

FESTIVAL
GASTRONOMIQUE
ET CULTUREL

18 > 20
SEPT
2026

FOOD
TEMPLE
MARCHÉ

10^E ÉDITION

© Gams, Paris

LE CARREAU DU TEMPLE

ÉDITO

Le festival *Food Temple* célèbre, dans la Halle du Carreau du Temple, la gastronomie et l'art du bien manger. Pensé autour des enjeux de transmission et d'éducation culinaire, il met chaque année à l'honneur un pays ou une thématique. Après la Colombie, l'Île-de-France, la Méditerranée, l'Afrique, l'Australie, le Portugal, le végétal, la Californie et le Brésil, cette dixième édition anniversaire invite à un voyage au cœur du Maroc.

Riche de saveurs et de parfums envoûtants, la cuisine marocaine puise son identité dans un subtil métissage de traditions berbères, arabo-andalouses et juives. De la pastilla au couscous, du tajine au méchoui, jusqu'aux douceurs comme les cornes de gazelle, les briouates ou les ghribas, elle raconte une histoire plurielle et généreuse.

Avec la cheffe Fatéma Hal et le chef Abdel Alaoui comme marraine et parrain, cette dixième édition met plus que jamais l'accent sur la transmission des savoir-faire, à travers ateliers et masterclass portés par des associations, des femmes marocaines et des chef-fes engagées.

À Paris, les talents liés à la culture marocaine sont nombreux. Le festival en réunit une sélection à travers six restaurants éphémères et un salon de thé, où se dégustent recettes traditionnelles et créations contemporaines. Le marché invite à la flânerie : épices, huiles d'olive et d'argan, eaux florales, vaisselle et objets artisanaux y composent un petit souk éphémère, avec des artisans venus notamment de Marrakech et d'Essaouira. La Mouette et les Dromadaires viendra recréer cet esprit nomade marocain à travers une expérience culinaire vivante, entre hospitalité, cuisine de voyage et atmosphère festive.

Sous la halle, la scène artistique prolonge ce dialogue entre tradition et modernité. Photographies historiques de la Maison de la Photographie de Marrakech autour de la cérémonie du thé et plus contemporaines d'artistes invité-es, DJ set électro-arabisant (Acid Arab, Retro Cassetta, SAMIFATI & Transe Gnawa Express...) pour la soirée d'ouverture du festival, sonorités soul jazz de OUM et *cold wave post-punk* de Gaouta. Un Maroc pluriel, créatif et en mouvement.

Le mot d'ordre de ces trois jours ? Un festival joyeux et ouvert à tou-tes, pour découvrir, goûter et célébrer la richesse de la culture marocaine dans un esprit de partage.

SOMMAIRE

À L'AFFICHE

Fatéma Hal	3
Abdel Alaoui	3

Soirée d'ouverture

Carte blanche	5
En cuisine	5
Aux platines	6

Concerts

Gaouta	7 à 8
OUM	7 à 8

En cuisine

Restaurants pop up	9 à 10
Salon de thé	10

Transmission

Ateliers, cuisine de famille	11 à 12
Masterclass	13 à 14
Édition	15 à 16

Le Souk du Temple

Saveurs du Maroc	17
Objets, graphisme	18

Photographes invité-es

Affiches	19
Exposition photo	20 à 24

Calendrier & infos pratiques	24 à 25
------------------------------------	---------

FATÉMA HAL

Marraine de cette 10^e édition

Née à Oujda, aux confins du Maroc et de l'Algérie, **Fatéma Hal** est l'une des grandes figures de la gastronomie marocaine en France. Ancienne étudiante en ethnologie et en littérature arabe, elle explore depuis plus de trente ans la cuisine comme un langage de transmission, de mémoire et de lien entre les peuples. Fondatrice du restaurant La Mansouria à Paris, aujourd'hui fermé, elle a consacré sa vie à faire rayonner les cuisines marocaines populaires et familiales à travers ses livres, documentaires, masterclasses et formations. Dans *Fille des frontières*, elle raconte cette identité façonnée entre plusieurs mondes, nourrie par les gestes transmis par les femmes de sa famille, sa mère et sa grand-mère avant tout, auxquelles elle rend sans cesse hommage dans sa cuisine. Son documentaire *Méditerranéennes, la cuisine en partage* célèbre la puissance politique et affective de la cuisine, et le rôle central des femmes dans les échanges culturels méditerranéens. Aujourd'hui, **Fatéma Hal** continue de signer des cartes de restaurants comme Sonia à Paris ou La Cour des Lions au Sofitel Marrakech. À travers ses prises de parole comme ses assiettes, elle défend une "cuisine du lien", plus essentielle que jamais dans le contexte actuel des tensions en Méditerranée.



