



Chers amis,

C'est un immense privilège et un plaisir pour moi, journaliste ayant beaucoup voyagé - je dis souvent "bourlinguer" comme les marins aux longs cours - que d'être chez vous, sur cette terre ancestrale et historique, mais aussi d'être le co-parrain français des "Semaines de la gastronomie française 2019". Cette attention m'honore, me touche sincèrement et me comble de joie. Je vous en remercie.

Une joie immense, qui me rappelle celle de mes débuts dans mon métier, qui me permet aujourd'hui de venir découvrir votre beau pays et sa gastronomie riche et variée.

*Pour faire court, je tiens à citer le regretté grand chef cuisinier français **Paul Bocuse** (01/02/1926 - 20/01/2018) qui nous a quittés récemment. Il était un voyageur et un ambassadeur infatigable de la gastronomie française et des gastronomes du monde entier. J'ai pu le constater de nombreuses fois alors que je l'accompagnais lors de déplacements en France, en Europe, au Japon ou aux Etats-Unis. A la question "Qu'est-ce qu'une cuisine de qualité ?", "Monsieur Paul" répondait avec humour et sagacité "Il n'y a qu'une cuisine : la bonne !".*

Pour conclure, je vous remercie de m'accueillir et vous rappelle que "Quand c'est bon ? Il n'y a pas meilleur !". Nous allons avoir le bonheur de partager ensemble cette affirmation. Je compte sur vous !

François Roboth, journaliste culinaire

أصدقائي الأعزاء،
انه لشرف وامتياز كبير لي، كصحفي سافر كثيرًا - وغالبًا ما
أصف نفسي بكلمة "مغامر جوال" مثل البحارة - بأن أتواجد
معكم على هذه الارض أرض الأجداد والتاريخ. كما يشرفني أن
أشارك كعزّاب فرنسي في أسابيع فن الطهي الفرنسي ٢٠١٩. هذا
الاهتمام يكرمني، يمسنني بإخلاص ويملؤني بالفرح. أشكركم
على ذلك.

إنها فرحة كبيرة تذكّرني ببداياتي في مهنتي والتي تتيح لي
اليوم التواجد معكم واكتشاف بلدكم الجميل وفن طهي
الغني والمتنوع.

وباختصار شديد، أود أن ألقى الضوء على رئيس الطهاة الفرنسي
الراحل بول بوكوس من مواليد ١ كانون ثاني ١٩٢٦ والذي وافته
المنية مؤخرًا في ٢٠ كانون ثاني ٢٠١٨. لقد كان يسافر بلا كلل
وكان سفيرًا لذواقي الطعام الفرنسي وطهي الشعوب الاخرى.
وهذا هو الأمر الذي استنتجته عندما رافقته في رحلات إلى فرنسا
وأوروبا واليابان والولايات المتحدة. لقد كان السيد بول يجيب بروح
الدعابة والحكمة على السؤال المطروح: "ما هو المطبخ الجيد؟"
بأنه "لا يوجد سوى مطبخ واحد: وهو الجيد".

وفي الختام، أشكركم على الترحيب بي وأود أن أذكركم "متى
يكون طهيًا لذيذًا؟ عندما لا نجد أفضل! " سيكون من دواعي
سرورنا أن نشارك معا على التأكيد على هذا الأمر.
أنا اعتمد عليكم.

فرانسوا روبوت، صحفي في مجال الطهي



Les Semaines de la gastronomie française représentent deux semaines d'échanges, de partage et de transmission entre professionnels palestiniens et français et sont un instant très fort humainement et techniquement.

Etant franco-palestinien et travaillant exclusivement les produits du terroir local palestinien avec des techniques françaises, je me réjouis de voir les disciples **d'Escoffier** faire rayonner la lumière des Arts culinaires français en Palestine.

Cette cinquième édition touche de nombreuses villes palestiniennes permettant ainsi la transmission culinaire française au sein de cuisines professionnelles palestiniennes mais aussi grand public.

Pour les chefs et artisans français, c'est une occasion de découvrir un terroir, une tradition, un savoir-faire millénaire et de nombreux produits nouveaux : sources d'inspiration qu'ils pourront développer dans leurs cuisines en France.

Mon engagement auprès des "Semaines de la gastronomie française" tient au fait que le savoir-faire culinaire français est un socle primordial pour toute cuisine d'un côté et de l'autre et que la beauté des produits du terroir palestinien et ses traditions culinaires méritent d'être mieux connues à l'extérieur.

Bon appétit et Sahtein !
Fadi Kattan

فادي قطان

أسابيع الطهي الفرنسي هي أسبوعان من التبادل والمشاركة بين المهنيين الفلسطينيين والفرنسيين وهي لحظة قوية جدا إنسانيا وتقنياً.

كوني حاملا للجنسيتين الفرنسية والفلسطينية وأعمل بشكل خاص مع المنتجات المحلية الفلسطينية مطبقاً التقنيات الفرنسية، فانه يسرني رؤية محبي الخبير اسكوفيه ملك الطهاة يسلطون الضوء على فنون الطهي الفرنسية في فلسطين.

ستحل هذه النسخة الخامسة ضيفة على العديد من المدن الفلسطينية مما يسمح بنقل ثقافة الطهي الفرنسي للمطابخ المهنية الفلسطينية ولعامة الجمهور أيضاً.

فبالنسبة للطهاة والحرفيين الفرنسيين، يعد هذا الحدث فرصة لاكتشاف البيئة المحلية، العادات والثقافات بالإضافة إلى العديد من المنتجات الجديدة: مصدر إلهام يمكنهم تطويرها في مطابخهم في فرنسا.

إن التزامي في اسابيع فن الطهي الفرنسي يأتي من درايتي بأن المطبخ الفرنسي هو عمود أساسي لكل مطبخ كما أن جمال منتجات البيئة المحلية الفلسطينية وتقاليد الطهي تستحق أن تنتشر وتكون معروفة في الخارج.

صحتين وعافية !

فادي قطان



Anne-Cécile Barbier

artisane boulangère

Anne-Cécile est boulangère depuis le début des années 2000, par passion du pain. Celui-ci représente : l'essentiel, le simple, le lien entre les hommes, le symbole du partage. Elle est également accompagnatrice en montagne. "Accompagner", littéralement, c'est "partager son pain avec". Elle décrit le pain et la montagne comme les deux piliers de sa vie. Dans sa boulangerie, ils sont désormais neuf à travailler dans une ambiance chaleureuse. Il n'y a pas de magasin, les clients entrent directement dans le fournil, d'où une très grande proximité avec eux.

آن سيسيل باربييه

خبّازة

آن سيسيل خبّازة منذ أوائل أعوام ال ٢٠٠٠، بسبب شغفها بالخبز. فهو يمثل : الأساس والبساطة والصلة بين الناس. كما هو أنه رمز للمشاركة. وهي أيضا مرافقة سياحية في الجبل. إن مصطلح "المرافقة" يعني حرفيا "مشاركتك الخبز مع أحد". فهي تعتبر الجبل والخبز ركيزتين في حياتها. في مخبزها، يعمل عندها تسعة أشخاص في جو دافئ. لا يوجد لديها متجر، فالزبائن يدخلون مباشرة إلى المخبز، وبالتالي يكونون على مقربة شديدة من الفرن ومن الموظفين.



Léo Bardy
Artisan chocolatier

Pâtissier depuis l'âge de seize ans, Léo Bardy a sillonné la France en rejoignant les *Compagnons du devoir*. A ce parcours riche dans le territoire se mêlent des expériences internationales, à Atlanta et à Montréal, où il découvre son penchant pour le travail du chocolat. Passé par de prestigieux établissements (École nationale supérieure de pâtisserie d'Yssingaux) et par des boutiques (Harrods à Londres), il travaille depuis octobre 2018 comme pâtissier consultant. Conseiller en entreprise ou pour la création de nouvelles gammes de produits, il intervient également dans des écoles de formation ou pour des marques de distribution.

