللحوم الفرنسية الجيدة





FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Diplômé de l'Institut d'Études Politiques (IEP) de Paris, François-Régis Gaudry est journaliste et critique gastronomique. Rédacteur en chef adjoint au magazine *L'Express*, il est en charge des rubriques 'art de vivre'. Il anime l'émission "On va déguster" sur France Inter le dimanche matin et "Très Très Bon" sur Paris Première. Depuis 2006, il tient la chronique 'restaurants' de *L'Express Styles*.

CAMILLE GUILLAUD

Tombée dans la marmite de la bonne cuisine familiale, Camille Guillaud a toujours été passionnée par l'univers culinaire et les liens sociaux qu'il offre. Mordue par l'univers des startups et de l'entreprenariat, c'est naturellement qu'elle s'oriente vers le secteur de la food tech, et plus spécialement dans la production de contenu pour rendre le bon beau. Aujourd'hui content et brand manager passionnée chez le leader de la livraison de restaurants en France, Deliveroo, elle a aussi co-créé le 1^{er} zapping culinaire diffusé sur Instagram : @Boustifaille_Le_Zap.



فرونسوا ريجي غودري

يعمل فرونسوا ريجي غودري صحفياً وناقداً في مجال الطهي. تخرج من معهد الدراسات السياسية في باريس، وهو يعمل نائباً لرئيس التحرير مسؤولاً عن زاوية L'Express في مجلة ليكسبير On va déguster فن العيش. يحب برنامج سنذوق France Inter الذي يذاع على راديو فرانس انتر Très Très Bon صباح يوم الأحد وبرنامج لذيذ جداً الذي يبث على محطة تلفزيون باريس الأولى Paris Première. ٢٠٠٦ وهو مسؤول منذ عام ٢٠٠٦ عن تدوين وقائع المطاعم في مجلة لكسبرس ستيل L'express Styles

كامي غيو

كامي غيو منغمسة في طنجرة الطهي العائلي اللذيذ وهي مغرمة بعالم الطهي والروابط الاجتماعية التي يوفرها. وهي غارقة في عالم الشركات الناشئة وريادة الأعمال، فمن الطبيعي إذن أن تحدد وجهتها تلقاء قطاع تقنيات الطعام وخصوصاً إنتاج المواد التي تجعل اللذيذ جميلاً. وهي تشغل اليوم منصب مديرة المواد والماركة التي افتتحت بفنها قائد مطاعم التوصيل في فرنسا ديليفرو كما أنها شاركت في إنشاء أول Deliveroo محطة طهي تبث على الأنستغرام على @Boustifaille_Le_Zap



GIANMARCO GORNI

Né en Italie, Gianmarco débarque en France à 20 ans pour intégrer la brigade du chef Thierry Marx, au restaurant *Sur Mesure* (2* Michelin). En 2014, il continue son apprentissage chez *David Toutain* (1*), puis avec Sylvain Sendra, chez *Itinéraires* (1*). Durant 2 ans, il gère en parallèle les cuisines de *Bocca Rossa*, une trattoria italienne, et aborde ainsi de concert gastronomie et bistronomie. Aujourd'hui, il travaille au *Pasdeloup*, où il réinvente chaque jour une cuisine fusion italienne par le choix des produits et française contemporaine par la structure.

JULIEN L'HERMITTE

Tombé dans le pétrin dès son plus jeune âge, Julien découvre rapidement que la boulangerie est un métier de partage et de voyage. Il fait donc le choix, à 20 ans, de parcourir le monde boulanger afin d'apporter ses connaissances sur tous les continents. Cela fait une quinzaine d'années qu'il parle de céréales, pain, levain, grâce à son métier, dans tous les pays.



جيانماركو غورني

ولد في إيطاليا في، وجاء إلى فرنسا بعد عشرين عاماً لينضم إلى عصابة رئيس الطهاة تيرييري ماكس في مطعم سور الحاصل *Sur Mesure* موزور على نجمتين. وفي غضون ثلاثة أعوام حصل على المهارات اللازمة. وفي عام ٢٠١٤، واصل David Toutain تعليمه لدى مطعم دافيد توتان الحاصل على نجمة ميشلان. وفي عام ٢٠١٥، واصل مسيرته مع سيلفان سوندراف في مطعم الحاصل على نجمة ميشلان. *Itinéraires* إيتينيرير ثم طيلة عامين، أدار في الوقت ذاته مطابخ بوسا وهي حانات إيطالية أتاحت له Bocca Rossa روسا أن يتعامل من الزاوية نفسها وبالمكونات نفسها مع فن الأكل والحانات. وهو اليوم يعمل في حيث يخترع في كل *Pasdeloup* مطعمه بادلو يوم طبقاً يدمج فيه المطبخ الإيطالي من حيث اختيار المكونات والمطبخ الفرنسي المعاصر من حيث قوام الطبق

جوليان ليرميت

وقع في المشاكل منذ صغره، وقد اكتشف سريعا أن الخبز هي مهنة تشارك وسفر. فعن طريق مهنته، تمكن من السفر وتبادل المعارف عن عالم الخبز. ترك بلاده منذ أن كان عمره ٢٠ عاماً، وهو يتكلم منذ حوالي ١٥ عن الحبوب والخبز في جميع أنحاء العالم





VINCENT LUCAS

Volontairement exilé en Périgord Pourpre, Vincent veut y faire entendre la petite musique de son parcours initiatique et international, d'Oxford à Saint Barth, de Monaco à Paris... Influences dont la « cuisine du soleil » liée à ses origines niçoises n'est pas absente. Avec le métissage des saveurs, l'invention de nouveaux goûts, toujours dans le respect du produit, Vincent Lucas imagine une cuisine décoiffante, spontanée, qui dépend de l'humeur du chef et du produit du marché.

JORIS MAURER

Après avoir étudié la Psychologie et les Sciences de l'Éducation à l'université, Joris se lance dans la fromagerie en 2016. Il valide son diplôme avec les Félicitations du Jury puis commence à travailler dans son entreprise formatrice, SENA FROMAGER, en tant que responsable de son point de vente. Il travaille actuellement sur un projet en collaboration avec 4 confrères : un lieu d'accueil, de vente, et d'animation autour des fromages, à Toulouse.



فانسون لوكا

هو رئيس طهارة نفى نفسه طوعا إلى منطقة بيريجورد وهو يريد أن يطلع، Périgord الآخرين على موسيقى العوامل المؤثرة التي جعلته مسيرته التعليمية والدولية يكتشفها من أكسفورد إلى سان بارتيليمي ومن موناكو إلى باريس. وهي عوامل تأثير لم يغب عنها مطبخ الشمس المرتبط بجذوره التي تعود إلى مدينة نيس الفرنسية. يخلط فانسون لوكا النكهات ويخترع أطعما جديدة، مع الالتزام بالمكونات الرئيسية، وهو بالتالي يتخيل مطبخا مبهرا وتلقائيا يعتمد على مزاج رئيس الطهارة ومنتجات السوق

جوريس مورير

بعد أن درس علم النفس ثم العلوم التربوية في الجامعة، تحول إلى صناعة الجبن عام ٢٠١٦. حصل على شهادته الجامعية بامتياز ثم بدأ العمل في مؤسسته التعليمية سينا فروماجية بصفته مسؤولا عن نقطة SENA FROMAGER البيع. وهو يعمل اليوم على مشروع بالتعاون مع ٤ زملاء في المهنة يتمثل في مكان استقبال وبيع وأنشطة متعلقة بالجبن في مدينة تولوز بفرنسا



BENOÎT NOURRIT

Benoît, 25 ans, se forme dans un 1^{er} temps en cuisine via un parcours classique au lycée hôtelier de Dinard (Bretagne), et se spécialise ensuite en dessert de restaurant. Après une 1^{ère} expérience chez Pierre Hermé (Alsace), puis chez Yannick Alléno (Paris), il prend part à l'ouverture du restaurant Alliance en avril 2015 avec le chef Toshitaka et le responsable de salle Shawn Joyeux, en tant que chef pâtissier. Un an après son ouverture, Alliance est fraîchement étoilé au guide Michelin.