Fatéma Hal © Fatéma Hal



Abdel Alaoui © Tendence hotellerie

ABDEL ALAOU

Parrain de cette 10^e édition

Né lui aussi à Oujda en 1979, **Abdel Alaoui** arrive en France avec ses parents à l'âge de deux ans. Sa passion pour la cuisine lui vient de sa mère. Après des études en école hôtelière, il fait ses classes auprès de grands noms de la gastronomie française, parmi lesquels Michel Rostang, Guy Guenego et Pierre Gagnaire, qu'il rejoint ensuite à Londres. Il accepte par la suite la proposition de Canal+ d'animer une rubrique culinaire dans l'émission hebdomadaire « L'Émission spéciale », alors présentée par Bruce Toussaint. Le grand public découvre alors ce chef atypique et l'adopte immédiatement. Après plusieurs années passées sur la chaîne cryptée, **Abdel Alaoui** rejoint l'équipe de « C à vous » sur France 5, où il cuisine en direct pour les invité-es, puis Europe 1 dans l'émission « Bienfait pour vous », aux côtés de Julia Vignali et Mélanie Gomez. Également passionné de comédie et de scène, il cultive un ton libre et généreux, à mi-chemin entre gastronomie et culture populaire. Auteur de plusieurs ouvrages devenus des références, *Choukran, Ma petite épicerie marocaine, La Cuisine d'Abdel* ou encore *Ma cuisine de rue*, il modernise avec audace les grands classiques marocains. Côté restauration, il a ouvert plusieurs adresses à forte identité, parmi lesquelles Choukran et Yemma, où il célèbre une cuisine marocaine fusion, festive et généreuse.

FOOD TEMPLE MAROC

10^e édition

FOOD TEMPLE MAROC
10 éditions depuis 2017

Ateliers & masterclass
Restaurants & salon de thé
Souk du Temple
Exposition photographique
Concerts

... et 3 jours de gourmandises !

SOIRÉE D'OUVERTURE

CARTE BLANCHE À ABDEL ALAOUI & LA MOUETTE ET LES DROMADAIRES

VENDREDI 18 SEPTEMBRE - 19H À 23H - ENTRÉE 10€

Depuis les années 1990, le Maroc s'est imposé comme l'un des grands territoires de rencontre entre musiques électroniques et héritages traditionnels. De la transe *gnawa* aux nuits de Marrakech, des expérimentations *underground* de Casablanca aux festivals comme *MOGA* ou *Oasis*, une scène singulière s'est construite à la croisée de la *house*, de la techno, des musiques populaires marocaines et de la culture méditerranéenne.

LA MOUETTE ET LES DROMADAIRES

Née d'une tente berbère en 2008, La Mouette et Les Dromadaires est aujourd'hui un hôtel-restaurant confidentiel face à l'Atlantique, devenu une adresse incontournable de la région d'Essaouira.

EN CUISINE

BOUCHÉES DES CHEF-FES - 20€

Côté cuisine, **Abdel Alaoui** ainsi que les chef-fes marocain-es invité-es concoctent une assiette gourmande composée de trois plats fusion, entre cuisine Marocaine et cuisine du monde.

ABDEL ALAOUI, CHOUKRAN

Œuf Beldi, mayonnaise à l'harissa, sauce vierge à l'huile de figuier, citrons confits et coriandre.

Pour cette soirée d'ouverture, Le Carreau du Temple s'associe à Abdel Alaoui et à l'équipe de **La Mouette et les dromadaires** pour une carte blanche. Une soirée où cuisine et musique dialoguent pour raconter un Maroc contemporain.

Toute la soirée, les restaurants pop-up, le Souk du Temple et le salon de thé seront présents dans la Halle.