ليو باردي صانع شوكولاتة

هو خباز معجنات منذ أن كان عمره ست عشرة سنة، فقد جال ليو في جميع أنحاء فرنسا من خلال انضمامه إلى مؤسسة "كومبانيون دو ديفوار". في هذا المسار الغني في الإقليم بالإضافة إلى تجاربه الدولية في اطلنطا ومونتريال حيث اكتشف هناك ميله للعمل في مجال الشوكولاتة. فقد درس في مؤسسات مرموقة (المدرسة المحلية العليا للحلويات في ياسيينيو) وعمل في متاجر مرموقة (هارودز في لندن) ومنذ تشرين أول ٢٠١٨ يعمل ليو كمستشار للحلويات. كما يعمل أيضا كمستشار في الأعمال أو كمستشار في إنشاء خطوط إنتاج جديدة. بالإضافة إلى عمله كمستشار في الكليات المهنية أو في مجال توزيع العلامات التجارية.



Gabriel Biscay

Chef cuisinier, meilleur ouvrier de France

Gabriel Biscay est originaire de Biarritz, où il a travaillé pendant cinq ans. Mais c'est à Paris qu'il fait toute sa carrière : sous-chef au restaurant *La Marée*, commis *Chez le Doyen*, sous-chef au *Ritz*, chef au *Royal Monceau*, à *Lapérouse*, à *Prunier*.

Cependant, c'est à la *Mamounia* à Marrakech (Maroc) qu'il termine sa carrière. 2ème apprenti de France, lauréat du *Prix Taittinger*, et *Meilleur ouvrier de France*, il aime particulièrement travailler les poissons et les viandes, tout en découvrant les cuisines du monde. C'est donc un grand plaisir pour lui de venir collaborer avec d'autres chefs et d'échanger des recettes.

غابرييل بيسكاي

طباخ، حائز على لقب افضل مهني في فرنسا

غابرييل بيسكاي من مدينة بيارتيز. عمل فيها لمدة خمس سنوات ولكن حياته المهنية كلها كانت في باريس : حيث كان مساعد رئيس طهارة في مطعم "لا ماريه"، وطباخ في مطعم "شيه لو دوا ين"، ومساعد رئيس طهارة في "الريتز"، ورئيس طهارة في "رويال مون سو" و"لابيروس" ومطعم "برونييه". ومع ذلك فقد أنهى غابرييل حياته المهنية في مطعم "لا مامونيا" في مدينة مراكش (المغرب). حائز على لقب ثاني متدرب في فرنسا، وعلى جائزة "تاتينغر" ولقب أفضل مهني في فرنسا، يحب غابرييل العمل في مجال طهي الأسماك واللحوم بشكل خاص أثناء اكتشاف المطابخ العالمية. لذلك يسعده جداً التعاون مع طهارة آخرين وتبادل الوصفات.



Philippe Bourguignon Sommelier

Tout d'abord sommelier chez Ledoyen à Paris de 1974 à 1977, Philippe Bourguignon devient ensuite chef sommelier puis directeur général au restaurant *Laurent* à Paris. Premier sommelier de France en 1978, membre du grand jury européen de l'Académie du vin de France et de l'Académie internationale du vin, il a écrit plusieurs ouvrages : *L'accord parfait* en 1977, *Laurent* Paris en 2009 et enfin *Sommelier à mots choisis* en 2018, pour lequel il reçoit le *Prix du Clos de Vougeot*.

فيليب بورغينيون خبير نبيذ

كان فيليب بورغينيون في البداية خبير نبيذ في "لودويين" في باريس من ١٩٧٤ إلى ١٩٧٧، ثم أصبح بعد ذلك كبير خبراء النبيذ وبعدها أصبح مديراً عاماً لمطعم "لوران" في باريس. فقد حاز على لقب خبير النبيذ الأول في فرنسا لعام ١٩٧٨، كما أنه عضو في اللجنة العليا الأوروبية لأكاديمية النبيذ في فرنسا وأكاديمية النبيذ الدولية. ألف عدة كتب: كتاب "الاتفاق المثالي" عام ١٩٧٧، كتاب "لوران باريس" عام ٢٠٠٩ وأخيراً كتاب "خبير نبيذ بكلمات مختارة" عام ٢٠١٨ والذي مكّنه من الفوز بجائزة "كلو دو فوجيو".



Stéphane Brette

Chef cuisinier, cantinier

Après 10 ans d'accueil de groupes et d'organisation d'événements dans un beau château paysan sur les coteaux du Vercors, Stéphane Brette a pu créer un service traiteur bio, *Scop Païza* et encadrer l'ouverture de trois restaurants dans des lieux à vocation culturelle. Par le biais d'une cuisine créative et colorée, il intervient depuis vingt ans aux côtés de l'association Un Plus Bio au service d'une agriculture paysanne et responsable. L'assiette et le verre partagés sont pour lui autant d'occasions d'apprendre, de se rencontrer et d'échanger autour de valeurs universelles. Il se consacre aujourd'hui à la conduite de projets "agri-culturels" où la cuisine de saison et le bien manger consolident les territoires de la coopération.

ستيفان برين

رئيس طهاة

بعد ١٠ سنوات من استقبال مجموعات وتنظيم احتفالات في قلعة ريفية في منطقة سواحل فيركور، استطاع ستيفان برين إنشاء شركة "سكوب بيازا"، شركة تعهد طعام عضوي، وافتتاح ثلاث مطاعم في أماكن ذات طابع ثقافي. عبر إدخال المطبخ الإبداعي والملون، يشارك ستيفان منذ عشرين سنة مع مؤسسة "ان بلوبيو" من أجل زراعة ريفية ومسؤولة. إن المشاركة في الأكل والشرب بالنسبة له هي فرصة للتعلم والتعارف والتبادل حول القيم العالمية. كما يخصص ستيفان نفسه اليوم للعمل في إدارة المشاريع ذات الطابع "الزراعي الثقافي" حيث يوطد المطبخ الموسمي والأكل الجيد عملية التعاون.



Jérôme Brochot

Chef cuisinier étoilé

Passionné, Jérôme Brochot entre en certificat d'aptitude professionnelle cuisine, puis en brevet d'études professionnelles en Saône et Loire. C'est *Chez Camille*, restaurant une étoile au *guide Michelin*, qu'il décroche son premier poste. Après quelques temps, il intègre la brigade de **Bernard Loiseau** puis celle de **Jacques Lameloise**. En 1999, il achète le restaurant La France pour signer ses premières cartes. Après avoir obtenu son étoile au *guide Michelin*, il ouvre un deuxième restaurant à Dijon, *L'impressionniste*. Sélectionner le produit, le sublimer, le respecter sont autant de valeurs qui s'inscrivent dans chacune de ses créations.

جيريوم بروشو

رئيس طهارة مصنف

نظرا لشغفه في الطبخ، فقد حصل جيريوم بروشو على شهادة مهنية في مجال الطبخ وعلى شهادته الاعدادية في الدراسات المهنية في منطقة الساون ولوار. ففي مطعم "شيه كاميل" مطعم مصنف في دليل ميشلان حاز جيريوم على وظيفته الأولى. وبعد فترة من الوقت، انضم إلى فريق برنارد لويسو ثم إلى فريق جاك لاملواز. وفي عام ١٩٩٩، اشترى مطعم "لافرانس" حيث قدم فيه أولى وصفاته. وبعد تصنيفه في دليل ميشلان، افتتح مطعمه الثاني "لامبرسيونيست" في مدينة ديجون. إن عملية اختيار المنتج وتجويده واحترامه هي القيم التي نجدها في كل عمل من إبداعاته.



Damien Burghardt

Artisan fromager

Après son baccalauréat, Damien Burghardt s'est dirigé vers un métier dans l'aéronautique mais ayant toujours eu envie de voyager, il se décide au bout de cinq ans à quitter son travail et à partir en Australie pour vendre du fromage avec un ami sur les marchés de la côte Est. Revenu en France en 2016, il se professionnalise dans le métier en effectuant un certificat d'aptitude professionnelle de vendeur conseil en crèmerie-fromagerie dans l'entreprise *Sena Fromager* à Toulouse. Entreprise dans laquelle il exerce encore aujourd'hui.