KEVIN RIO

Natif de Bretagne, un stage donne à Kevin l'opportunité de se professionnaliser, dans les Alpes. À l'origine formé en cuisine traditionnelle et au service à l'assiette, il est à présent chef de cuisine pour la Ville de Briançon. Son travail consiste à régaler 600 enfants ! Son objectif : servir une "cuisine alternative" saine et goûteuse, à base de produits frais et locaux. Labellisée "ECOCERT", sa cantine propose 40 % de denrées biologiques, afin de réduire et de valoriser les déchets.



بونوا نوري



بونوا نوري في الـ ٢٥ من العمر، وقد تعلم الطهي في البداية في برنامج تقليدي في ثانوية "دينار" للعلوم الفندقية بإقليم "بريتانكا" في فرنسا، ثم تخصص في حلوى. وبعد أول خبرة حصل عليها من العمل لدى بيير هيرمييه في إقليم "ألزاس" بفرنسا ثم لدى يانك أليانو في الأطلعمة المحلية الباريسية في باريس، شارك في إنشاء مطعم في نيسان/أبريل ٢٠١٥، بالشراكة Alliance أليانس مع رئيس الطهارة توشيتاكا والمسؤول عن القاعة شون جوايو، بصفته رئيس طهارة الحلوى. وبعد افتتاح مطعم "أليانس" بأسبوع، حصل على نجمة دليل ميشلان

كيفين ريو

أصله من إقليم برتانيا، لكن جاءته فرصة الاحتراف في جبال الألب في الشرق من فرنسا عن طريق دورة تدريبية. تعلم في البداية المطبخ التقليدي وخدمة تقديم الأطباق، ثم انضم إلى مجتمع رؤساء الطهارة بأن أصبح رئيس طهارة مطبخ في مدينة بريانسون. تمثل عمله في إمتاع ٦٠٠ طفل بالطعام اللذيذ، وكان هدفه تقديم مطبخ بديل صحي ولذيذ مكوناته الأساسية طازجة ومحلية. أطلق نسبة إلى البيئة ECOCERT على مقصفه إيكوسير حيث أن ٤٠٪ من أطعمته عضوية، وهدفه التقليل من المخلفات وإعادة تدويرها



LES HÔTES

المؤسسات المضييفة

BETHLÉEM

HOSH AL-SYRIAN - FADI KATTAN



Né à Bethléem en 1977, Fadi Kattan, chef franco-palestinien, a fait ses classes à *Vatel* à Paris. Il revient en Palestine après avoir travaillé dans la capitale française et à Londres. Il y a trois ans, il crée *Fawda*, le restaurant de sa guesthouse *Hosh Al-Syrian* à Bethléem où il revisite les classiques palestiniens et promeut une cuisine à base de produits du terroir.

ZUWADÉ - GEORGE SROUR

Mélange de tradition et de modernité, c'est l'approche que George Srouur applique dans ses recettes créatives et son art culinaire. Il a eu l'honneur de cuisiner pour le Pape lors de sa visite historique à Bethléem en 2009 et a remporté le prix du meilleur couscous du monde en 2016. Il espère moderniser les traditions culinaires palestiniennes grâce à son approche internationale tout en sensibilisant son public à la question palestinienne.



بيت لحم

حوش السريان - رئيس الطهاة فادي قطان



ولد فادي قطان الفرنسي الفلسطيني في بيت لحم في عام ١٩٧٧. وقد تعلم الطهي في مدرسة فاتيل بباريس. ثم عاد إلى فلسطين بعد أن عمل في العاصمتين الفرنسية والبريطانية. وقد أنشأ منذ ثلاثة أعوام مطعم فدوى في بيت الضيافة الذي يملكه وهو "حوش السريان" الكائن في بيت لحم، حيث أحيا التقاليد الفلسطينية وروج لمطبخ يستخدم المنتجات البلدية

زوادة - رئيس الطهاة جورج سرور



يتمثل نهجه في مزج العراقة بالحدثة في وصفاته الإبداعية وفنه في الطهي. لقد تشرف بالطهي للبابا أثناء زيارته التاريخية إلى بيت لحم في عام ٢٠٠٩ ثم حصل في عام ٢٠١٦ على جائزة أفضل مسابقة في العالم. وهو يأمل أن يضفي الحدثة على تقاليد الطهي الفلسطينية عن طريق نهجه الدولي، ويهدف في الوقت ذاته إلى ورفع وعي الجماهير بالقضية الفلسطينية

GAZA

THE ROOTS - ADNAN



L'hôtel *Roots* est une véritable oasis. Situé sur le bord de la Marina de Gaza, c'est un endroit au cadre moderne qui propose une nourriture raffinée. _____

غزة

الروتس - عدنان



يعتبر فندق الروتس واحدة حقيقية. يطل الفندق على مارينا غزة وهو مكان طاقمه عصري ويقدم طعاما فاخر —

JÉNINE

AL-FAYROUZ - BAHÁ' AL-DEEN AL-GHOOL



Baha' Al-Deen Al-Ghool est né en 1977. Il travaille en tant que chef de cuisine depuis 20 ans. Il a appris, depuis son plus jeune âge, à cuisiner grâce à son père et il excelle à préparer des plats orientaux. L'hôtel *Ebla* à Damas lui a décerné un prix d'excellence en cuisine orientale et depuis 2015, il exerce son métier de chef de cuisine au restaurant *Al-Fayrouz*. _____

جنين

الفيروز - رئيس الطهاة بهاء الدين الغول



ولد بهاء الدين الغول في عام ١٩٧٧. وهو يعمل رئيس طهاة منذ عشرين عاما، فقد تعلم الطهي منذ صغره من أبيه وأبدع في إعداد الأطباق الشرقية. منحه فندق إلبا في دمشق جائزة التميز في طهي الأطباق الشرقية، وهو يعمل منذ عام ٢٠١٥ رئيسا للطهاة في فندق الفيروز _____

JÉRICHÔ

YOUNG WOMEN CHRISTIAN ASSOCIATION - KHALED SOULEIMAN



Le chef Khaled Souleiman travaille depuis 40 ans dans la cuisine orientale. Il a étudié à Tadmor et a obtenu son diplôme de chef en 1973. En 2000, il est allé à Strasbourg et a présenté la cuisine palestinienne. Il proposera un atelier boulangerie avec Anne-Cécile Barbier.

GREEN VALLEY - RAMI HAYEK & KHADER GHANEM

Rami Hayek a étudié à l'Intercontinental en Jordanie et est chef depuis 20 ans au Green Valley. Il travaillera avec le chef Alessandro Candido pour proposer une cuisine savoureuse aux saveurs combinées.



