



Comité de Soutien
à la Scolarisation des Filles rurales
لجنة دعم تدریس الفتيات الريفيات
+00.051 8 11232 331 11606
8 11200.111 1 0100.

L'ART CULINAIRE AU SERVICE DE LA SCOLARISATION DES FILLES



ATELIERS DE CUISINE AVEC 3 CHEFS ÉTOILÉS

UN ÉVÉNEMENT CULINAIRE ET CARITATIF

1^{er} et 2 novembre 2014

*A l'école gastronomique de formation et de
perfectionnement de Rabat (Traiteur Bensaïd)
Adresse : 79, complexe Ezzahra. Oulja- Salé.*

PRÉSENTATION DE L'ACTION :

Le Comité de Soutien à la Scolarisation des Filles rurales (CSSF) organise en collaboration avec 3 chefs étoilés français des ateliers de cuisine durant lesquels vous allez voyager et découvrir les secrets de la gastronomie française. Cet événement culinaire et caritatif qui vous offre l'exceptionnelle opportunité de cuisiner avec des chefs d'exception.

Ainsi, les chefs *Jean-Yves Leuranguer*, *Patrice Hardy* et *Damien Piscioneri*, qui ont décidé de faire de leur talent et de leur travail un outil de partage, vous encadreront pour vous aider à révéler le cordon bleu qui se cache en vous.

En leur agréable compagnie, vous réaliserez des recettes variées et originales; nos chefs partageront avec vous des astuces et des techniques qui vous aideront à parfaire vos talents culinaires et à impressionner vos proches avec des plats dignes des plus grands restaurants.

Les fonds récoltés grâce cette action seront dédiés au financement du programme phare du CSSF « Une bourse pour réussir ».

Inscrivez-vous dès maintenant aux ateliers de cuisine et accompagnez le CSSF dans sa lutte contre l'abandon et la déperdition scolaire des filles rurales au Maroc.

*Faites-vous plaisir et contribuez à l'éducation
des filles rurales !*

PRÉSENTATION DU COMITÉ DE SOUTIEN À LA SCOLARISATION DES FILLES RURALES (CSSF)



Le Comité de Soutien à la Scolarisation des Filles rurales est une association nationale à but non lucratif créée en 1998 et reconnue d'utilité publique depuis 2007. Depuis sa création, le CSSF a pour mission de plaider en faveur d'un accès égal des filles rurales à

une scolarisation de qualité et de mettre en œuvre des actions pour améliorer la rétention des filles rurales à tous les niveaux de l'enseignement public. A cet effet, et pour répondre aux besoins en soutien social des filles vulnérables, le CSSF a initié en 2000 le programme « Une bourse pour réussir » dont le principe est de créer des foyers d'accueil à proximité des collèges. A ce jour, le bilan de ce programme totalise 2600 filles scolarisées et 44 foyers créés.



Pour en savoir plus sur le CSSF et ses actions
visitez notre site web : www.comitessf.org

PORTRAITS DES CHEFS



*JEAN-YVES
LEURANGUER, CHEF
EXÉCUTIF DE L'HÔTEL
FOUQUET'S BARRIÈRE
(1* MICHELIN) :*



Jean-Yves Leuranguer naît à Paimpol dans les Côtes d'Armor le 27 novembre 1957. Fils d'un cuisinier de la marine marchande, il est très tôt bercé par la cuisine. Très jeune, l'odeur du pain l'ensorcelle, à tel point qu'à six ans, il se lance dans la boulangerie et apporte à sa maîtresse d'école des petits pains confectionnés par ses soins.

En 1996, *Jean-Yves Leuranguer* est reconnu *Meilleur Ouvrier de France* et devient chef adjoint des cuisines de *l'Hôtel Martinez*. Six ans plus tard, c'est au légendaire restaurant *Fouquet's* qu'il illustre ses talents en devenant chef des cuisines ; il dirige ainsi le restaurant traditionnel *Fouquet's*, le restaurant gastronomique *Le Diane*, *la Galerie Joy* et supervise également le room service. Il s'attache à sélectionner les meilleurs produits de saison et révèle subtilement des saveurs authentiques et originales pour une expérience unique au cœur de l'un des plus prestigieux restaurants parisiens, *Le Fouquet's*.