داميان بورغارت

جَبَان

بعد حصوله على شهادة البكالوريا، اتجه داميان للعمل في مجال الطيران ولكن رغبته الدائمة في السفر جعلته يقرر ترك وظيفته بعد خمس سنوات من العمل والذهاب إلى أستراليا لبيع الجبن مع صديقه في أسواق الساحل الشرقي. عاد داميان إلى فرنسا عام ٢٠١٦، واحترف المهنة بعد أن حصل على شهادة مهنية في مجال الاستشارة التجارية في الأجبان من مؤسسة "سنا فروماجيه" في مدينة تولوز. وما زال يعمل فيها حتى يومنا هذا.



Damien Després

Chef cuisinier

Agé de 36 ans, Damien Després est chef de deux restaurants à Montrouge (Sud de Paris). Passionné de cuisine depuis toujours, il s'est rapidement installé à son compte pour développer sa propre cuisine. Il ouvre son premier restaurant *Aubergine & Cie* à Montrouge en 2009. Il y invente chaque jour une cuisine issue de la bistronomie. Sa philosophie : pas de carte fixe, pas de recette fixe, mais une volonté de toujours se rapprocher des producteurs et des saisons pour proposer une cuisine pleine d'émotion. En 2018, il ouvre avec son frère, un deuxième établissement : *Des Prés – Tapas* à la française, où il y décline la gastronomie française en format tapas à partager.

داميان ديسپريس

رئيس طهاة

يبلغ داميان ٣٦ عامًا، وهو رئيس الطهاة في مطعمين في حارة مون روج (جنوب باريس). شغوف منذ صغره بالطبخ، استقر داميان وافتتح عمله لتطوير مطبخه الخاص. وقام بافتتاح أول مطعم له "أوبرجين وسي" في مون روج عام ٢٠٠٩. فكل يوم يختار داميان مأكولات مستوحاة من أكل الحانات، ففلسفته تكمن في عدم وجود لائحة طعام ثابتة ووصفة ثابتة بل في الرغبة في التقرب الدائم من المنتجين ومأكولات الموسم لتقديم مأكولات مليئة بالأحاسيس. وفي عام ٢٠١٨، افتتح مع شقيقه مطعمًا ثانيًا "دا بريه – تاباس" على الطريقة الفرنسية، حيث ينشر فن الطهي الفرنسي في شكل مشاركة للمقبلات.



Parick Gauthier

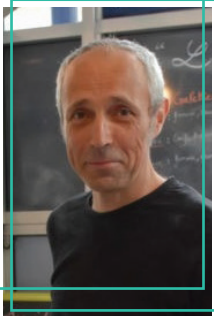
Chef cuisinier étoilé

D'origine bourguignonne, Patrick Gauthier pratique en premier lieu une gastronomie inspirée de la cuisine traditionnelle de sa grand-mère. Formé à Paris, il a ensuite travaillé dans des établissements prestigieux : *la Tour d'Argent* et *Lamazère*. Il a aujourd'hui trois établissements : *la Madeleine*, restaurant doublement étoilé au *guide Michelin*, *le Crieur de Vin*, plus dans l'esprit bistrot et *Miyabi*, fruit de l'inspiration de ses voyages au Japon.

باتريك غوتيه

رئيس طهاة مصنف

من أصل بورجوندي، يمارس باتريك غوتيه فن طهي المستوحى من المطبخ التقليدي لجده، تعلم في باريس ثم عمل في مؤسسات مرموقة مثل "لا تور دارجن" و "لامازير". يملك باتريك اليوم ثلاثة مطاعم: "لا مادلين" وقد تم تصنيفه مرتين في دليل ميشلان، ومطعم "لو كري يور دو فين" وهو مطعم شبيه للحانة، ومطعم "ميابي" حيث يقدم فيه مأكولات من ثمرة إلهام رحلاته إلى اليابان.



Patrick Lasbleiz

Artisan crêpier

Patrick Lasbleiz est né à Paimpol, dans les Côtes d'Armor et est crêpier depuis près de 30 ans. Il a fait de nombreuses saisons essentiellement en Bretagne et a travaillé dans les crêperies suivantes : le *Boulingrain* à Rennes et *Chez Hortense* à Confort-Berhet.

Depuis mai 2017, il est à son compte à la *Crêpe Idéale*, aux halles de Lannion. En janvier 2018, lors du *Concours du meilleur crêpier* organisé par la *Fédération de la crêperie*, il a remporté la *médaille d'argent de Bretagne* et la *médaille d'or des Côtes d'Armor*.

باتريك لازبليز

صانع كريب

ولد باتريك لازبليز في بايه بول، في منطقة كوت دارمور ويعمل في صناعة الكريب منذ حوالي ٣٠ عاما. لقد عاش عدة مواسم في منطقة بريتانيه وعمل في الأماكن التالية: "لابولنجرين" في مدينة رين و "في" شيه اورتنس" في مدينة كونفورايه ريه". منذ عام ٢٠١٧ يعمل باتريك في محله الخاص " لا كريب ايدايل" في مدينة لانيون. وقد حاز على الميدالية الفضية لمنطقة بريتانيه و الميدالية الذهبية لمنطقة كوت دارمور في مسابقة أفضل صانع كريب التي تنظمها اتحاد الكريب.



Damien Le Quillec

Chef cuisinier, Bib gourmand

Damien Le Quillec est un breton passionné au grand cœur et à l'esprit familial. Il choisit les prénoms de ses grands-parents agriculteurs pour le nom de son futur restaurant : *Hyacinthe et Robert*. Après avoir obtenu son baccalauréat professionnel (cuisine en apprentissage) puis suivi une formation complémentaire en pâtisserie, il opte pour la restauration gastronomique. Il fait ses armes en Bretagne principalement auprès de **Christophe Le Fur** à *l'Auberge Grand Maison*. En 2017, il devient naturellement le chef du restaurant *Al dente* à Pontivy (Bretagne) et obtient le *Bib Gourmand* (Michelin) en 2018. 2019 sera l'ouverture de son restaurant en terre bretonne.

داميان لو كيليك

رئيس طهاة، حائز على تصنيف بيب غورمون

داميان لو كيليك من منطقة بروتون وهو شخص شغوف وذو قلب كبير وذو روح عائلية. فقد اختار أسماء أجداده الفلاحين لتسمية مطعمه المستقبلي: "هياسنت وروبير". فبعد حصوله على شهادة البكالوريا المهنية (التلمذة في الطهي) وبعد أن تدرب في مجال المعجنات، اختار التخصص في فن الطهي. وقد اكتسب خبرة في بروتون وبشكل أساسي عند كريستوف لوفور في مطعم "لوبرج غراند مايزون". في عام ٢٠١٧، أصبح رئيس طهاة مطعم "الدانتلي" في مدينة بنتيفي (بروتون) وحصل على تصنيف البيب غورماند (دليل ميشلان) عام ٢٠١٨. وهذه السنة، سوف يقوم بافتتاح مطعمه في منطقة بروتون.



Vincent Lucas

Chef cuisinier étoilé

Volontairement exilé en Périgord pourpre, Vincent Lucas veut y faire entendre la petite musique de son parcours initiatique et international : mélange subtil entre ses origines niçoises et ses expériences acquises au gré de ses voyages (Oxford, Saint-Barthélemy, Monaco et Paris). 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.

فانسون لوكا

رئيس طهاة مصنف

لقد نفى فانسون لوكا نفسه طوعا في منطقة بيرجورد الارجوانية، حيث يريد سماع صوت الموسيقى الناتجة عن رحلته التمهيدية والدولية: فهي نتيجة عن مزيج بين أصوله من منطقة نيس وتجاربه المكتسبة خلال رحلاته: أكسفورد، سانت بارتيليمي، موناكو وباريس. فمن خلال خلط النكهات، واختراع مذاقات الجديدة، واحترام المنتج، يرى فانسون لوكا مطبخاً مبتكراً عفوياً، يعتمد على مزاج الرئيس طهاة ومنتج السوق.



Joris Maurer
Artisan fromager

Crémier depuis trois ans, Joris Maurer a été responsable de *Sena Fromager*, avant d'aller fabriquer du fromage chez **Charlotte Salat**, en Auvergne. Il écrit avec **Marwen Amor** la description organoleptique du catalogue fromager *Onetik*. Aujourd'hui, Joris travaille dans l'antre de la gastronomie toulousaine pour les fromageries *Deux-Chavanne*, une des grandes maisons de la ville. Chaque matin, il sublime des fromages affinés dans leurs caves et l'après-midi, il développe des activités en microentreprise (dégustation, consulting...).