أريحا

مؤسسة الشابات المسيحية - رئيس الطهاة خالد سليمان



يعمل خالد سليمان في المطبخ الشرقي منذ ٤٠ عاماً. درس في تدمر وحصل على شهادة رئيس طهاة عام ١٩٧٣. وفي عام ٢٠٠٠، ذهب إلى ستراسبورغ في فرنسا لتقديم المطبخ الفلسطيني. وسوف يقدم بصحبة آن-سيسيل باربيه حلقة عمل في الخبز

الوادي الأخضر - رئيس الطهاة رامي حايك والمدير خضر غانم

درس رامي حايك الطهي في أكاديمية إنتركونتيننتال في الأردن وهو رئيس طهاة منذ ٢٠ عاماً في مطعم الوادي الأخضر. وسوف يعمل برفقة رئيس الطهاة أليساندرو كانديدو على تقديم أطباق



شهية بنكهات مركبة

JÉRUSALEM

AMERICAN COLONY - DAVID DIDES



Depuis 1996, David Dides est le chef des cuisines de l'American Colony. Il est également professeur à la grande école hôtelière Notre-Dame. La cuisine de David Dides mêle les influences méditerranéennes aux saveurs locales : dattes, taboulé ou pois chiches se mêlent aux légumes du soleil et fruits de mer. Sahteen !

AZZARAH - LOU'AY SHANTEER

Lou'ay Shanteer est le chef cuisinier du restaurant Azzahra depuis une dizaine d'années. Il y prépare une cuisine locale orientale, mais aussi d'excellentes pizzas cuites au feu à bois et du pain maison.



القدس

AMERICAN COLONY - رئيس الطهاة دافيد دايدز



يعمل دافيد دايدز رئيساً American للطهاة في فندق منذ عام ١٩٩٦، وهو أيضاً American Colony مدرس في مدرسة نوتردام الفندقية. يخلط Notre-Dame مطبخ دافيد دايدز المؤثرات المتوسطة بالنكهات المحلية، إذ يخلط التمر والتبولة وحبوب الحمص بخضروات الشمس وفواكه البحر. صحتين وعافية

الزهراء - رئيس الطهاة لؤي شنتير

يعمل لؤي شنتير رئيساً للطهاة في مطعم الزهراء منذ حوالي ١٠ أعوام. وهو يعد فيه أطباقاً شرقية محلية وكذلك أطباقاً ممتازة من البيتزا المطهونة بالخبز البلدي على نار الحطب



JÉRUSALEM

ABU SHUKRI - FATHI TAHA



Mohamad Taha a fondé le restaurant en 1948, dans la vieille ville de Jérusalem, spécialisé dans le houmous. La recette "secrète" d'Abu Shukri passe d'une génération à l'autre pour la 3^e fois... Avant que le soleil se lève, Fathi Taha commence à préparer le "houmous du jour" pour les deux branches de la vieille ville : Via Dolorosa, 5^e station / Beit Hanina : rue principale N°11.

SARWA

Le nom *Sarwa* vient du cyprès palestinien. Dans l'ancien temps, il était utilisé pour ses vertus médicinales et jusqu'à ce jour il est présent dans la broderie palestinienne. "Notre amour de la nourriture maison vient de nos mamans qui étaient de remarquables cuisinières. Notre inspiration pour cuisiner avec les meilleurs ingrédients se résume à deux mots : amour et perfectionnisme." Cet endroit chaleureux accueillera une soirée Wine & cheese.



القدس

أبو شكري - رئيس الطهاة فتحي طه



أسس محمد طه المطعم في عام ١٩٤٨ في البلدة القديمة بالقدس متخصصاً في الحمص. وقد تناقلت سر طبق أبو شكري هذا ثلاثة أجيال. يبدأ فتحي طه بإعداد حمص اليوم قبل بزوغ الشمس وذلك للفرعين، فرع طريق الآلام المحطة الخامسة وفرع بيت حنينا الشارع الرئيسي المبنى رقم ١١

السروقة

كان السرو في الماضي يستخدم في فلسطين لفوائده الطبية وهو ممثل إلى يومنا هذا في التطريز الفلسطيني. لقد جاء حبنا لطعام البيت من أمهاتنا اللاتي كن طاهيات بارعات. يتلخص إلهامنا في الطهي بأفضل المكونات في كلمتين، الحب والإتقان. سوف يستقبل هذا المكان الدافئ سهرة "النبيذ والجبن"



JÉRUSALEM

JERUSALEM HOTEL - RAED SAADEH



L'un des premiers bâtiments construits à l'extérieur des murs de la vieille ville à la fin du XIX^e siècle, et à la fois proche des remparts et de la frontière entre Jérusalem-Est et Ouest, l'hôtel a traversé la grande Histoire. Pour la petite histoire, la famille de Raed Saadeh détient ce lieu insolite depuis les années 1960 et se le transmet de génération en génération.

BOULANGERIE FRENCH LOAF - OSAMA MUSA

La boulangerie *French Loaf* a été fondée en 2001, à cette époque Osama Musa est encore un jeune étudiant en management. Il s'improvise livreur et apprend le métier de boulanger : très vite, il sait cuisiner baguettes, croissants ou lahmacun. Aujourd'hui il est le manager et boulanger de *French Loaf* et fait partie du paysage de la rue Salah Eddin.



القدس

فندق القدس



يُعد هذا الفندق من أوائل المباني التي شيدت خارج أسوار المدينة القديمة في نهاية القرن التاسع عشر، وهو قريب من كل من الأسوار والحد بين شطري المدينة الشرقي والغربي. وهذان الأمران جعلاه يشهد تاريخ المدينة. أما تاريخ الفندق الاجتماعي فيتمثل بامتلاك أسرة رائد سعادة لهذا المكان غير العادي منذ عام ١٩٦٠ والذي تناقلته من جيل إلى جيل

مخبز الرغبة الفرنسي - أسامة موسى

أنشئ مخبز الرغبة الفرنسي في عام ٢٠٠١. وفي ذلك الزمان، كان أسامة موسى طالباً في الإدارة. وقد بدأ العمل في توصيل الطلبات، ثم تعلم المهنة فعرف بسرعة كيف يعد الباغيت والكرواسون واللحم بعجين. واليوم، هو مدير الرغبة الفرنسي وخبازه والذي يعتبر جزءاً من معالم شارع صلاح الدين



NAPLOUSE

KHAN ALWAKALA - HAZEM ABU OMAR



Installé à l'intérieur d'un splendide caravansérail ottoman, tout récemment restauré par la ville de Naplouse avec l'aide de l'Union Européenne, le restaurant *Khan Alwakala*

permet de dîner en extérieur presque toute l'année, dans un écrin de pierre ôcre et de jeux de lumière raffinés. Son chef, Hazem Abu Omar, s'est spécialisé dans la cuisine italienne et arabe.

1001 CAKES - SHAREEF SAMARO

1001 Cakes a commencé son activité en 2016, uniquement via les réseaux sociaux, travaillant depuis un petit local. Aujourd'hui *1001 Cakes* travaille avec 90% des restaurants de Naplouse.

Shareef Samaro, le jeune pâtissier de la boutique, a collaboré avec le chef français, Rémy le Charpentier, lors de la 3^e Semaine de la Gastronomie française.



نابلس

خان الوكالة - رئيس الطهاة حازم أبو عمر



أنشئ مطعم خان الوكالة داخل خان عثماني أعادت ترميمه حديثاً مدينة نابلس بمساعدة من الاتحاد الأوروبي. ويتيح هذا المطعم تناول العشاء في الخارج تقريباً طوال العام وذلك داخل إطار من الحجر أمغر اللون تتخلله أضواء ملونة جميلة. وقد تخصص رئيس طهاة المطعم في المطبخين الإيطالي والعربي

الحجر أمغر اللون تتخلله أضواء ملونة جميلة. وقد تخصص رئيس طهاة المطعم في المطبخين الإيطالي والعربي

مليون كيك - شريف سمارو

بدأ مليون كيك العمل في عام ٢٠١٦ فقط عن طريق مواقع التواصل الاجتماعي. وكان في ذلك الوقت يعمل في الأساس مع مطعمين انطلقا من محل صغير. أما اليوم، فهو يعمل مع حوالي ٩٠ % من مطاعم نابلس.