Cuisine franche aux saveurs atlantiques et berbères, ambiance conviviale et soignée : un lieu de rassemblement hors du temps.

SOUFIANE LAZRAK & KAJA LUDVIGSEN, MIMTI (ESSAOUIRA)

Avec **Chloé Charles**, restaurant **Lago Zaalouk**, salade cuite marocaine d'aubergines et tomates, relevée de cumin et paprika, à tartiner sur du pain & **Harcha**, galette épaisse à la semoule, dorée à la poêle.

CHAMA TAHIRI IVORRA, NIYA - CASABLANCA

Avec **Tarek Idrissi**, **La Cuisine de Souad**

Taco à la marocaine, avec pleurotes façon khlii, salsa façon salade marocaine et crème de cajou au citron-confit.

AUX PLATINES

ÉLECTRO & MUSIQUES TRADITIONNELLES

Aux platines, les DJ de la soirée font vibrer la Halle sur des sons électro-arabisants. Un voyage sonore entre électro, rythmes orientaux et pulsations club !

HERVÉ CARVALHO (ACID ARAB)

Hervé Carvalho est membre fondateur du collectif franco-algérien Acid Arab, groupe incontournable de la scène électronique en France et à l'international.

Acid Arab construit depuis plus de dix ans l'une des signatures les plus singulières de la scène électronique française.

RETRO CASSETTA

À travers son projet musical Retro Cassetta, Badreddine Haoutar a rassemblé au fil des années des cassettes marocaines, algériennes et libyennes des années 1980, 1990 et du début des années 2000, renfermant des joyaux de la musique maghrébine, du chaâbi au raï, en passant par le rap, le rock et la musique gnaoua. Collectionneur devenu dj, il exhume ces archives sonores, les numérise et les mixe afin d'offrir une nouvelle vie à ce patrimoine musical maghrébin.



Francis Latombe



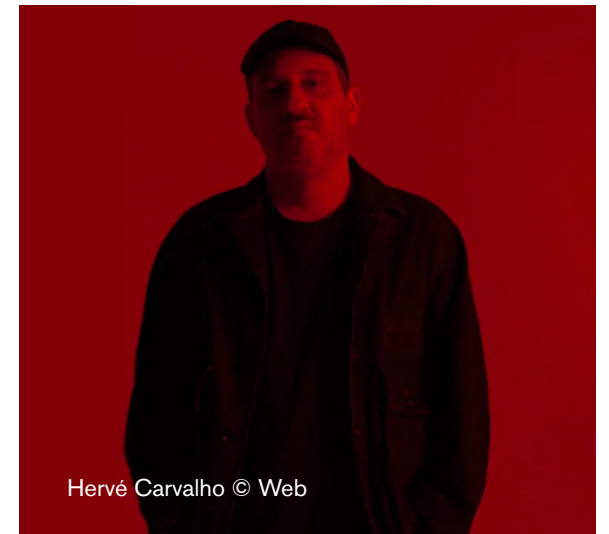
© Retro Cassetta

SAMIFATI & TRANSE GNAWA EXPRESS

Transe Gnawa Express est né de la rencontre entre Samifati et les musiciens gnawa Maâlem Amine Bessi, Hamouda Benzaid et Ahmed Labnoua. Une création unique, mêlant musique *gnacua*, et musique électronique pour créer une transe hypnotique, une fusion explosive.

FRANCIS LATOMBE

Créatif italo-marocain, né au Maroc et grandi à Paris, Fabrizio Corveddu est le cofondateur des marques Rivas et Visit. Passionné par la musique électronique, il mixe depuis l'âge de 16 ans. Nourri dès l'enfance par une fascination pour les sons instrumentaux, les bandes originales de films et les expérimentations d'*Art of Noise*, il se produit aujourd'hui dans des clubs parisiens et des festivals sous le nom de Francis Latombe.