جوريس مورير جبان

كان جوريس مورير صانع قشدة منذ ٣ سنوات ومسؤولاً في مجبنة "سينا فروماجر" قبل أن يصنع الجبن عند "شارلوت صلات" في منطقة أوفرنيه. كتب مع مروان أمور عن الوصف الحسي لفهرس صانع الجبن في دليل "اونتيك". يعمل جوريس اليوم في وسط عالم فن الطهي لمطبخ منطقة تولوز وذلك في مجبنة "دو شافان"، إحدى كبرى المجابن في المدينة. فكل صباح يقوم بتجويد الأجبان في الكهوف والمستودعات وبعد الظهر يقوم جوريس بتطوير الأنشطة في الشركات الصغيرة (في مجال التذوق والاستشارات...)



Nicolas Ricat

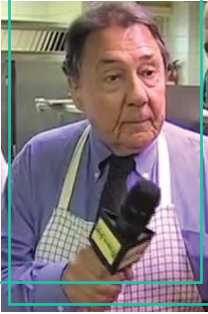
Oenologue amateur

Nicolas Ricat a passé près de quarante ans dans l'industrie hôtelière et la restauration, principalement dans les groupes *Accor* et *Lucien Barrière*. Il a notamment été directeur de la marque *Sofitel* et directeur général des opérations hôtellerie et restauration. Aujourd'hui, Nicolas est consultant et associé dans deux exploitations indépendantes de restauration à Paris.

نيكولا ريكات

خبير صناعة نبيذ

قضى نيكولا ريكات ما يقرب من أربعين عاماً في مجال الفنادق والمطاعم، وبشكل خاص لدى مجموعات "أكور" و"لوسيان باريري". فقد كان مديراً عن مجموعة فنادق "سوفيتيل" وكان المدير العام لجميع عمليات الفنادق والمطاعم. أما اليوم فهو مستشار وشريك في سلسلتين منفصلتين في مجال المطاعم في مدينة باريس.



François Roboth

Critique gastronomique

Parrain de la cinquième édition des "Semaines de la gastronomie française". Journaliste aux multiples casquettes, reporter-photographe, réalisateur-animateur TV, rédacteur en chef, responsable de service presse et éditorial, Francois Roboth est un chroniqueur gastronomique de renom. Il est connu du grand public pour l'émission "Quand c'est bon ?...il n'y a pas meilleur"! qu'il anime de 1987 à 1990 sur *France 3* et pour les Vidéos culinaires du site internet du quotidien national *France Soir* qu'il présente durant sept ans. Avec le public et les grands noms de la gastronomie, il partage son amour pour l'art culinaire français.

فرانسوا روبوت

ناقد في مجال الطعام

عراب الطبخة الخامسة من أسابيع فن الطهي صحفي ذو عدة وظائف، كان في الأساس مراسلاً ومصوراً، ومخرج ومقدم برامج تلفزيون ورئيس التحرير ومسؤولاً عن قسم الصحافة والتحرير، يعتبر فرانسوا روبوت كاتباً ناقداً شهيراً في مجال الطعام. فهو معروف للجمهور في برنامج "متى يكون طهيًا لذيذاً؟ عندما لا نجد أفضل!" وهو برنامج قدمه على شاشة فرانس ٣ من ١٩٨٧ إلى ١٩٩٠. كما قدم برنامج "فيديوهات في المطبخ" على صفحة الانترنت للجريدة المحلية "فرانس سوار" لمدة ٧ سنوات. يشارك حبه لفن الطهي الفرنسي مع الجمهور والأسماء المعروفة في عالم الطهي.



Charlie Sellier

Artisan boulanger pâtissier

"Le pain est la base de l'alimentation d'un grand nombre de civilisations et la gastronomie, un vecteur naturel de lien social qui rapproche les personnes et les cultures". Partant de ce constat, c'est naturellement vers la boulangerie que Charlie Sellier a choisi de s'orienter pour vivre en phase avec ses valeurs personnelles. Formé à *l'Institut national de la boulangerie pâtisserie*, l'artisanat est pour lui un mode de vie où le savoir-faire et surtout sa transmission sont primordiaux. Il a récemment été en charge de plusieurs projets de formation en boulangerie-pâtisserie, soutenus par *l'Agence française de développement (AFD)*, à l'attention de jeunes adultes défavorisés en Asie du Sud-Est. Depuis 2018, il est directeur des opérations de *L'Essentiel* qui regroupe quatre boulangeries-pâtisseries artisanales à Paris.

شارلي سيليه

خباز حلويات

"الخبز هو أساس النظام الغذائي لعدد كبير من الحضارات وعالم الطهي، فهو رابط طبيعي للتواصل الاجتماعي يقرب الناس والثقافات". انطلاقاً من هنا، من الطبيعي أن يكون شارلي سيليه قد اختار العمل في الخبز تماشياً مع قيمه الشخصية. تعلم في المعهد الوطني لخبز الحلويات. يعتبر أن الحرفية التقليدية هي أسلوب حياة حيث أن الخبرة وطريقة نقلها هي مسألة أساسية. تولى مؤخراً مسؤولية عدد من مشاريع التدريب في خبز الحلويات بدعم من الوكالة الفرنسية للتنمية (AFD) وذلك في اتجاه الشباب الأقل حظاً في جنوب شرق آسيا. ومنذ عام ٢٠١٨، يشغل منصب مدير سلسلة "لا اسنسيل"، التي تضم ٤ مخازن وحلويات حرفية في باريس.



Lionel Senpau

Chef cuisinier, cantinier

Lionel Senpau a travaillé dans plusieurs restaurants avant de devenir cuisinier dans une cantine scolaire à Manduel, près de Nîmes où il est né. A la faveur de plusieurs concours dans la fonction publique, il est nommé chef de cuisine puis responsable du service de restauration de la ville de Manduel, qui compte 7200 habitants. De 90 repas servis en 1991 ils sont passés aujourd'hui à 500 repas par jour avec 40% de produits bio et locaux, un repas sans protéines animales par semaine et une cuisine de produits "fait maison". Il est lauréat en 2016 à Paris du *trophée des Cantines rebelles*.

ليونيل سينبو

رئيس طهاة، خبير في المقاصف

عمل ليونيل سينبو في العديد من المطاعم قبل أن يصبح طباً في مقصف مدرسة في مدينة ماندويل بالقرب من مدينة نيم مسقط رأسه. فبفضل اشتراكه في العديد من الوظائف في الخدمة العامة، تم تعيينه رئيس طهاة ومن ثم مسؤولاً عن قسم الطعام في مدينة ماندويل التي يبلغ عدد سكانها ٧٢٠٠ نسمة. وقد ارتفع عدد الوجبات التي يقدمها من ٩٠ وجبة عام ١٩٩١ إلى ٥٠٠ وجبة في يومنا الحالي حيث تتكون الوجبات من ٤٠٪ من المنتجات العضوية والمحلية، كما يقدم وجبات بدون بروتين حيواني مرة في الأسبوع، كما يقدم مأكولات "بيئية الصنع". فاز ليونيل عام ٢٠١٦ في باريس على كأس "كانتين روبل".



Wasef Frehat

Chef cuisinier

Né à Jénine, membre de l'association *Master chefs à Ramallah*, Wasef Frehat est parti un temps à Haifa pour apprendre la cuisine au collège *Adveer* et travaillé dans plusieurs restaurants. Il revient finalement à Jénine, sa terre natale, pour ouvrir son propre restaurant, le *Ali baba*. Là bas, il propose une cuisine orientale, occidentale, des poissons et des plats traditionnels palestiniens. Vous pourrez notamment y déguster sa spécialité, le "*Quidreh*".

واصف فريحات

رئيس طهاة

واصف فريحات من مواليد جنين، عضو في جمعية ماستر شيف في رام الله، اختار حيفا لتعلم الطبخ في كلية أدفير وعمل في عدد من المطاعم. عاد إلى جنين ليفتح مطعمه الخاص "علي بابا". هناك، يقدم المأكولات الشرقية والغربية والأسماك والأطباق التقليدية الفلسطينية، حيث يمكنكم تذوق "القدرة".