لقد تعاون الحلواني الشاب شريف سمارو مع رئيس الطهاة الفرنسي ريمي لو شاربونتيه أثناء الأسبوع الثالث لفن الطهي الفرنسي



NAPLOUSE

CENTRE MARIAM HASHIM



Le Centre Mariam Hashim est le premier centre spécialisé dans le domaine des arts culinaires et de la restauration dans le nord de la Palestine. Le centre vise à qualifier les étudiants dans ces domaines et a été ouvert avec le soutien du Programme pour le développement du secteur de l'enseignement technique et professionnel en Palestine financé par l'Union européenne et mis en œuvre par l'Agence allemande pour la coopération au développement (GIZ) en coopération avec le Conseil Formation et Emploi.

نابلس

مركز مريم هاشم



إن مركز مريم هاشم هو المركز الأول المتخصص في مجال فنون الطهي وتقديم الطعام في شمال فلسطين يهدف المركز إلى تأهيل الطلاب في هذا المجال، وقد أنشئ بدعم من برنامج تطوير قطاع التعليم التقني والمهني في فلسطين، الذي يموله الاتحاد الأوروبي، وأشرفت على تنفيذه بالتعاون (GIZ) الوكالة الألمانية للتعاون والتنمية مع مجلس التعليم والتشغيل

RAMALLAH

CAPERS - JOHNNY GORIC, MOHAMMAD BANI JABER & MOHAMMAD ELAYAN



Avec sa vue panoramique et son atmosphère, le restaurant *Capers* offre la promesse de dîners gourmets, d'inspiration méditerranéenne. 3 grands chefs aux fourneaux :

- Johnny Goric, formé dans une école hôtelière française, récompensé par de nombreux prix et rompu à la confection de plats gastronomiques pour les plus grandes tables,

- Mohammad Bani Jaber, déjà 12 ans d'expérience en cuisine, tissant des liens entre ses racines palestiniennes et une approche moderne, pour créer de délicieuses assiettes,



- Mohammad Elayan est spécialisé dans la création de douceurs sucrées : cheese-cake, fondant au chocolat, opéra, financier... Sans oublier les desserts traditionnels palestiniens ! Il n'a de cesse d'expérimenter et de créer de nouvelles pâtisseries.



رام الله

مطعم CAPERS - رؤساء الطهاة ومحمد بني جابر ومحمد عليان



بإطلالته الرائعة وجوه الأتيق والدافئ على حد سواء، يعدكم هذا المطعم بعشاء مرفه الذوق مستوحى من منطقة البحر المتوسط. وتبدع في مطبخه مجموعة من ثلاث رؤساء طهي

رئيس الطهاة جوني غوريك الذي حصل على تعليمه الأساسي من مدرسة فندقية فرنسية حاصلة على العديد من الجوائز ومخصصة في إعداد أطباق

مرفهة الذوق لأفخم الموائد رئيس الطهاة محمد بني جابر لديه خبرة اثني عشر عاماً من العمل المتواصل في الطهي، وهو يربط بين أصوله الفلسطينية ونهجه العصري من أجل إبداع أطباق لذيذة



رئيس الطهاة محمد عليان متخصص في إبداع الحلويات مرفهة الطعم، مثل "أوبرا أو فينونسييه" و"تشيز كيك بالشوكولاته الذائبة" ولا ننسى الحلويات التقليدية الفلسطينية. وهو لا يتوانى عن ابتكار وإبداع حلويات جديدة



RAMALLAH

SABA SANDWICH - ISSAM SABA



Ancien bibliothécaire, Issam Saba a ouvert son restaurant de falafels en 1988 avec ses deux frères Farid et Ibrahim, d'abord dans la vieille ville puis dans la rue principale du centre-ville de Ramallah.

Ensemble, ils entendent transmettre le savoir-faire culinaire de leur mère à travers leurs sandwiches, réputés dans toute la ville de Ramallah !

EPISCOPAL TECH & VOCATIONAL TRAINING CENTER - IBRAHIM WAHHAB

Ibrahim Wahhab, spécialiste en hôtellerie et management culinaire, a travaillé en tant que manager dans plusieurs secteurs et travaille actuellement comme professeur au centre épiscopal de formation technologique et professionnelle. Il a donné des cours en Palestine et à l'étranger et a travaillé dernièrement comme consultant pour plusieurs restaurants locaux.



رام الله

سندويش صبا - عصام صبا



تحول عصام إلى الطهي بعد أن عمل أمين مكتبة، فأنشأ مطعم فلافل في عام ١٩٨٨ مع أخويه [عصام] وإبراهيم في البلدة القديمة بادئ الأمر ثم في الشارع الرئيسي لمركز مدينة رام الله. وهدفهم مجتمعين أن ينقلوا معرفة أمهم في الطهي عن طريق شطائر مشهورة في جميع أنحاء المدينة

المركز الاسقفي للتكنولوجيا والتدريب المهني - ابراهيم وهاب

إبراهيم وهاب، متخصص في مجال الفندقية وإدارة الطهي. عمل كمدير في العديد من المجالات ويعمل الآن كأستاذ في المركز الأسقفي للتدريب التكنولوجي والمهني. لقد قام بإعطاء دروس في فلسطين والخارج وعمل مؤخرًا كمستشار للعديد من المطاعم المحلية



RAWABI

SIROTER - ABED AL-KARIM SHAMASNEH



Le chef Abed Al-Karim Shamasneh a travaillé dans de nombreux restaurants de renom : *American Colony* à Jérusalem, *Grand Park Hotel* et *Zamn Premium Coffee House* à Ramallah, avant de devenir le chef du restaurant *Siroter* à Rawabi. Il s'est formé en Suisse et maîtrise aujourd'hui très bien la cuisine italienne, asiatique et internationale. Il travaillera avec le chef Kevin Rio.

روابي

عبدالكريم شماسنة - مطعم سيروتر



عمل الشيف عبد الكريم شماسنة في عدد من المطاعم المرموقة: الأميركان كولوني في القدس، جراندبارك وزمان بريميوم كوفي هاوس في رام الله قبل أن يصبح شيف مطعم "سيروتيه" في روابي. تلقى تدريبه في سويسرا وهو اليوم يتقن الطبخ الإيطالي والآسيوي بالإضافة إلى المطبخ العالمي. سيعمل مع الشيف كيغين ريو

TULKAREM

DAR QANDEEL - AL-NOUR



Fondée en 2003, la maison de Qandeel est un centre culturel et artistique important qui offre une vision au peuple palestinien à travers le développement des arts de la scène, et l'accueil de nouveaux talents. Elle contribue à la revitalisation de la vie culturelle par la mise à disposition régulière de programmes et d'activités culturelles et communautaires au public. Elle propose également l'enseignement des arts audiovisuels.

