

فاس

مهرجان
فاس
للديبلوماسية
و فنون المائدة

2^{ème} 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
Tél : 00212 (0)535 93 18 22

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 Ziriyâb 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, Ziriyâb avait compris tôt que l'Art de la table était propice à la diplomatie et à la paix.

Ainsi Ziriyâb 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 Samedi 29 avril 2017

Palais Sheherazade & Spa



Cocktail électrolyte

Requin miraculé

Aubergines à la parmigiana

Lasagnes italiennes

Pigeons merveilles avec Mole Amazigh

Blanc mangé aux amandes, fruits et légumes locaux fermentés