مطعم علي بابا

Ali Baba Restaurant

Ali Baba et Wasef Frehat accueillent Vincent Lucas 28 mars pour la préparation de dîners à "quatre mains"

علي بابا وواصف فريحات يستضيفان فانسون لوكا لتحضير عشاء بأربع أيدي
يوم ٢٨ آذار



David Dienes

Chef cuisinier

Depuis 2010, David Dienes est chef cuisinier à *l'American colony*. Il est également chef instructeur à *l'École de cuisine Notre-Dame*. Sa cuisine est un mélange subtil entre cuisine méditerranéenne et saveurs locales. En 2017, il a participé au *forum des cuisines méditerranéennes* à Marseille (France).

ديفيد ديديس

رئيس طهاة

منذ العام ٢٠١٠، يشغل ديفيد ديديس منصب رئيس طهاة الأميركيان كولوني، وهو في ذات الوقت يقبع على رأس التدريب في مدرسة الطبخ في النوتردام. أسلوبه في الطبخ هو مزيج خفي بين المطبخ المتوسطي والنكهات المحلية. في العام ٢٠١٧، شارك في منتدى المأكولات المتوسطية في مرسيليا (فرنسا).



THE AMERICAN COLONY
HOTEL JERUSALEM

l'American Colony et *Davides Dienes* accueillent Patrick Gauthier le **26 & 27 mars** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

الأميريكان كولوني ودافيد ديديس يستضيفان باتريك غوتيه لتخضير وجبات عشاء بأربع أيدي أيام ٢٦ و ٢٧ آذار



Lou'ay Shanteer

Chef cuisinier

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.

لؤي شنتير رئيس طهاة

لؤي شنتير يشغل منصب رئيس طهاة الزهراء منذ عقد من الزمن. حيث يُعدّ المأكولات الشرقية بالإضافة إلى أطباق البيتزا المميزة المخبوزة في فرن الحطب بخبز مُحضّر في المكان.



Azzahra et Lou'ay Shanteer accueillent Gabriel Biscay **le 30 mars** et Damien Le Quillec **le 5 avril** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

الزهراء ولؤي شنتير يستضيفان غابرييل بسكاي يوم **٣٠ آذار** وداميان لو كيليك يوم **٥ نيسان** لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي



Hamam Qaran

Chef cuisinier

Le chef Hammam Qaran, originaire de Gaza, est un jeune homme ambitieux qui aime cuisiner depuis l'enfance. Il enseigne les arts culinaires dans la ville de Jénine et possède la créativité et l'amour nécessaires pour élaborer des plats aux saveurs orientales et occidentales.

همام قرعان

رئيس طهاة

رئيس الطهاة همّام قرعان، غزي أصيل، شاب طموح يحب الطبخ منذ الطفولة. يعلم فنون الطهي في مدينة جنين، ويملك الإبداع والشغف اللازمين لخلق أطباق بنكهات شرقية وغربية.



Al Fairouz et Hamam Qaran accueillent Damien Le Quillec **3 avril** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

الفيروز وهمّام قرعان يستضيفان داميان لو كيليك لتحضير عشاء بأربع أيدي
يوم ٣ نيسان



Rami Hayek
Chef cuisinier

Rami Hayek a étudié à l'*Intercontinental* en Jordanie et est chef depuis vingt ans au *Green Valley*. Il excelle dans la préparation de plats traditionnels palestiniens et s'ingénie à revisiter la cuisine locale.

رامي حايك
رئيس طهاة

تعلم رامي حايك في الأنتركونتيننتال في الأردن، وهو رئيس طهاة منذ عقدين من الزمن يمارس فيه في الواد الأخضر. يبدع في تحضير الأطباق الفلسطينية التقليدية ويجتهد في الإضافة على مأكولات المطبخ المحلي.

Green Valley
Park & Restaurant



Green Valley et Rami Hayek accueillent Vincent Lucas le **30 & 30 mars** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

الواد الأخضر ورامي حايك يستضيفان فانسون لوكا لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي أيام ٣٠ و ٣١ آذار



Fadi Kattan
Chef cuisinier

Parrain de la cinquième édition des "Semaines de la gastronomie française".

Né à Bethléem en 1977, Fadi Kattan, chef franco-palestinien, a fait ses classes à *Vatel* à Paris. Il revient en Cisjordanie, 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.

فادي قطان رئيس طهارة

عرّاب النسخة الخامسة من أسابيع الطهي الفرنسي. من مواليد بيت لحم عام ١٩٧٧، فادي قطان، فرنسي فلسطيني، تلقى علومه في فاتيل في باريس. يحط الرحال في الضفة الغربية، بعد رحلة عمل في العاصمة الفرنسية ولندن. قبل ٣ سنوات، أسس فوضى، مطعم بيت الضيافة الذي يديره في بيت لحم، حيث يضيف ويطور تقاليد المطبخ الفلسطيني، ويجهد في نشر ثقافة الطبخ بالاعتماد على المنتجات المحلية.



Hosh Al Syrian et Fadi Kattan accueillent Gabriel Biscay le 28 mars et Damien Després le 2 avril pour la préparation de dîners à "quatre mains"

حوش السرّيان وفادي قطان يستضيفان غابرييل بيسكاي يوم ٢٨ آذار وداميان ديسبريس يوم ٢ نيسان لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي



Ibrahim Asakreh

Chef cuisinier

Ibrahim Asakreh est le chef du restaurant *Kazachok*. Il a étudié l'art de la cuisine et de la pâtisserie à *l'Institute of Hotel management* à *l'Université de Bethléem* et a eu l'occasion de se pencher sur les spécificités françaises et espagnoles. Avant de diriger les cuisines du *Kazachok*, il est passé par le *St. Nicolas Hotel*, le restaurant *Rosana*, *Barbara* et *l'Intercontinental* de Bethléem.

إبراهيم عسكرة

رئيس طهاة

إبراهيم عسكرة هو رئيس طهاة مطعم كازاتشوك، أتم تعليمه في فنون الطهي في معهد إدارة الفنادق والسياحة في جامعة بيت لحم، وأتيحت له فرصة التعمق في خصائص المطبخ الفرنسي والإسباني. قبل أن يحمل مسؤولية مطبخ كازاتشوك، عمل في فندق سانت نيكولاس، مطعم روزانا، باربرا والأنتركونتننتال في بيت لحم.



Kazachok et Ibrahim Asakreh accueillent Patrick Gauthier le **31 mars** et Jérôme Brochot le **4 avril** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

كازاتشوك وإبراهيم عسكرة يستضيفان باتريك غوتيه يوم **٣١ آذار** وجيروم بروشو يوم **٤ نيسان** لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي



Yazan BADER

Chef cuisinier

Yazan BADER a été formé à l'école de cuisine *Maryam Hashem* de Naplouse. Dans les cuisines du restaurant *Nosha*, il retravaille la cuisine traditionnelle palestinienne tout de manière raffinée. Jeune et motivé, il est impatient de pouvoir s'enrichir en compagnie de ses homologues français.

يزن بدر

رئيس طهاة

تلقى يزن بدر تدريبيه في مدرسة مريم هاشم في مدينة نابلس. في مطبخ نوشا، يعمل على الإضافة برقة متناهية على الطبخات الفلسطينية التقليدية. كشاب متحمس، لا يطيق الانتظار لإغناء معرفته من خلال العمل مع نظرائه الفرنسيين.



Nosha Yazan Bader accueillent Gabriel Biscay le **26 mars** et Jérôme Brochot le **2 avril** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

نوشا ويزن بدر يستضيفان غابرييل بسكاي يوم ٢٦ آذار وجيروم بروشو يوم ٢ نيسان لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي



Abed al-Karim Shamasneh

Chef cuisinier

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.

عبد الكريم شماسنة

رئيس طهاة

عمل رئيس الطهاة عبد الكريم شماسنة في عدد من المطاعم ذات الصيت الذائع: الاميريكان كولوني، فندق غراند بارك وبيت القهوة زامن في رام الله قبل أن يصبح رئيس طهاة سيروتيه في روابي. تلقى تعليمه في سويسرا، واليوم، هو يتقن جيداً الطبخ الإيطالي والآسيوي والعالمي.