Hervé Carvalho © Web



© Samifati & Transe Gnawa Express

CONCERTS

OUM © Lamia Lahbabi



JAZZ & SOUL

Originnaire de Casablanca, **OUM** est une véritable bâtisseuse de chansons. Enracinée dans les rythmes complexes du Maroc et dotée d'un remarquable sens de la mélodie, elle a façonné au fil des années une signature musicale unique : des compositions nourries de thèmes sensuels, portées par une voix à la fois puissante et envoûtante. Si elle emprunte parfois aux langages du jazz, de la *soul* ou de la transe, **OUM** échappe à toute classification. Sa musique est celle d'une artiste singulière, libre et profondément universelle. Artiste engagée, elle défend la liberté, les droits des femmes et des minorités, ainsi qu'une vision écologique et humaniste du monde. Avec son dernier album, *Dialddar* (« fait maison »), **OUM** affirme un geste artistique radical : composer un disque sans cordes ni instruments à vent, en s'appuyant uniquement sur la voix et les percussions.

SAMEDI 19 SEPTEMBRE
DE 19H À 20H - GRATUIT

COLD WAVE & POST-PUNK

Gaouta, nom de scène de Sofia Fahli, est une artiste marocaine basée à Casablanca. Multi-instrumentiste, compositrice, autrice et productrice, elle développe en solitaire un univers musical aux influences *cold wave* et *post-punk*, porté par des textes chantés en darija, le dialecte arabe marocain. Sur scène, elle se produit en solo, accompagnée de sa batterie, dans des performances à la fois brutes, intimes et magnétiques. Entre sonorités héritées des années 1980 et récits profondément personnels, **Gaouta** explore les relations toxiques, les désillusions sentimentales et les crises existentielles, au sein d'une esthétique mélancolique et résolument DIY. Figure montante de la scène *underground* nord-africaine, elle incarne une voix libre, lucide et contemporaine, emblématique d'une nouvelle génération artistique marocaine af-franchie.

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE
DE 16H30 À 17H30 - GRATUIT



Gaouta © Gaouta



EN CUISINE

Paris regorge de talents qui subliment la gastronomie marocaine, entre tradition et modernité. *Food Temple Maroc* invite ces chef-fes à partager leur passion des

RESTAURANTS

ABDEL ALAOUÏ, CHOUKRAN

Le Chef propose avec **Choukran** une cuisine marocaine résolument contemporaine. Champion de l'oeuf mayo twisté à la harissa, ses plats inspirés par les recettes familiales, revisitent les classiques avec créativité, en mettant à l'honneur les produits de saison. Il sera à *Food Temple* avec ses amis, complices pour proposer petits plats, produits, et objets célébrant un Maroc pop et joyeux.

TAREK IDRISSE, LA CUISINE DE SOUAD

Toutes les saveurs du Maroc en version bio, vegan et engagée. À l'origine du projet, **Tarek Idrissi**, également fondateur de l'association d'aide alimentaire Ernest, et sa sœur **Leila**, désireux-ses de préserver les recettes de leur mère, **Souad**. Une cuisine familiale et authentique, qui célèbre les plats mijotés et les saveurs de l'enfance dans une version contemporaine, végétale et généreuse.

NASREDDINE KAMAL ET HASNAË EL GADARI, MAISON AMBRE

À la tête de la maison, un couple qui souhaitait retrouver les saveurs de son Maroc natal. Entre *street food* généreuse et cuisine familiale, il propose une cuisine accessible, conviviale et gourmande.

bons produits, le goût, les recettes et l'art de vivre dans la grande Halle du Carreau du Temple.

STÉPHANE LEMARCHAND, SONIA

Stéphane Lemarchand propose avec Sonia une cuisine raffinée, à la croisée des influences françaises et marocaines. La carte, composée par la cheffe Fatéma Hal, s'appuie sur des recettes où les épices dialoguent avec finesse et modernité.

FRANCES LEECH, MATTHIEU MEISSE ET CLÉMENT HU, ISOTOPE

Isotope est un glacier artisanal et café situé dans le Marais, Leurs glaces sont préparées à partir de lait fermier du 77, tandis que leurs sorbets privilégient les fruits français de saison. Les parfums changent régulièrement et s'inspirent de leurs voyages autour du monde.

MAMA TAMOU, MEEMA PARIS

Elle incarne une cuisine marocaine généreuse et traditionnelle. Ses plats, inspirés des recettes familiales, célèbrent le goût, la transmission et la convivialité.

