



1er Festival Mehdi Terranée à Marrakech

Dans un parc enchanteur, sous les coulées de bougainvilliers en fleurs, id prestige a rencontré le talentueux jeune Chef du Palais Mehdi, Ayyoub El Ouadi, qui a dévoilé en première exclusivité le pourquoi et le comment d'un tel festival.

Pourquoi chef Ayyoub, un tel festival ?

D'abord, pour révéler les jeunes talents de demain. Ensuite pour mettre en valeur la présence, le travail et l'action formatrice des Chefs au Maroc.

Ce festival se veut une démonstration, c'est un village ouvert au public sur 2 jours. Une occasion d'expliquer les plats d'une cuisine audacieuse, la néo bistronomie. Une nouvelle interprétation de la cuisine des Chefs servie en petite quantité que l'on déguste comme dans un bistro.

Avez vous des partenaires ?

Pour la première fois au Maroc, le célèbre guide Gault et Millau, TF1 retransmettra l'événement dans son émission Reportages, la prestigieuse Marque Vertu des téléphones mobiles, Le Royal Mansour, La Mamounia et des Palaces de Marrakech et la participation des 22 Chefs internationaux de renom.

Quel est le programme des festivités ?

Le premier jour aura lieu l'inauguration et un cocktail dinatoire avec nos partenaires, les 2 autres journées samedi et dimanche sont ouvertes au public, le dernier jour est réservé aux chefs. Il y aura des ateliers des Chefs pour adultes mais aussi des déjeuners pour enfants de 8 à 12 ans, chaque Chef prenant soin de 4 enfants. Des démonstrations qui permettront des échanges en profondeur avec le public, des dégustations par tables privées, chaque soir une animation culinaire orchestrée par les Chefs, un cocktail dinatoire autour de la piscine avec eux et un dîner de Gala payant concocté par 14 Chefs. Pour les professionnels, un Trophée sur le thème foie gras et agrumes et un concours de cocktails où les barmen devront composer avec seulement des végétaux, légumes et plantes.

Quelle est votre philosophie de cuisine ?

Cuisiner est un acte d'Amour. Un Chef doit raconter son histoire en une bouchée ! Ma cuisine est une cuisine de l'instinct et du partage d'émotions. On avance sa fourchette vers sa bouche et là, ça percute et c'est une explosion de sensations ... C'est pourquoi, je suis en perpétuel recommencement de créations car chaque instant est unique.

Du 1er au 4 mai - Pour plus d'informations :

contacter le Palais Mehdi au 05 24 307 577 ou 06 61 806 399