طولكرم

مخبز النور - دار قنديل



أنشئت دار قنديل في عام ٢٠٠٣، وهي مركز ثقافي وفني مهم ييسر رؤية للشعب الفلسطيني عن طريق تطوير فنون المسرح واستقبال المواهب الجديدة. وهي تساهم في إحياء الحياة الثقافية عن طريق تقديم برامج منتظمة لأنشطة ثقافية ومجتمعية للجمهور. كما أنه يقدم تعليمًا للفنون السمعية والبصرية

LE PROGRAMME PAR VILLES

البرنامج حسب المدينة

BETHLÉEM

DIMANCHE 29 AVRIL

📍 Rencontre à l'épicerie fine Zuwadeh avec la boulangère Anne-Cécile Barbier et le fromager Joris Maurer, pour un workshop fromage et pain

📅 À partir de 9h, réservations : 02 277 88 99

📍 Zuwadeh - Sahel street, Beit Jala

MARDI 1^{ER} MAI

📍 Dîner à 4 mains au Hosh Al-Syrian avec le chef Gianmarco Gorni et le chef Fadi Kattan

📅 À partir de 20h, réservations : 02 274 75 29

📍 Hosh Al Syrian - Star Street

MERCREDI 2 MAI

📍 Conférence dégustation à l'Alliance française de Bethléem avec la guide culinaire Clémentine Dufour

📅 À partir de 16h, entrée libre et gratuite

📍 Alliance française de Bethléem - Bab Eddeir, Water Authority Street, Central bus station area

📍 Dîner à 4 mains au Hosh Al-Syrian avec la cheffe Chloé Charles et le chef Fadi Kattan

📅 À partir de 20h, réservations : 02 274 75 29

📍 Hosh Al Syrian - Star Street

بيت لحم

الأحد ٢٩/٤

📍 لقاء في مطعم وبقالة زوادة مع الخبازة آن-سيسيل باربييه وصانع الجبن جويس مورير في حلقة عمل عن الجبن والخبز

📅 اعتباراً من الساعة ٩ صباحاً، للحجز، يرجى الاتصال على ٩٩ ٨٨ ٢٧٧ ٠٢

📍 زوادة، شارع السهل، بيت جال

الثلاثاء ١/٥

📍 عشاء من أربع أيد في حوش السريان مع رئيس الطهاة فادي قطان ورئيس الطهاة جيانماركو غورني

📅 اعتباراً من الساعة ٨ مساءً، للحجز، يرجى الاتصال على ٢٩ ٧٥ ٢٧٤ ٠٢

📍 حوش السريان شارع النجمة، بيت لحم

الأربعاء ٢/٥

📍 محاضرة تذوق في جمعية الثقافة الفرنسية بيت لحم (أليانس فرانسيز) مع خبيرة تذوق الأطعمة كليمونتين دوفور

📅 ابتداءً من الساعة ٤ عصراً، الدخول مجاني جمعية الثقافة الفرنسية بيت لحم، باب الدير، شارع سلطة المياه، منطقة المحطة المركزية

📍 عشاء من أربع أيد في حوش السريان مع رئيس الطهاة فادي قطان ورئيس الطهاة كلوية شارل

📅 اعتباراً من الساعة ٨ مساءً، للحجز، ٢٩ ٧٥ ٢٧٤ ٠٢

📍 حوش السريان شارع النجمة، بيت لحم

BETHLÉEM

JEUDI 3 MAI

👁️👁️ Atelier/rencontre avec la cheffe Chloé Charles et la guide gastronomique Clémentine Dufour au Camp Azzeh (Baity cooking class). Échange autour d'un plat traditionnel palestinien et français à base de poulet (70 NIS)

📅 À partir de 10h30, réservations : 059 455 51 57

📍 Camp Azzeh, rue d'Hébron derrière le musée de Bethléem

بيت لحم

الخميس ٥/٣

👁️👁️ حلقة عمل مع رئيسة الطهاة كلويه شارل وخبيرة تذوق الاطعمة كليمونتين دوفور في مخيم العزة (بيتي حصة طببخ). حديث حول طبق تقليدي فلسطيني وفرنسي مكونه الرئيس الدجاج،

📅 ابتداءً من الساعة ١٠.٣٠ صباحا، ٧٠ شيكل

للحجز: ٥٧ ٥١ ٥٥ ٥٩٤.

📍 مخيم العزة، شارع الخليل خلف متحف بيت لحم

GAZA

DIMANCHE 29 AVRIL

👁️ Visio-conférence avec le journaliste et critique François Régis-Gaudry, ouverte aux étudiants du département de français de l'Université d'Al-Aqsa

LUNDI 30 AVRIL

👁️ Dîner à 4 mains au *Roots* avec le chef Vincent Lucas et le chef Adnan (80 NIS)

📅 À partir de 19h, réservations : 08 286 36 66

📍 *Roots* - Al Rasheed Street, Gaza

غزة

الأحد ٤/٢٩

👁️ محاضرة بالاتصال المرئي مع الصحفي الناقد فرونسوا ريجيس-غودري متاحة لطلاب قسم اللغة الفرنسية في جامعة الأقصى

الاثنين ٤/٣٠

👁️ عشاء من أربع أيد مع رئيس الطهاة فانسون لوكا ورئيس الطهاة عدنان في فندق الروتس

📅 اعتبارا من الساعة ٧ مساءً. قائمة أطباق بـ ٨٠ شيكل للحجز: ٠٨٢٨٦٣٦٦٦

📍 مطعم روتس، شارع الرشيد، غزة

JÉNINE

جنين

DIMANCHE 29 AVRIL

🍴 Dîner à 4 mains au *Al-Fayrouz* avec le chef Vincent Lucas et le chef Baha' Al-deen Al-Ghool (80 NIS)

📅 À partir de 19h30, réservations : 04 250 22 85

📍 *Al-Fayrouz - Centre commercial de Zeyad Snan, Al-Nassera Street, 2^e étage*

LUNDI 30 AVRIL

🍴 Atelier viennoiserie chez *Croissant* avec la boulangère Anne-Cécile Barbier

📅 À partir de 13h30, entrée libre et gratuite

📍 *Croissant - à côté de la résidence du gouverneur*

🍴 Dîner à 4 mains au *Al-Fayrouz* avec le chef Vincent Lucas et le chef Baha' Al-deen Al-Ghool (80 NIS)

📅 À partir de 19h30, réservations : 04 250 22 85

📍 *Al-Fayrouz - Centre commercial de Zeyad Snan, Al-Nassera Street, 2^e étage*

الأحد ٤/٢٩

🍴 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة فانسون لوكا ورئيس الطهاة بهاء الدين الغول في مطعم الفيروز

📅 اعتباراً من الساعة ٧:٣٠ مساءً، ٨٠ شيكلاً.

للحجز: ٨٥ ٢٢ ٢٥٠٤،

📍 الفيروز، جنين، شارع الناصرة، مجمع د. زياد سنان التجاري، الطابق الثاني

الاثنين ٤/٣٠

🍴 حلقة عمل حول المعجنات مع الخبازة آن-سيسيل باربييه

📅 ابتداء من الساعة ١٣:٠٠ ظهراً، الدخول مجاني

📍 مخبز كوارسون، بجانب مقر المحافظة

🍴 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة فانسون لوكا ورئيس الطهاة بهاء الدين الغول في مطعم الفيروز

📅 اعتباراً من الساعة ٧:٣٠ مساءً، ٨٠ شيكلاً،

للحجز: ٨٥ ٢٢ ٢٥٠٤،

📍 جنين، شارع الناصرة، مجمع د. زياد سنان التجاري، الطابق الثاني

JÉRICHÔ

أريحا

MARDI 1^{ER} MAI

🍴 Dîner à 4 mains au *Green Valley* avec le chef Alessandro Candido et le chef Rami Hayek

📅 À partir de 19h30, réservations : 02 232 23 49

📍 *Green Valley - Muntazat Street*

MERCREDI 2 MAI

🍴 Dîner à 4 mains au *Green Valley* avec le chef Alessandro Candido et le chef Rami Hayek

📅 À partir de 19h30, réservations : 02 232 23 49

📍 *Green Valley - Muntazat Street*

الثلاثاء ٥/١

🍴 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة أليساندرو كانديدو ورئيس الطهاة رامي حايك في مطعم الوادي الأخضر

📅 اعتباراً من الساعة ٧:٣٠ مساءً.