روابي
rawabi

Siroter et Abed al-Karim Shamasneh accueillent Damien Després le **5 & 6 avril** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

سيروتيه وعبد الكريم شماسنة يستضيفان داميان ديبريه لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي أيام **٥ و ٦ نيسان**



Adnan Al Ghalayni
Chef cuisinier

L'hôtel *Roots* est une véritable oasis de tranquillité. Situé sur le bord de la *marina de Gaza*, c'est un endroit au cadre moderne qui propose une nourriture raffinée. Adnan Al Ghalayni se distingue par sa maîtrise de la cuisine traditionnelle palestinienne et "gazaouie". D'un naturel curieux, il est enthousiaste

à l'idée d'enrichir son savoir-faire à la rencontre de l'autre.

عدنان الغلايني
رئيس طهاة

فندق الروتس هو واحة للراحة. بموقعه على ميناء غزة، يأخذ طابع الحداثة ويقدم طعاماً طيباً. يتميز عدنان الغلايني بإتقانه في تحضير المأكولات الفلسطينية والغزية التقليدية. بفضول طبيعي، يتحمس عدنان لفكرة إغناء معرفته من لقاء الآخر



L'hôtel *Roots* et Adnan Al Ghalayni accueillent Gabriel Eteneau **3 avril** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

فندق الروتس وعدنان غلايني يستضيفان غابرييل إتونو لتحضير عشاء بأربع أيدي
يوم ٣ نيسان



Omar Elwan
Chef cuisinier

Omar Elwan, chef cuisinier du restaurant Zest, est spécialisé dans la gastronomie de *la région du Levant*. Il possède une expérience de plus de vingt-deux ans, notamment dans deux restaurants en Allemagne ainsi que dans les villes de Jaffa, Haïfa et Saint Jean d'Âcre.

عمر علوان
رئيس طهاة

يتخصص رئيس طهاة مطعم زست عمر علوان في مطبخ بلاد الشام. يملك خبرة عمرها عشرون عاماً، على وجه الخصوص في مطعمين في ألمانيا بالإضافة لمدن يافا وحيفا وعكا.



Zest et Omar Elwan accueillent Vincent Lucas le **26 & 27 mars** pour la préparation de dîners à "quatre mains"

زست وعمر علوان يستضيفان نيكولا ريكا لتحضير وجبات عشاء بأربع أيدي أيام ٢٦ و ٢٧ آذار



©Ahmad Al Bazz

Achraf Bakri,
gérant
Auberge-Inn

The House of Eggplants est une maison d'hôtes située aux pieds du *mont de la Tentation* dans la ville historique de Jéricho, en Palestine. L'établissement accueille les voyageurs individuels et les groupes dans une maison de famille.

أشرف البكري،
مدير أوبيرج إن

بيت الباذنجان هو بيت ضيافة يقع عند طرف جبل قرنطل في المدينة التاريخية أريحا في فلسطين. يستقبل المكان المسافرين فرادى ومجموعات في بيت العائلة.



AUBERG-INN

Auberge-Inn accueille Stéphane Brette le **31 mars** et Lionel Senpeau **6 avril** pour faire "la route des légumes et des fruits de Jéricho"

أوبيرج إن يستضيف ستيفان بریت يوم ٣١ آذار وليونيل سينبو يوم ٦ نيسان لعمل "مسار خضار وفاكهة أريحا"



Raed Saadeh,
propriétaire
Jerusalem Hotel

L'un des premiers bâtiments construits à l'extérieur des murs de la vieille ville à la fin du XIXe siècle, l'hôtel a traversé la grande Histoire. Et pour la petite histoire, la famille de Raed Saadeh détient ce lieu insolite et charmant depuis les années 1960 et se le transmet de génération en génération.

رائد سعادة،
مالك فندق الجيروسالم

من أوائل المباني خارج أسوار البلدة القديمة، يعود بناؤها إلى القرن ١٩، شهد الفندق تاريخاً كبيراً. وللتاريخ أيضاً، تملك عائلة رائد سعادة هذا المكان المميز الساحر من العام ١٩٦٠، وتتناقله من جيل لآخر.



Jerusalem Hotel accueille Damien Burghardt le
6 avril pour une dégustation "Fromages et vin"

فندق الجيروسالم يستقبل داميان بور غات في أمسية تذوق "أجبان ونبيذ" يوم
٦ نيسان



Dalia Dabdoub,
propriétaire
Bar Rewined

Rewined M & D est rapidement devenu un point incontournable à Bethléem. Son espace unique nous offre d'excellents vins et bières de production locale, que vous pourrez déguster au milieu de ses merveilleuses bougies conçues à la main.

داليا دبدوب،
مالكة بار ديوايند

أصبح ريويند بسرعة مكاناً لا يمكن تجاهله في بيت لحم. فضاءه الفريد يقدم لنا النبيذ الممتاز والبيرة من الإنتاج المحلي، حيث يمكنكم الاستمتاع بالمذاق وسط ملائكة الشمع التي تملأ المكان.



Bar Rewined accueille Joris Maurer le **29 mars** pour une dégustation "Fromages et vin"

بار ريويند يستضيف جوريس مورير في أمسية "أجبان ونبيذ" يوم ٢٩ آذار

Jeudi 28 mars : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Hosh Al-Syrian*
Gabriel Biscay, chef cuisinier, *meilleur ouvrier de France*
Fadi Kattan, chef cuisinier
Nicolas Ricat, œnologue amateur
Joris Maurer, artisan fromager

Vendredi 29 mars :
"Fromages et vin" au *bar Rewined*
Joris Maurer, artisan fromager

Dimanche 31 mars : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Kazachok*
Patrick Gauthier, chef cuisinier étoilé & Ibrahim Asakreh, chef cuisinier

Mardi 2 avril : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Hosh Al-Syrian*
Damien Després, chef cuisinier & Fadi Kattan, chef cuisinier
Anne-Cécile Barbier, artisane boulangère pâtissière

Mercredi 3 avril :
Dégustation au *Métro Café*
Anne-Cécile Barbier, artisane boulangère

Jeudi 4 avril : Atelier de pâtisserie à la pâtisserie *Handal*
Anne-Cécile Barbier, artisane boulangère pâtissière

Jeudi 4 avril : dîner "à quatre mains" au restaurant *Kazachok*
Jérôme Brochot, chef cuisinier étoilé
Ibrahim Asakreh, chef cuisinier

Hosh Al-Syrian
Vieille ville, Bethléem
02 274 75 29

Kazachok
Rue Jabal Murreir Bethléem
02 277 09 56

Métro Café
Rue d'École, Beit Jala,
0569 00 30 30

Pâtisserie Handal
30 rue Star, Bethléem

Bar Rewined
209 rue Manger, Bethléem
0598 58 30 17

PROGRAMME BETHLÉEM

Gaza

Mercredi 3 avril :

Dîner "à quatre mains"
au restaurant *Le Roots*
Gabriel Eteneau, artisan
pâtissier
Adnan Al Ghalayni, chef
cuisinier

Jénine

Jeudi 28 mars :

Dîner "à quatre mains" au
restaurant *Ali Baba*
Vincent Lucas, chef cuisinier
Wasef Frehat, chef cuisinier

Jeudi 28 mars :

Dégustation de pâtisseries au
restaurant *Fairouz*
Anne-Cécile Barbier, artisane
boulangère pâtissière

Mercredi 3 avril :

Dîner "à quatre mains" au
restaurant *Fairouz*
Damien Le Quillec, chef
cuisinier
Hamam Qoran, chef cuisinier

Rawabi

Mardi 2 avril :

Dégustation de fromages au
restaurant *Siroter*
Damien Burghardt, artisan
fromager

Vendredi 5 avril :

Dîner "à quatre mains" au
restaurant *Siroter*
Damien Després, chef cuisinier
Abed Al-Karim Shamsneh, chef
cuisinier

Samedi 6 avril :

Dîner "à quatre mains" au
restaurant *Siroter*
Damien Després, chef cuisinier
Abed Al-Karim Shamsneh, chef
cuisinier

Gaza

Le Roots

Rue Al Rasheed, Ville de
Gaza
0594 46 66 61

Jénine

Fairouz

Rue Nazareth, Jénine
04 250 22 85

Ali Baba

Rond-point Yehya Ayyash,
Al-Basatine, Jénine
04 250 21 88

Rawabi

Siroter

Q Center, Rawabi
02 282 55 99

PROGRAMME GAZA, JÉNINE & RAWABI

Mercredi 27 mars :

Repas crêpier au *Waffela shop*
Patrick Lasbleiz, artisan
crêpier

Vendredi 29 mars :

Repas crêpier au *Green Valley*
Patrick Lasbleiz, artisan
crêpier

Samedi 30 mars :

Dîner "à quatre mains" au
restaurant *Green Valley*
Vincent Lucas, chef cuisinier
étoilé
Rami Hayek, chef cuisinier

Dimanche 31 mars :

"Route des légumes et des
fruits de Jéricho" à *Auberge-Inn*
Stéphane Brette, chef cuisinier,
cantinier.
"Route des légumes et des
fruits de Jéricho" avec le
public, confection de salades
et discussion.

Dimanche 31 mars :

Dîner "à quatre mains" au
restaurant *Green Valley*
Vincent Lucas, chef cuisinier
étoilé
Rami Hayek, chef cuisinier
Philippe Bourguignon,
sommelier

Samedi 6 avril :

"Route des légumes et des
fruits de Jéricho" à *Auberge-Inn*
Lionel Senpeau, chef cuisinier,
cantinier
"Route des légumes et des
fruits de Jéricho" avec le
public, confection de salades et
discussion.

Waffela shop

Rue principale de Jericho,
02 232 23 49

Green Valley

Rue Muntazat, Jéricho
02 232 23 49

Auberge-Inn

12 Rue Al Nakheel,
Al-Dyook Al-Tahta,
Jéricho
0568 96 60 10

PROGRAMME JÉRICHO

Mardi 26 mars : Dîner "à quatre mains" à *l'American Colony*
Patrick Gauthier, chef cuisinier étoilé
David Diedes, chef cuisinier

Mercredi 27 mars : Dîner "à quatre mains" à *l'American Colony*
Patrick Gauthier, chef cuisinier étoilé
David Diedes, chef cuisinier

Vendredi 29 mars : dégustation de vins français, roumains et palestiniens à *l'IFJ-Chateaubriand*
Philippe Bourguignon, sommelier

Samedi 30 mars : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Azzahra*
Gabriel Biscay, chef cuisinier
Lou'ay Shanteer, chef cuisinier

Dimanche 31 mars :
Dégustation de crêpes à *l'IFJ-Chateaubriand*
Patrick Lasbleiz, artisan crêpier

Vendredi 5 avril : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Azzahra*
Damien Le Quillec, chef cuisinier
Lou'ay Shanteer, chef cuisinier

Samedi 6 avril :
Dégustation de chocolats et pâtisseries à *l'IFJ - Chateaubriand*
Léo Bardy, artisan chocolatier
Anne-Cécile Barbier, artisane boulangère pâtissière

Samedi 6 avril : "Fromages et vin" au *Jerusalem Hôtel*
Damien Burghardt, artisan fromager

American Colony
1 rue Louis Vincent,
Jérusalem
02 627 97 77

IFJ-Chateaubriand
23 rue Salah Eddin,
Jérusalem
02 628 24 51

Azzahra
13 rue Azzahra,
Jérusalem
02 628 24 47

Jerusalem Hôtel
15 rue Antara Ben Shadad,
Jérusalem
02 628 32 82

PROGRAMME JÉRUSALEM

Naplouse

Mardi 26 mars : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Nosha*
Gabriel Biscay, chef cuisinier,
meilleur ouvrier de France
Yazan Bader, chef cuisinier

Mardi 2 avril : Conférence à l'association *Multipurpose*
François Roboth, critique gastronomique

Mardi 2 avril : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Nosha*,
Jerôme Brochot, chef cuisinier
Yazan Bader, chef cuisinier

Mercredi 3 avril : Dégustation de fromages et de chocolats à l'association *Multipurpose*
Léo Bardy, artisan chocolatier
Damien Burghardt, artisan fromager

Ramallah

Mardi 26 mars : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Zest*
Vincent Lucas, chef cuisinier étoilé
Omar Elwan, chef cuisinier
Nicolas Ricat, œnologue amateur

Mardi 27 mars : Dîner "à quatre mains" au restaurant *Zest*
Vincent Lucas, chef cuisinier étoilé
Omar Elwan, chef cuisinier
Nicolas Ricat, œnologue amateur

Naplouse

Nosha

Rafeedia, Mecca Mall, 1er étage, Naplouse
09 238 33 30

Multipurpose

Habs Al Damm, Vieille ville, Naplouse
0599 27 70 60

Ramallah

Zest Restaurant

1 rue Issa Ziadeh,
Ramallah / 02 295 35 55



Les réservations se font directement auprès des restaurants.

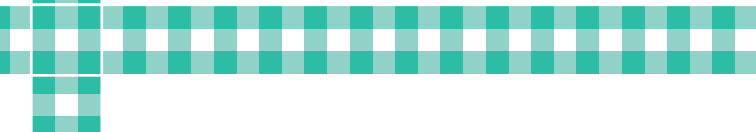
Pour connaître les horaires et les tarifs, nous vous prions de contacter directement les établissements. Dans ce programme se trouvent détaillés les évènements ouverts au public.

L'Institut français de Jérusalem souhaite remercier ses nombreux autres partenaires : écoles et associations qui mettront en œuvre des ateliers autour de la gastronomie.

Association Hébron France, Alliance française de Bethléem, Multipurpose Comunity Centre de Naplouse, Université de Bethléem, Université An-Najah de Naplouse, Université Palestine Polytech d'Hébron, Université arabo-américaine, École de filles Dura, Collège Ibrahimiyeh, École de cuisine de Naplouse, Lycée de filles Beit Zarud, École évangélique, Lycée Français de Jérusalem, École Mariam Hasheem, École d'enfants malvoyants, Collège des Frères, École du Rosaire.

Plus d'informations

Institut français de Jérusalem
ifj-chateaubriand@consulfrance-jerusalem.org
<https://institutfrancais-jerusalem.org/>
<https://www.facebook.com/IFJerusalem/?fref=ts>
<https://twitter.com/ifjerusalem>
<https://www.instagram.com/if.jerusalem/>



الخميس ٢٨ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
حوش السريان
غابرييل بسكاي، رئيس طهاة،
أفضل صائغ في فرنسا
فادي قطان، رئيس طهاة
نيكولا ريكا، خبير صناعة نبيذ
جوريس مويرير، جبان

الجمعة ٢٩ آذار:

"أجبان ونبيذ" في بار ريويند
جوريس مويرير، جبان

الاحد ٣١ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
كازاتشوك
باتريك غوتيه، رئيس طهاة
مصنف
إبراهيم عساكرة، رئيس طهاة

الثلاثاء ٢ نيسان:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
حوش السريان
داميان ديبريه، رئيس طهاة
فادي قطان، رئيس طهاة
آن سيسيل باربييه، خبازة

الاربعاء ٣ نيسان:

غذاء فطور في ميترو كافيه
آن سيسيل باربييه، خبازة

الخميس ٤ نيسان:

ورشة عمل حلويات في حلويات
حنضل
آن سيسيل باربييه، خبازة وحلوانية

الخميس ٤ نيسان:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
كازاتشوك
جيروم بروشو، رئيس طهاة
إبراهيم عساكرة، رئيس طهاة

حوش السريان

البلدة القديمة، بيت لحم
٠٢ ٢٧٤ ٧٥ ٢٩

كازاتشوك

شارع جبل مريم، بيت لحم
٠٢ ٢٧٧ ٠٩ ٥٦

ميترو كافيه

شارع المدرسة، بيت جالا
٠٥٦٩ ٠٠ ٣٠ ٣٠

حلويات حنضل

٣٠ شارع النجمة، بيت لحم

بار ريويند

٢٠٩ شارع منجر، بيت لحم
٠٥٩٨ ٥٨ ٣٠ ١٧

برنامج بيت لحم

غزة

الأربعاء ٣ نيسان:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
الروتس
غابرييل إتونو، حلواني
عدنان الغلايني، رئيس طهاة

جنين

الخميس ٢٨ آذار:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
علي بابا
فانسون لوكا، رئيس طهاة
واصف فريحات، رئيس طهاة

الخميس ٢٨ آذار:

تذوق حلويات في مطعم الفيروز
آن سيسيل باربييه، خبّازة حلوانية

الأربعاء ٣ نيسان:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
الفيروز
داميان لو كيليك، رئيس طهاة
همّام قرعان رئيس طهاة

روابي

الثلاثاء ٢ نيسان:

تذوق أجبان في مطعم سيروتيه
داميان بورغات، جبان

الجمعة ٥ نيسان:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
سيروتيه
داميان ديبريه، رئيس طهاة
عبد الكريم شماسنة، رئيس طهاة

السبت ٦ نيسان:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
سيروتيه
داميان ديبريه، رئيس طهاة
عبد الكريم شماسنة، رئيس طهاة

غزة

الروتس

شارع الرشيد، مدينة غزة
٠٥٩٤ ٤٦ ٦٦ ٦١

جنين

الفيروز

شارع الناصرة، جنين
٠٤٢٥٠ ٢٢ ٨٥

علي بابا

دوار يحيى عياش، البساتين،
جنين
٠٤٢٥٠ ٢١ ٨٨

روابي

سيروتيه

كيو سنتر، روابي
٠٢ ٢٨٢ ٥٥ ٩٩

برنامج غزة وجنين وروابي

الأربعاء ٢٧ آذار:

وجبة كريب في وافيلا
باتريك لازبليز، صانع كريب

الجمعة ٢٩ آذار:

وجبة كريب في الواد الأخضر
باتريك لازبليز، صانع كريب

السبت ٣٠ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
الواد الأخضر
فانسون لوكا، رئيس طهاة مصنف
رامي حايك، رئيس طهاة

الاحد ٣١ آذار:

"مسار خضار وفاكهة أريحا" في
أوبيرج إن
ستيغان بريت، رئيس طهاة
cantinier
مسار خضار وفاكهة أريحا مع
الجمهور، تجهيز سلطة ونقاشات

الاحد ٣١ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
الواد الأخضر
فانسون لوكا، رئيس طهاة مصنف
رامي حايك، رئيس طهاة
فيليب بورغينيون، خبير نبيذ

السبت ٦ نيسان:

"مسار خضار وفاكهة أريحا" في
أوبيرج إن
ليونيل سنبو، رئيس طهاة في
مجال المقاصف
مسار خضار وفاكهة أريحا مع
الجمهور، تجهيز سلطة ونقاشات

وافيلا

شارع أريحا الرئيسي، أريحا
٠٢ ٢٣٢ ٢٣ ٤٩

الواد الأخضر

شارع المنتزهات، أريحا
٠٢ ٢٣٢ ٢٣ ٤٩

أوبيرج إن

١٢ شارع النخيل، الديوك التحتا
أريحا / ٠٥٦٨ ٩٦ ٦٠١٠

برنامج أريحا

الثلاثاء ٢٦ آذار:

عشاء " بأربع أيدي " في الأميركان كولوني
باتريك غوتيه، رئيس طهاة مصنّف
ديفيد دعدس، رئيس طهاة

السبت ٦ نيسان:

تذوّق شوكولاتة في المعهد
الفرنسي في القدس شاتوبريون
ليو باردي، صانع شوكولاتة
آن سيسيل بارييه، خبّازة حلوانية

الاربعاء ٢٧ آذار:

عشاء " بأربع أيدي " في الأميركان كولوني
باتريك غوتيه، رئيس طهاة مصنّف
ديفيد دعدس، رئيس طهاة

السبت ٦ نيسان:

" أجبان ونبيد " في فندق
الجيروسالم
داميان بورغات، جبّان

الجمعة ٢٩ آذار:

تذوّق نبيذ فرنسي، روماني
وفلسطيني في المعهد
الفرنسي في القدس – شاتوبريون
فيليب بورغينيون، خبير نبيذ

السبت ٣٠ آذار:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
الزهراء
غابرييل بسكاي، رئيس طهاة
لؤي شنتير، رئيس طهاة

الأحد ٣١ نيسان:

تذوّق كريب في المعهد
الفرنسي في القدس – شاتوبريون
باتريك لازبليز، صانع كريب

الجمعة ٥ نيسان:

عشاء " بأربع أيدي " في مطعم
الزهراء
داميان لو كيليك، رئيس طهاة
لؤي شنتير، رئيس طهاة

أميركان كولوني

١ شارع لويس فانسون، القدس
٠٢ ٦٢٨ ٩٧ ٧٧

المعهد الفرنسي في القدس – شاتوبريون

٢٣ شارع صلاح الدين، القدس
٠٢ ٦٢٨ ٢٤ ٥١

الزهراء

١٣ شارع الزهراء، القدس
٠٢ ٦٢٨ ٢٤ ٤٧

فندق الجيروسالم

١٥ شارع عنتره بن شدّاد، القدس
٠٢ ٦٢٨ ٣٢ ٨٢

برنامج القدس

نابلس

الثلاثاء ٢٦ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
نوشا
غابرييل بسكاي، رئيس طهاة،
أفضل مهني في فرنسا
يزن بدر، رئيس طهاة

الثلاثاء ٢ نيسان:

محاضرة في مركز تنمية موارد
المجتمع
فرانسوا روبوت، ناقد في مجال
الطهي

الثلاثاء ٢ نيسان:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
نوشا
جيروم بروشو، رئيس طهاة،
يزن بدر، رئيس طهاة

الاربعاء ٣ نيسان:

تذوق شوكولاتة وأجبان في
مركز تنمية الموارد
ليو باردي، صانع شوكولاتة
داميان بورغات، جبان

رام الله

الثلاثاء ٢٦ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم
زست
فانسون لوكا، رئيس طهاة
مصنّف
عمر علوان، رئيس طهاة
نيكولا ريكا، خبير صناعة نبيذ

الثلاثاء ٢٧ آذار:

عشاء "بأربع أيدي" في مطعم زست
فانسون لوكا، رئيس طهاة مصنّف
عمر علوان، رئيس طهاة
نيكولا ريكا، خبير صناعة نبيذ

نابلس

نوشا كافي

مجمع مكة التجاري، الطابق
الأول، رفيديا، نابلس
٣٠ ٣٣ ٩٢٣٨

مركز تنمية موارد المجتمع

حبس الدم، البلدة القديمة،
نابلس / ٦٠ ٧٠ ٩٢٧ ٥٩٩

رام الله

مطعم زست

١ شارع عيسى زيادة، رام الله
٥٥ ٣٥ ٢٩٥

برنامج نابلس ورام الله

يتم الحجز بشكل مباشر لدى المطاعم.
لمعرفة الساعات والاسعار، تفضلوا بالاتصال بالمؤسسات
المعنية.

في هذا البرنامج الفعاليات الممتاحة أمام الجمهور.

المعهد الفرنسي في القدس يثمن عالياً دور شركائه الآخرين:
المدارس والمؤسسات التي تنفذ ورش عمل حول فن الطهي.
جمعية الخليل فرنسا، جمعية الثقافة الفرنسية بيت لحم،
مركز تنمية موارد المجتمع، جامعة بيت لحم، جامعة النجاح،
جامعة البوليتكنيك في الخليل، الجامعة الأمريكية العربية،
مدرسة بنات دورا، الكلية الإبراهيمية، مدرسة طبخ نابلس، ثانوية
بيت زارود، مدرسة مريم هاشم، مدرسة الأطفال ضعاف البصر،
مدرسة الغرير، مدرسة الوردية

لمزيد من المعلومات

Institut français de Jérusalem
ifj-chateaubriand@consulfrance-jerusalem.org
<https://institutfrancais-jerusalem.org/>
<https://www.facebook.com/IFJerusalem/?ref=ts>
<https://twitter.com/ifjerusalem>
<https://www.instagram.com/if.jerusalem/>

Organisé par
بتنظيم من



Sponsorisé par
برعاية من