SAMIA BOUCHAREB, BAJAMIMA

Ingénieure en informatique pendant neuf ans et passionnée de cuisine depuis toujours, **Samia Bouchareb** a tout quitté pour se consacrer pleinement à la gastronomie, avec l'ambition de démocratiser la cuisine marocaine de sa grand-mère auprès du plus grand nombre. Avec **Bajamima**, elle fait re-

LA MOUETTE ET LES DROMADAIRES

La Mouette et les Dromadaires est un refuge bohème et solaire, comme suspendu entre désert et Atlantique. Derrière ce projet installé à Sidi Kaouki, près d'Essaouira, se trouvent quatre amis — Matthieu Alfandari, Maxime Peribere, Adrien Boissaye (Le Perchoir) et Valentin Pataux — réunis par une même envie : créer un lieu libre, chaleureux et profondément tourné vers le voyage. On y vit pieds nus, et la cuisine y occupe une place centrale. Produits de la mer, influences marocaines, cuisson au feu, légumes du marché et grandes assiettes à partager composent une table généreuse et instinctive, pensée comme le prolongement du paysage.

Dans le cadre de *Food Temple Maroc*, **La Mouette et les Dromadaires** viendra recréer cet esprit nomade à travers une expérience culinaire vivante, entre hospitalité marocaine, cuisine de voyage et atmosphère festive.



© Maison Ambre

SALON DE THÉ

SARA BOUKHALED, MAISON GAZELLE

Maison Gazelle est avant tout une histoire d'amandes et de fleur d'oranger, sourcées avec passion et exigence. C'est aussi un projet de transmission et de valorisation des gestes artisanaux, porté par des femmes marocaines maîtrisant l'art du fait main. Cette pâtisserie marocaine allie excellence, tradition, modernité et poésie. Elle propose des pâtisseries, de petits plats et des produits maison, ainsi qu'une sélection de vaisselle réalisée par des artisans marocains.



TRANSMISSION

La transmission est un axe essentiel du festival *Food Temple*, qu'il s'agisse de l'éducation au goût, de la sensibilisation à l'impact environnemental de notre alimentation, ou encore de la transmission des gestes, des savoir-faire et des patrimoines culinaires des pays invités.

Avec **Fatéma Hal** comme marraine du festival, la question de la mémoire, ou du « matrimoine » culinaire, occupera une place encore plus importante que lors des précédentes éditions. La cuisine marocaine se transmet souvent au sein des familles, auprès des femmes, des mères et des grand-mères.

ATELIERS, CUISINE DE FAMILLE 15€

ASMAA EL RHERBI, LES CHEFS DE CŒUR

Tajine de poires et figues

SAMEDI À 11H

FATEN BOUDHINA

Crème des crèmes : pâtes à tartiner & fruits déguisés

SAMEDI À 11H ET 12H30

ASMAA EL RHERBI, LES CHEFS DU CŒUR

Briouates de chèvre menthe

SAMEDI À 12H30

ABDEL ALAOUÏ, CHOUKRAN

Tiramisouk : un tiramisu revisité par Abdel Alaoui, avec des notes d'amlou, d'eau de rose et de verveine.

SAMEDI À 14H ET 15H30

NAJAT BOUGDAL, LES CHEFS DU CŒUR

Cornes de gazelle classiques sans gluten

SAMEDI À 14H ET 15H30



© Choukran



© Maison Meema



© LD

SAMAH BELHADI, YEMMA

Samah Belhadi propose, avec sa marinade Yemma, une sauce couscous élaborée à partir d'ingrédients frais et d'épices authentiques.

SAMEDI À 17H & 18H30

MAMA TAMOU, MEEMA PARIS

Baghrir, crêpes mille trous : une spécialité de la cuisine maghrébine, reconnaissable à sa texture légère et alvéolée, composée de multiples petits trous, généralement servie avec du miel et du beurre.

SAMEDI À 17H & 18H30



© L'Agrumiste

MOUNIA AMRANI, POPILLES

Citron beldi, typique du Maroc, à la peau fine et très parfumée, utilisé notamment en cuisine traditionnelle & tajine au citron, plat emblématique de la cuisine marocaine, mijoté avec du citron confit et des épices.