*PATRICE HARDY,
CHEF PROPRIÉTAIRE
DU RESTAURANT LA
TRUFFE NOIRE À PARIS
(1* MICHELIN) :*



Originaire d'Ancenis et fils d'un cadre technique (machinisme agricole), Patrice Hardy débute à 16 ans, à *La Chaumière*, à Ancenis. Il rejoint ensuite le chef *Willer* à *L'Ermitage* qu'il

retrouvera vingt ans après à *La Palme d'Or* (*Hôtel Martinez* à Cannes, 2 étoiles Michelin) comme chef adjoint. Revenu à Paris, il fait l'ouverture du *Zebra Square*, puis participe avec Pierre Hermé (1997) au lancement de *Ladurée*. En 2000, il démarre au *Korova*, restaurant de Jean-Claude Delarue, l'animateur télé. En 2004, il reprend *La Truffe Noire* et décroche une étoile Michelin en 2005. Membre de l'Académie culinaire de France, du Club Prosper Montagné, de l'Académie culinaire du Japon et de plusieurs confréries, Patrice Hardy a remporté plusieurs concours culinaires. Il a également publié *Recettes Idées* (Editions Deliceo), un livre consacré aux bouchées et prépare un ouvrage sur la truffe.



*DAMIEN PISCIONERI,
CHEF PÂTISSIER
INTERNATIONAL DU
CAFÉ POUCHKINE PARIS-
MOSCOU-NEW YORK :*



Tombé très tôt dans la gastronomie, il débute en cuisine à 14 ans. En parallèle de son apprentissage et de son métier, il aide ses parents en livrant les pâtes fraîches de la société familiale dans des restaurants de la région. Ses visites dans de nombreux établissements lui permettent de réaliser que le sucré est une vocation. Il décide à 20 ans de passer son CAP pâtissier en candidat libre.

Damien Piscioneri officie dans des maisons prestigieuses à travers le monde entier : *Le Moulin de Mougins*, *L'Oasis* à Mandelieu-la-Napoule, *Gérard Mulot* à Paris, *Le Pavillon* de la Rotonde à Lyon, le *Four Seasons Hotel Gresham Palace* à Budapest, Groupe d'événementiel à Moscou, le *Caesars Palace* à Las Vegas, le *Sketch* à Londres...

En mars 2013 c'est l'arrivée au *Café Pouchkine* pour le chef âgé de seulement 34 ans. La maison en a 14. Elle est née pour le bicentenaire de la mort de l'auteur Russe : Pouchkine.

PROGRAMME

Samedi 1er novembre 2014

Matinée: De 9H à 13H

<i>Ateliers</i>	<i>Description</i>	<i>Chef d'Atelier</i>
<i>A</i>	<i>Ateliers de cuisine gastronomique (entrée, plat, astuces et techniques)</i>	<i>Jean-Yves Leuranguer</i>
<i>B</i>		<i>Patrice Hardy</i>
<i>C</i>	<i>Atelier de pâtisserie (préparation de pâtisseries light et de desserts, astuces et techniques)</i>	<i>Damien Piscioneri</i>

Après-midi: De 15H à 19H

<i>D</i>	<i>Ateliers de cuisine gastronomique (entrée, plat, astuces et techniques)</i>	<i>Jean-Yves Leuranguer</i>
<i>E</i>		<i>Patrice Hardy</i>
<i>F</i>	<i>Atelier de pâtisserie (préparation de pâtisseries light et de desserts, astuces et techniques)</i>	<i>Damien Piscioneri</i>

Dimanche 2 novembre 2014

Matinée: De 9H à 13H

<i>Ateliers</i>	<i>Description</i>	<i>Chef d'Atelier</i>
<i>G</i>	<i>Ateliers de cuisine gastronomique (entrée, plat, astuces et techniques)</i>	<i>Jean-Yves Leuranguer</i>
<i>H</i>		<i>Patrice Hardy</i>
<i>I</i>	<i>Atelier de pâtisserie (préparation de pâtisseries light et de desserts, astuces et techniques)</i>	<i>Damien Piscioneri</i>

Après-midi: De 15H à 19H

<i>J</i>	<i>Ateliers de cuisine gastronomique (entrée, plat, astuces et techniques)</i>	<i>Jean-Yves Leuranguer</i>
<i>K</i>		<i>Patrice Hardy</i>
<i>L</i>	<i>Atelier de pâtisserie (préparation de pâtisseries light et de desserts, astuces et techniques)</i>	<i>Damien Piscioneri</i>

Prix :800,00 MAD / Atelier / Personne

Prix forfaitaire de 1400,00 MAD pour 2 ateliers.

Prix forfaitaire de 2000,00 MAD pour 3 ateliers.

Ce prix comprend : le tablier de cuisine, les matières premières et les fiches recettes.

Inscrivez-vous maintenant en cliquant sur le lien suivant:

www.comitessf.org/ateliersdecuisine

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter le CSSF.

Email : contact@comitessf.org / Tel : +212 6 61 05 65 85 ou +212 5 37 68 07 54