

PREMIERE EDITION 2009
f e s t i v a l
Culturel Marocain de Toulouse



ATELIERS SALÉS

Matins des 12, 13 & 14 juin
10h30 et 11h30

ATELIERS SUCRÉS

Après-midi des 12, 13 & 14 juin
14h30 - 15h30 et 16h30

Animés par AMINA

au Musée d'Art Moderne et Contemporain les Abattoirs Toulouse

Présence de Grands Chefs
Démonstration des techniques traditionnelles
Pastillas, Tajines, Pliage de la feuille de brick
Elaboration et présentation de Tajines, Couscous...

Dégustation de mises en bouche
Grande variété de présentation
Cuisine traditionnelle

Exposition d'épices, olives, d'huiles d'olives
de fruits secs, de fruits confits...

Atelier pâtisseries traditionnelles
Crêpes Marocaines, présentation de pâtisseries,
démonstration et dégustation de thé à la menthe,
thé au jasmin, café Berbère à la cannelle.

Arômes et parfums du Maroc
Eau de rose, extrait d'eau de fleurs d'oranger etc...

Présentation de l'art de la table Marocaine



PREMIERE EDITION 2009

Festival

Culturel Marocain de Toulouse

12 13 14 Juin

Au Musée d'Art Moderne et Contemporain les Abattoirs Toulouse

المغرب
MAROC

12 Juin 2009 Ouverture de 11h00 à 20h00

12h00 repas de l'amitié et exposition, Journée porte ouverte

- ▼ Projection d'un documentaire sur le Maroc, suivi d'un film et d'un débat avec réalisateur et/ou comédien du cinéma marocain : échange et enrichissement de l'interculturalité au sein de la grande communauté toulousaine.
- ▼ Cocktail
- ▼ Projections de longs métrages : films privés à thème d'actualité.
- ▼ Cinéma UTOPIA Toulouse et Tournefeuille et Auditorium du musée d'art Moderne et Contemporain les abattoirs.

13 et 14 Juin 2009 Ouverture de 10h00 à 20h00

Journée porte ouverte Ateliers et Expositions permanents

- ▼ Ateliers et expositions : Présentation et initiation de l'art marocain, composant intégral de l'identité du royaume.
- ▼ Arts plastiques - Peintures : expositions d'ateliers mixtes.
- ▼ Artisanat
- ▼ Musique : arabo-andalouse, berbère amazigh, populaire châabi ...
- ▼ Littérature : publication marocaine d'expression française.
- ▼ Art de la cérémonie (Métier de Negafa et Tatouage traditionnel au Henné)
- ▼ Gastronomie : Atelier de préparation de mets traditionnels des saveurs Marocaines. pour les toulousaines et les toulousains de toutes nationalités.
- ▼ Parures et costumes traditionnels : Présentation du caftan.
- ▼ Présentation des associations porteuses et partenaires

PREMIERE EDITION 2009

Festival

Culturel Marocain de Toulouse

12 13 14 Juin

Au Musée d'Art Moderne et Contemporain les Abattoirs Toulouse



13 Juin 2009 A partir de 15h00

Conférences et forums: Auditorium du musée d'art Moderne et Contemporain les abattoirs.

Invités d'honneur

Tahar BENJELLOUN, Ecrivain et poète marocain de langue française.

La littérature maghrébine d'expression française.

Robert ASSARAF, Directeur de Radio SHALOM.

Histoire de la question juive au Maroc / tolérance des religions.

Pr Abdelhamid BENAZZOUZ, Directeur de recherche à l'INSERM.

Thème de l'apport de sa recherche sur la maladie de Parkinson (projet réalisé).

M.Driss BOUMEGGOUTI, Maître de conférences, Responsable de la Licence 3MIT:

Thème Cadre de formation Universitaire es étudiants marocains à Toulouse:

Histoire, évolution et perspectives

Défilé, présentation de costumes et parures traditionnels marocains présentation du caftan.

Buffet dînatoire

dégustation des « 101 saveurs du Maroc »

Pastilla, Briouates, Tagines, Méchouis, Pâtisseries Marocaines ...

Chorégraphie de danse Orientale (Traditionnelle et Contemporaine)

Animation musicale

orchestre Arabo-andalou, Berbère, Amazigh, Populaire châabi, Gnawa ...

Remise des Trophées d'Honneur

14 Juin 2009 De 10h00 à 21h00

- ▼ Journée culturelles Marocaines (porte ouverte). Ateliers et expositions permanents
 - ▼ Atelier de Calligraphie et de gastronomies traditionnels
 - ▼ Musée d'art moderne et Contemporain les Abattoirs
 - ▼ Animation Musicale: Orchestre arabo-andalouse, berbère amazigh, populaire châabi, gnawa...
 - ▼ Dégustation du thé à la menthe, accompagné de pâtisseries.
- Clôture « les journées culturelles du Maroc ».