للحجز: ٤٩ ٢٣ ٢٣٢٠٢،

📍 الوادي الأخضر، شارع المنتزه، أريحا

الأربعاء ٥/٢

🍴 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة أليساندرو كانديدو ورئيس الطهاة رامي حايك في مطعم الوادي الأخضر

📅 اعتباراً من الساعة ٧:٣٠ مساءً.

للحجز: ٤٩ ٢٣ ٢٣٢٠٢،

📍 الوادي الأخضر، شارع المنتزه، أريحا

JÉRUSALEM

DIMANCHE 29 AVRIL

🗓️ Conférence de François-Régis Gaudry sur son livre *On va déguster la France*, suivie d'une séance de dédicaces à l'*Educational Bookshop*
🕒 À 18h30, entrée libre et gratuite
📍 IFJ - Chateaubriand - 23 Salah Eddin Street

🍷 Soirée Cheese & Wine avec le fromager Joris Maurer au *Sarwa Kitchen*
Menu 1 : 2 verres de vin français + pain et fromage français + une part de pizza et une salade - 80 NIS
Menu 2 : 2 bières + pain et fromage français + une part de pizza et une salade - 60 NIS
🕒 18h-23h, réservations : 052 654 51 23 / 02 627 46 26
📍 Sarwa Kitchen - 42 Salah Eddin Street

🍽️ Dîner à 4 mains à Azzahra avec le chef Gianmarco Gorni et le chef Lou'ay Shanteer
🕒 À partir de 19h30, réservations : 02 628 24 47
📍 Azzahra - 13 Azzahra Street, Jérusalem

LUNDI 30 AVRIL

🍽️ Dîner à 4 mains à Azzahra avec le chef Gianmarco Gorni et le chef Lou'ay Shanteer
🕒 À partir de 19h30, réservations : 02 628 24 47
📍 Azzahra - 13 Azzahra Street, Jérusalem

القدس

الأحد ٤/٢٩

🗓️ محاضرة يلقيها فرونسوا-ريجيس غودري عن كتابه "سندخوق فرنسا"، يليها جلسة توقيع على الكتاب في المكتبة العلمية
🕒 الساعة ٦:٣٠ مساءً في المعهد الفرنسي في القدس - شاتوبريون، ٢٣، شارع صلاح الدين

🍷 سهرة الجبن والنبذ مع صانع الجبن جويس مورير في مطبخ السرورة
القائمة ١: كأسان ٢ من النبيذ الفرنسي + خبز وجبن فرنسيان + قطعة بيتزا وسلطة بـ ٨ شيكل.
القائمة ٢: كأسان ٢ من البيرة + خبز وجبن فرنسيان + قطعة بيتزا وسلطة بـ ٦ شيكل
🕒 من الساعة ٦ إلى ١١ مساءً.
للحجز: ٤٦٢٦ ٠٢ ٦٢٧ / ٠٢ ٦٥٤ ٥١٢٣، القدس
📍 مطبخ السرورة، شارع صلاح الدين، ٤٢، القدس

🍽️ عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة جيانماركو غورني ورئيس الطهاة لؤي شنتير في الزهراء
🕒 اعتباراً من الساعة ٧:٣٠ مساءً.
للحجز: ٤٧ ٢٤ ٢٢٨، القدس
📍 الزهراء، ١٣، شارع الزهراء، القدس

الاثنين ٤/٣٠

🍽️ عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة جيانماركو غورني ورئيس الطهاة لؤي شنتير في الزهراء
🕒 اعتباراً من الساعة ٧:٣٠ مساءً.
للحجز: ٤٧ ٢٤ ٢٢٨، القدس
📍 الزهراء، ١٣، شارع الزهراء، القدس

JÉRUSALEM

🍽️ Dîner à 4 mains à l'*American Colony* avec la cheffe Chloé Charles et le chef David Dides
🕒 À partir de 19h, réservations : 054 774 17 18 / 02 627 97 77 / events@amcol.co.il
📍 American Colony - 1 Louis Vincent Street

MARDI 1^{ER} MAI

🍷 Atelier pâtisserie et salon de thé au *National Hotel* avec le chef pâtissier Benoit Nourrit
🕒 13h-17h, 35 NIS pour l'atelier + une pâtisserie à déguster, réservations : 02 627 88 80
📍 National Hotel - E-Zahra Street

🗓️ *Le Cœur de Paris* : conférence dégustation à travers les ruelles de Paris avec Clémentine Dufour, guide gastronomique (en anglais)
🕒 À 18h, 40 NIS, réservations : 02 628 24 51
📍 IFJ - Chateaubriand - 23 Salah Eddin Street

🍽️ Dîner-théâtre à 4 mains à l'*American Colony* avec le chef Vincent Lucas et le chef David Dides, animé par le critique culinaire François-Régis Gaudry
🕒 À partir de 19h, réservations au 054 774 17 18 / 02 627 97 77 / events@amcol.co.il
📍 American Colony - 1 Louis Vincent Street

القدس

🍽️ عشاء من أربع أيدي في أميركان كولوني مع رئيسة الطهاة كلوية شارل ورئيس الطهاة دافيد دايدس
🕒 من الساعة ٧ مساءً. للحجز: ٧٧ ٩٧ ٦٢٧ / ٠٢ ٥٤ ٧٧٤ ١٧ ١٨
events@amcol.co.il
📍 أميركان كولوني، شارع لويس فانسون رقم ١

الثلاثاء ٥/١

🍷 حلقة عمل عن الحلوى وجلسة شاي مع رئيس طهاة الحلوى يونا نوري في الفندق الوطني
🕒 من الساعة ١ إلى الساعة ٥ عصراً. تشمل تذوق قطعة حلوى: ٣٥ شيكل. للحجز، ٨٠ ٨٨ ٦٢٧، القدس
📍 الفندق الوطني، شارع الزهراء، القدس

🗓️ قلب باريس: محاضرة مع تذوق عبر أزقة باريس تلقيها كليمنتين دوفور برفقة خبيرة تذوق الأطعمة - محاضرة باللغة الإنجليزية
🕒 الساعة ٦ مساءً، ٤٠ شيكل، للحجز ٥١ ٢٤ ٦٢٨، القدس
📍 في المعهد الفرنسي في القدس فرع شاتوبريون، شارع صلاح الدين رقم ٢٣

🍽️ عشاء من أربع أيدي في جو مسرحي مع رئيس الطهاة فانسون لوكا ورئيس الطهاة دافيد ديدس، تستمعون أثناءه إلى فرونسوا-ريجيس غودري
🕒 من الساعة ٧ مساءً. للحجز: ١٨ ١٧ ٧٧٤ ٠٥٤ / ٧٧ ٩٧ ٦٢٧ / ٠٢ ٥٤ ٧٧٤ ١٧ ١٨
events@amcol.co.il
📍 أميركان كولوني، شارع لويس فانسون رقم ١

JÉRUSALEM

MERCREDI 2 MAI

👨🍳 Atelier franco-palestinien à la boulangerie French Loaf : Julien L'Hermite et Osama Musa allient leur savoir-faire autour de recettes traditionnelles. Entre lahmacun, baguettes et croissants, assistez à cet atelier à 4 mains de 2 prodiges du pain !

📅 À 14h, entrée libre et gratuite

📍 French Loaf, 16 Salah Eddin Street

🧀 Soirée Cheese & Wine avec le fromager Joris Maurer et le boulanger Julien L'Hermite au Jerusalem Hotel

📅 19h30 - 23h, réservations : 02 628 32 82

📍 Jerusalem Hotel - 4 Antar Bin Shadad Street

JEUDI 3 MAI

👨🍳 Atelier falafel revisité à Abu Shukri avec le chef Gianmarco Gorni et le chef Rami Taha

📅 13h-15h30,

📍 Abu Shukri - 11 Beit Hanina Street

القدس

الأربعاء ٥/٢

👨🍳 يجمع الخبازان الفرنسي والفلسطيني جوليان ليرمايت وأسامة موسى خبراتهما حول الوصفات التقليدية. بين اللحمة حون، الساحيت الفرنسي والكرواسان، لا تفوتوا هذه الورشة بأربعة أيادي من روائع الخبز

📅 الساعة ٢ ظهراً، الدخول مجاني

📍 الرغيف الفرنسي، ١٦ شارع صلاح الدين

🧀 سهرة الحين والنبيذ مع صانع الحين جوريس مورير والخباز جوليان ليرمايت في فندق القدس

📅 من الساعة ٧:٣٠ إلى ١١ مساءً. للحجز: ٠٢ ٦٢٨ ٣٢ ٨٢

📍 فندق القدس، شارع عنتر بن شداد رقم ٤

الخميس ٥/٣

👨🍳 حلقة عمل وإبداعات عن الغلاف مع رئيس الطهاة جيانماركو غورني ورئيس الطهاة رامي طه في مطعم أبو شكري

📅 من الساعة ١ ظهراً إلى الساعة ٣:٣٠ عصراً.

📍 مطعم أبو شكري، شارع بيت حنينا رقم ١١

NAPLOUSE

DIMANCHE 29 AVRIL

👨🍳 Atelier-rencontre à 1001 Cakes avec le chef pâtissier Benoît Nourrit : confection de gâteaux français à 4 mains et dégustation

📅 À partir de 18h30, gratuit, réservations : 09 238 59 14

📍 1001 Cakes - Asserat Circle, Bliboos Al-Awsat Street

LUNDI 30 AVRIL

👨🍳 Dîner-théâtre à l'IFJ - Naplouse avec le critique culinaire François-Régis Gaudry (dégustation de 3 plats)

📅 À partir de 18h30, gratuit, réservations : 09 238 59 14

📍 IFJ - Naplouse - An-Najah Al-Qadim Street

MARDI 1^{ER} MAI

👨🍳 Atelier pain avec la boulangère Anne-Cécile Barbier

📅 10h-12h, réservations : 09 238 59 14

📍 Dans le souk "est" de la vieille ville de Naplouse

👨🍳 Atelier-rencontre découverte du pain français à l'IFJ - Naplouse avec Anne-Cécile Barbier

📅 À partir de 15h30, gratuit, réservations : 09 238 59 14

📍 IFJ - Naplouse - An-Najah Al-Qadim Street

👨🍳 Dîner à 4 mains au Khan Wakalé avec le chef Kevin Rio et le chef Hazen Abu Omar (100 NIS)

📅 À partir de 19h, réservations : 09 237 77 79

📍 Khan Wakalé - Souk Al-Haddadeen

نابلس

الأحد ٤/٢٩

👨🍳 حلقة عمل ولقاء مع رئيس طهاة الحلوى بونوا نوري في مليون كيك: إعداد الكعك الفرنسي بأربع أيدي وتذوق

📅 من الساعة ٦:٣٠ مساءً، للحجز: ٠٩ ٢٣٨ ٥٩ ١٤

📍 مليون كيك، دوار عصيرة، بلييوس الأوسط

الاثنين ٤/٣٠

👨🍳 عشاء في جو مسرحي في المعهد الفرنسي في القدس - نابلس مع فرونسواريجي-غودري

📅 من الساعة ٦:٣٠ مساءً، متاح للجميع بالمجان (تذوق ٣ أطباق). للحجز: ٠٩ ٢٣٨ ٥٩ ١٤

📍 المعهد الفرنسي في القدس - فرع نابلس، شارع النجاح القديم

الثلاثاء ٥/١

👨🍳 حلقة عمل عن الخبز مع آن-سيسيل باربييه

📅 من الساعة ١٠ إلى ١٢ صباحاً، للحجز: ٠٩ ٢٣٨ ٥٩ ١٤

📍 في السوق الشرقي من البلدة القديمة

👨🍳 حلقة عمل لاكتشاف الخبز الفرنسي مع الخبازة آن-سيسيل باربييه

📅 الساعة ٣:٣٠ عصراً، بالمجان. للحجز: ٠٩ ٢٣٨ ٥٩ ١٤

📍 المعهد الفرنسي في نابلس، شارع النجاح القديم

👨🍳 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة كيفين ريو ورئيس الطهاة حازم أبو عمر، في خان الوكالة

📅 من الساعة ٧ مساءً، للحجز: ٠٩ ٢٣٧ ٧٧ ٧٩، ١٠٠ شيكل

📍 خان الوكالة، سوق الحدادين

NAPLOUSE

نابلس

MERCREDI 2 MAI

👤 Dîner à 4 mains au *Khan Wakalé* avec le chef Kevin Rio et le chef Hazen Abu Omar (100 NIS)
📅 À partir de 19h, réservations : 09 237 77 79
📍 Khan Wakalé - Souk Al-Haddadeen

الأربعاء ٥/٢
👤 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة كييفين ريو ورئيس الطهاة حازم أبو عمر، في خان الوكالة الساعة ٧ مساءً، للحجز: ٧٧ ٧٩ ٠٩٢٣٧ ١٠، شكيل خان الوكالة، سوق الحدادين

JEUDI 3 MAI

👤 Atelier – rencontre avec le fromager Joris Maurer, le boulanger Julien L'Hermite et le pâtissier Benoît Nourrit au camp de Old Askar
📅 À partir de 10h, entrée libre et gratuite
📍 Old Askar Camp - Naplouse

الخميس ٥/٣
👤 حلقة عمل ولقاء مع صانع الجبن جوريس مورير والخباز جوليان ليرميت والحلواني بنونا نوري في مخيم عسكر القديم
📅 الساعة ١٠ صباحاً، متاح بالمجان وبدون حجز
📍 مخيم عسكر القديم، نابلس

RAMALLAH

رام الله

DIMANCHE 29 AVRIL

👤 Le Cœur de Paris : conférence dégustation à travers les ruelles de Paris avec Clémentine Dufour, guide gastronomique
📅 À partir de 17h, réservations : culture@iframallah.org
📍 IFJ - Ramallah - 12 Salam Street

الأحد ٤/٢٩
👤 لقاء تذوق بعنوان "قلب باريس" مع كليمنتين دوفور، خبيرة تذوق أطعمة
📅 من الساعة ٥ مساءً، للحجز: culture@iframallah.org
📍 في المركز الثقافي الفرنسي الألماني، شارع السلام رقم ١٢

MARDI 1^{ER} MAI

👤 Atelier à la Birzeit Women's Charitable Society avec le boulanger Julien L'Hermitte (10 NIS)
📅 10h-13h, réservations : int.cult@iframallah.org
📍 Vieille ville de Birzeit, en face de l'église orthodoxe

الثلاثاء ٥/١
👤 حلقة عمل عن الخبز في جمعية سيدات بيرزيت الخيرية مع الخباز جوليان ليرميت
📅 من الساعة ١٠ إلى الساعة ١ ظهراً، ١٠ شكيل للحجز: int.cult@iframallah.org
📍 البلدة القديمة لبيرزيت، مقابل كنيسة الأرثوذكس

👤 Pique-nique franco-allemand palestinien. Rejoignez-nous avec vos pique-nique, nappe, et oud ! L'occasion de rencontrer le boulanger Julien l'Hermitte et le fromager Joris Maurer tout en dégustant des spécialités sucrées allemandes et palestiniennes
📅 À 15h30, plus d'informations : 02 298 19 22
📍 Alistiqal Park - Al-Ersal Street (à côté de la Palestine Trade Tower)

👤 نزهة في الهواء الطلق متاحة للجميع. أحضروا مفرشكم وطعامكم وعودكم وانضموا إلينا. إنها فرصة للالتقاء بالفرنسيين الخباز جوليان ليرميت وصانع الجبن جوريس مورير وكذلك تذوق أنواع من الحلوى الألمانية والفلسطينية
📅 الساعة ٣:٣٠ عصرًا، للاستفسار: ٠٢ ٢٩٨ ١٩ ٢٢
📍 حديقة الاستقلال، شارع الإرسال بجانب برج فلسطين التجاري

👤 Dîner à 4 mains au *Capers* avec la cheffe Chloé Charles et les chefs Johnny Goric, Mohammad Bani Jaber & Mohammad Elayan
📅 À partir de 18h, réservations : 02 295 63 33 / 0599 085 085
📍 Capers - Ahliya Street

👤 عشاء من أربع أيدي مع رئيسة الطهاة كلوية شارل ورؤساء الطهاة جوني غوريك ومحمد بني جابر ومحمد عليان
📅 من الساعة ٦ مساءً، للحجز: ٠٨٥ ٠٨٥ ٠٥٩٩/٣٣ ٠٢ ٢٩٥ ٦٣
📍 CAPERS، شارع الأهلية

RAMALLAH

رام الله

MERCREDI 2 MAI

📍 Rencontre entre François-Régis Gaudry et les étudiants du département de français

📅 9h-10h30

📍 Birzeit University - Education Building, RDC

الأربعاء ٥/٢

📍 فرونسوا ريجيس غودري يلتقي طلاب قسم اللغة الفرنسية

📅 من الساعة ٩ صباحاً إلى الساعة ١٠:٣٠ ظهراً
📍 جامعة بيرزيت، مبنى كلية التربية، الطابق الأرضي

📍 Dîner à 4 mains au *Capers* avec le chef Gianmarco Gorni et les chefs Johnny Goric, Mohammad Bani Jaber & Mohammad Elayan

📅 À partir de 18h, réservations : 02 295 6333 / 0599 085 085

📍 Capers - Ahliya Street

📍 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة جيانماركو غورني ورؤساء الطهاة جوني غوريك ومحمد بني جابر ومحمد عليان

📅 من الساعة ٦ مساءً، للحجز: ٠٥٩٩٠٨٥٠٨٥ / ٠٢ ٢٩٥ ٦٣ ٣٣
📍 CAPERS، شارع الأهلية

JEUDI 3 MAI

📍 Falafels revisités chez Saba Sandwich avec le chef Alessandro Candido et le chef Issam Saba

📅 À partir de 12h

📍 Saba Sandwichs - à l'angle de Rukab Street et de Al-Anbeya Street

الخميس ٥/٣

📍 إبداعات في الفلافل مع رئيس الطهاة أليساندرو كانديدو ورئيس الطهاة محمد صباح

📅 من الساعة ١٢ ظهراً
📍 سندويش صباح، على زاوية شارع ركبي والأنبياء

RAWABI

روابي

DIMANCHE 29 AVRIL

📍 Dîner à 4 mains au *Siroter* avec le chef Kevin Rio et le chef Abed Al-Karim Shamasneh

📅 À partir de 18h, réservations : 02 282 55 99

📍 Siroter - Q Center Rawabi 666

الأحد ٤/٢٩

📍 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة كييفين ريو مع رئيس الطهاة عبد الكريم شماسنة في

📅 مطعم سيروتيه
📍 من الساعة ٦ مساءً، للحجز: ٠٢ ٢٨٢ ٥٥ ٩٩

LUNDI 30 AVRIL

📍 Atelier-dégustation fromage au *Siroter* avec le fromager Joris Maurer

📅 12h30-14h30, réservations : 02 282 55 99

📍 Siroter - Q Center Rawabi 666

الاثنين ٤/٣٠

📍 حلقة عمل ولقاء حول "الجبن الفرنسي" مع جورييس مورير في مطعم سيروتيه

📅 الساعة ١٢:٣٠ إلى ٢:٣٠ ظهراً، للحجز: ٠٢ ٢٨٢ ٥٥ ٩٩
📍 سيروتيه، كيو سنتر، روابي ٦٦٦

📍 Dîner à 4 mains au *Siroter* avec le chef Kevin Rio et le chef Abed Al-Karim Shamasneh

📅 À partir de 18h, réservations : 02 282 55 99

📍 Siroter - Q Center Rawabi 666

📍 عشاء من أربع أيدي مع رئيس الطهاة كييفين ريو مع رئيس الطهاة عبد الكريم شماسنة في

📅 مطعم سيروتيه
📍 من الساعة ٦ مساءً، للحجز: ٠٢ ٢٨٢ ٥٥ ٩٩
📍 سيروتيه، كيو سنتر، روابي ٦٦٦

TULKAREM

MERCREDI 2 MAI

 Atelier fabrication de pain et pâtisseries françaises en village, avec le pâtissier Benoît Nourrit et la boulangère Anne-Cécile Barbier
 *Atelier 1 : 9h-11h / atelier 2 : 12h-14h, plus d'informations : 09 238 59 14*
 Ateel Street

 Atelier-rencontre à Dar Qandeel avec le pâtissier Benoît Nourrit et la boulangère Anne-Cécile Barbier
 À partir de 15h, plus d'informations : 09 238 59 14
 Dar Qandeel - près de la Jordan Commercial Bank

طولكرم

الأربعاء ٥/٢

 حلقة عمل في صنع الخبز والخبز في القرية مع الخبازة آن-سيسيل باربييه والحلواني بونوا نوري
 حلقة العمل الأولى من الساعة ٩ إلى الساعة ١١ صباحاً - حلقة العمل الثانية من الساعة ١٢ إلى الساعة ٢ ظهراً. للاستفسار: ٠٩ ٢٣٨ ٥٩ ١٤
 شارع عتيل

 حلقة عمل ولقاء مع الخبازة آن-سيسيل باربييه والحلواني بونوا نوري في دار قنديل
 من الساعة ٣ عصراً، للاستفسار: ٠٩ ١٤ ٥٩ ٢٣٨
 دار قنديل، بالقرب من البنك التجاري الأردني

لمزيد من المعلومات : Pour plus d'informations :

WWW.INSTITUTFRANCAIS-JERUSALEM.ORG

f Ifjerusalem

@ifjerusalem

if.jerusalem

SPONSORISÉ PAR
بتمويل من



EN PARTENARIAT AVEC
بالشراكة مع