DIMANCHE À 11H & 12H30

HASNAA EL GADARI, MAISON AMBRE

Pastilla au poisson et fruits de mer, une variante salée de la pastilla traditionnelle, composée d'une farce, relevée d'épices et enrobée de fines feuilles croustillantes & Sablés amande et noix

DIMANCHE À 11H & 12H30

TAREK IDRISSE, LA CUISINE DE SOUAD

Zaalouk (caviar d'aubergines), spécialité de la cuisine marocaine à base d'aubergines cuites et de tomates, relevée d'ail, d'huile d'olive et d'épices.

DIMANCHE À 14H & 15H30

MOUNIA AMRANI, POPILLES

Tajine de boeuf petit pois artichaut

DIMANCHE À 14H

Tajine boeuf à la cannelle

DIMANCHE À 15H30

MASTERCLASS - ENTRÉE LIBRE

SALÉE

FATÉMA HAL
MASTERCLASS D’OUVERTURE
Le Maroc sur la route des épices
SAMEDI À 11H

ABDEL ALAOUÏ, CHEF CHOUKRAN
Oeuf Beldi, mayonnaise à l’harissa, sauce
huile de figuier, citrons confits et
coriandre
Pour cette masterclass, Abdel Alaoui cui-
sine des œufs beldi, accompagnés d’une
mayonnaise à l’harissa, d’une sauce vierge
à l’huile de figuier, de citrons confits et de
coriandre, ainsi que la présentation de son
livre *Couscous Connection*, publié aux
éditions La Martinière.
SAMEDI À 12H

NADA EL HANINI
TAKTOUKA REVISITÉE
Nadia El Hanini présente une version revi-
sitée de la taktouka, une salade cuite ma-
rocaïne à base de poivrons et de tomates,
relevée d’ail et d’épices. Elle présentera
également son livre *Ma cuisine marocaine*,
publié aux éditions Marabout.
SAMEDI À 16H

CHAMA TAHIRI IVORRA, NIYA
TARTINE TAJINE
Chama Tahiri Ivorra innove avec sa tartine
tajine, une création inspirée des saveurs
du tajine, véritable madeleine de Proust.
DIMANCHE À 17H



Salade cuite © Grandmas project



© Niya Casablanca

ELSA LÉVY, GRANDMAS PROJECT
SALADE CUITE & MÉMOIRE FAMILIALE
Elsa Lévy, de Grandmas Project, fait dé-
couvrir la recette de la salade cuite, précé-
dée de la projection de son film consacré
à la recette de sa grand-mère, Ninette Za-
gury.
SAMEDI À 18H

LAHCEN HAFID
VOLAILLE AU CITRON ET AU SAFRAN, PO-
LENTA CRÉMEUSE
Lahcen Hafid, ancien responsable des
cuisines du Ritz et président des Disciples
d’Escoffier Maroc, cuisine une volaille au
citron et au safran, servie avec une polenta
crémeuse et un jus façon *m’sllala*.
DIMANCHE À 12H

STÉPHANE LEMARCHAND ET
HUGO DESNOYER, SONIA
Pastilla au poulet fermier. Ils préparent en
direct une pastilla garnie d’un effiloché de
poulet fermier juteux et relevé aux épices,
et d’oignons caramélisés et d’amandes
pour l’équilibre
DIMANCHE À 13H

MARIE JOSÉE ORDERER ET
EMMANUEL PERRODIN
COUSCOUS & TRANSMISSION
Le duo concocte un couscous et présente

SUCRÉE

SARA BOUKHALED,
MAISON GAZELLE
Sara Boukhaled propose une échappée
gourmande : épices marocaines au goût
du jour, autour d’un superbowl, d’amlou
et de bananes rôties.
DIMANCHE À 14H

AÏDA ET KENZA TAZI
L’ORMIELLERIE
Le duo imagine une pastilla au lait et à
la fleur d’oranger et présente son livre
Love & Harissa, publié aux éditions We-
bedia Books.
DIMANCHE À 15H



Sandrine Saadi @fraiseetbasilic



@Domaine Sauvage

PRODUITS

ZOHRA LEVACHER
Zohra Levacher consacre une master-
class autour du pois chiche, ainsi que la
présentation de son livre *Chiche ! Osez
les légumineuses*, publié aux éditions
Ulmer.
SAMEDI À 13H

SOUHAIL TAZI, FONDATEUR DE
DOMAINE SAUVAGE
Souhail Tazi propose une masterclass
sur l’huile d’olive et la permaculture au
Maroc, suivie d’une dégustation d’huile
d’olive.
SAMEDI À 14H

SOUFIANE LAZRAC, CO-FONDA-
TEUR DE AZOUKA FARM,
MIMTI ET SAEDA, FOOD LAB
Soufiane Lazrak parle de la fermentation
dans la cuisine marocaine.
SAMEDI À 15H

FERDINAND AUPETIT, SAUCIER
Ferdinand Aupetit anime une master-
class sur l’échelle des saveurs : au-delà
du piquant, ainsi que la présentation de
son livre *100 piments*, publié aux édi-
tions Ulmer.
DIMANCHE À 11H

ÉDITION

LIBRAIRIE LE TIERS MYTHE
PRÉSENTE LE COLLECTIF DE LA
NOUVELLE ÉDITION MAROCAINE
(CNEM)

Installée depuis 1974 au cœur du quar-
tier latin, la librairie est spécialisée dans
les sciences humaines et la littéra-
ture concernant à la fois la France et le
monde francophone. Partenaire du salon
« Maghreb des livres » qui se tient à l'hô-
tel de ville de Paris depuis plus de 30
ans, elle possède un fond de plusieurs
dizaines de milliers de titres dans les do-
maines liés à l'Afrique, l'Asie, l'Europe et
le Maghreb sa spécialité.

En collaboration avec le CNEM (Collec-
tif de la Nouvelle Édition Marocaine) ré-
unissant des éditeurs indépendants, elle
présente à l'occasion de Food Temple
Maroc une sélection variée d'ouvrages
sur le Maroc : littérature, ouvrages cultu-
rels, beaux livres, livres de cuisine et
bien d'autres, offrant l'opportunité aux
visiteurs de découvrir la diversité de la
culture marocaine à travers la lecture.

Le stand de la librairie recevra également
pour des dédicaces les auteurs des livres
de cuisine présentés durant les master-
class.

Les éditeur-ices représenté-es

- Kenza Sefrioui, pour **En toutes lettre**
- Rabiaa Marhouch, pour **Africamoude**
- Ghizlaine Chraibi, pour **Éditions Onze**
- Pierre Pascual, pour **Le Sélénite**
- Emmanuelle Sarrazin, pour **Sarrazines & Co**
- Noura Marsse, pour **Les Yeux qui brillent**
- Karine Joseph, pour **Éditions Du Sirocco**
- Michèle Desmottes, pour **Maha Édition**
- Dominique Nouiga, pour **Nouiga Éditions**
- Yasmina Naji, pour **Kulte Éditions**
- Rita Baddou, pour **Bouillon de culture**
- Myriem Chraibi, pour **Éditions Art Numérique**
- Sofia Fahli, pour **Atonale**

LES SIGNATURES

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

NADA EL HANINI
Ma cuisine Marocaine (Marabout)

FATÉMA HAL
Le discours amoureux des épices
(Zellige)

ZOHRA LEVACHER
Chiche ! Osez les
légumineuses (Ulmer)

ABDEL ALAOUI
Couscous connection - Nouvelle
publication (La Martinière)

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

AÏDA ET KENZA TAZI
Love & Harissa (Webedia Books)

MARIE JOSÉE ORDERER ET
EMMANUEL PERRODIN
Couscous ! Le meilleur c'est celui
de ma mère : Une histoire de famille
entre amis (First)

STÉPHANE BOUR ET
FERDINAND AUPETIT
100 piments à cultiver et à
déguster : ça va piquer ! (Ulmer)



LE SOUK DU TEMPLE

Au cœur de *Food Temple Maroc*, le marché s'inspire de l'effervescence des souks marocains. Sous la verrière de la Halle, les étals se déploient, vibrant de couleurs et de parfums. Épices, artisanat, produits

SAVEURS DU MAROC

SOUHAIL TAZI,
DOMAINE SAUVAGE
(MARRAKECH)

Domaine en permaculture de 10 hectares situé dans les montagnes du Haut Atlas sauvage, comprenant un potager, une forêt comestible (acacias, cyprès, eucalyptus, poivriers, caroubiers, amandiers, fruitiers) et 2 300 oliviers. Leur huile d'olive a obtenu la médaille d'or 2022 du concours international BIOL.

LAURENT BOUGHABA,
L'AGRUMISTE, AGRUMES
(MONTROUGE)

C'est au fil de ses voyages que **Laurent Boughaba** a réuni plus de 250 variétés d'agrumes, aujourd'hui cultivées dans un verger au Maroc. Avec **L'Agrumiste**, il développe une collection d'agrumes d'exception ainsi qu'une gamme de produits de haute qualité, où se révèlent fraîcheur, vivacité et intensité aromatique.



du terroir et savoir-faire se mêleront dans une atmosphère chaleureuse et vivante. Comme une promenade entre les ruelles de Marrakech ou de Fès, les visiteur-euses seront invité-es à flâner, goûter, échanger et se laisser porter par l'âme généreuse et conviviale du Maroc.



SOUFIANE LAZRAK & KAJA LUDVIGSEN, CO-FONDATEURS DE AZOUKA FARM, MIMTI ET SAEDA FOOD LAB (ESSAOUIRA)

Réunis par une même vision, ces trois projets défendent une approche sensible et contemporaine de la cuisine marocaine, profondément ancrée dans son territoire. À la **ferme Azouka**, la terre est cultivée dans le respect des saisons, des ressources et des savoir-faire agricoles, selon une démarche durable et attentive au vivant.

Cette exigence se prolonge chez **Mimti**, où les produits de la ferme nourrissent une cuisine contemporaine, à la croisée de la mémoire culinaire marocaine et de la création. Avec **Saeda Food Lab**, cette réflexion s'étend à un espace hybride dédié à l'expérimentation, à la transmission et à la culture du goût, mêlant épicerie fine, recherche culinaire et valorisation des produits. Ensemble, ils composent un véritable écosystème, du champ à l'assiette.



YEMMA, ÉPICERIE (PARIS)

Yemma célèbre une cuisine de transmission à travers des produits gourmands inspirés de recettes familiales. Cette épicerie marocaine met à l'honneur un savoir-faire artisanal et des produits de qualité aux saveurs généreuses et réconfortantes.

FATEN BOUDHINA DAVID,
CRÈME DES CRÈMES (PARIS)

Juriste de formation passionnée de cuisine, **Faten Boudhina David**, transforme depuis 2016 sa passion pour les fruits secs en créations gourmandes et raffinées. Inspirée par les saveurs de son enfance, elle imagine des crèmes artisanales aux fruits secs et aux fleurs ; purées de noisettes, pistaches ou amandes relevées d'épices, de fleurs et d'agrumes, élaborées sans sucre raffiné et avec une approche naturelle et artisanale.



OBJETS, GRAPHISME

LES POSSIBLES (PARIS)

Les Possibles valorisent les savoir-faire artisanaux amazighs à travers une sélection d'objets durables réalisés au sein de coopératives et d'ateliers à taille humaine. Tissage, céramique de Tamegroute ou travail du métal : chaque pièce témoigne d'un patrimoine vivant, entre transmission, exigence artisanale et création contemporaine.

MERIEME MESFIOUI,
DURGAMAYA (ANGOULÈME)

Designer graphique, illustratrice et autrice de bande dessinée marocaine basée à Angoulême depuis 2010, **Merieme Mesfioui** mêle calligraphie, motifs traditionnels marocains et références à l'art islamique dans une esthétique contemporaine et engagée. Son travail explore les questions de liberté, de corps et de droits des femmes. Elle est cofondatrice de *Spin Off* (festival de bande dessinée) et membre du Collectif des Hiboux.



© Les Possibles

PHOTOGRAPHES INVITÉ·ES

AFFICHE & PHOTOS SALMA JOURANI

Photographe et artiste marocaine, **Salma Jourani** développe un univers visuel pop, coloré et profondément sensible qui interroge les représentations de l'âge, de la beauté et de l'identité. Révélée par ses portraits vibrants de femmes âgées, souvent réalisés avec sa propre grand-mère comme modèle, elle compose des images où se rencontrent traditions marocaines, accessoires inattendus et mises en scène aux accents surréalistes.

À la croisée de la photographie de mode, du documentaire intime et de l'expérimentation artistique, son travail célèbre l'individualité, la liberté d'être soi et la permanence de la jeunesse intérieure. À travers une esthétique singulière et résolument contemporaine, