

فاس

مهرجان  
فاس  
للدبلوماسية  
الculinaire  
وفنون المائدة

2<sup>ème</sup> édition  
**DIPLOMATIE  
CULINAIRE  
DANS LE MONDE  
MÉDITERRANÉEN**  
LES RECETTES DE  
**ZIRYÂB**

27 au 30 avril 2017

**Par Chemins Concepts**

produit de Mouvement Bien Etre SARL  
Lotissement Bel Air Résidence plaisance  
appt n°10 Doukarat VN Fès  
Mail : [contact@parcheminsconcepts.com](mailto:contact@parcheminsconcepts.com)  
Tél : 00212 (0)535 93 18 22

[www.parcheminsconcepts.com](http://www.parcheminsconcepts.com)

# DIPLOMATIE CULINAIRE DANS LE MONDE MÉDITERRANÉEN : LES RECETTES DE ZIRYÂB

## *Edito 2017*

Fuyant Bagdad car son maître était devenu trop jaloux de son génie musical, Abu Hassan Ali ben Nafi (dit Ziryâb ce qui signifie « oiseau noir ») allait devenir non seulement le fondateur de la musique andalouse mais également un véritable arbitre du bon goût à tous les niveaux, au même titre que Pétronne ou Brummel. Abordant tous les domaines de l'art de vivre, il semblait évident pour lui qu'il devait également aborder le domaine culinaire comme art de vivre.

Ainsi, à travers ses chroniques culinaires, il a également révolutionné l'Art gastronomique en Andalousie mais aussi dans toute l'Europe. Il a été celui qui a introduit l'asperge en Espagne et instauré l'ordre dans lequel les plats devaient être servis. Et c'est cet ordre là qui est suivi, encore actuellement, dans un grand nombre de pays.

Symbole du métissage culturel dont l'Islam a été l'agent le plus actif en Méditerranée pendant au moins 10 siècles, Ziryâb avait compris tôt que l'Art de la table était propice à la diplomatie et à la paix.

Ainsi Ziryâb nous a inspiré le désir de suivre les itinéraires tracés par ses recettes en déroulant le fil conducteur des arts et des saveurs culinaires.

Oussama Skali, Directeur du Festival

## Menu du jeudi 27 avril 2017

### *Hôtel Mérinides*



**OLIEL MAKHLOUF**

*Maroc hébraïque*

Salade d'aubergine

Salades marocaines : zaalouk et chakchouka

Spécialité à base de poulet et de viande

«L'Étoile» à base d'amandes



**JUAN MIGUEL FERNANDEZ GARCIA**

*Espagne, ville de Huelva*

Gazpacho andalous avec son accompagnement et tortilla espagnol

Tartare de thon rouge aux fraises de Huelva et son guacamole

«Tierras de Huelva», assortiment de desserts typiques de Huelva

(crumble, crème pâtissière à la pomme, fruits, crème de citron)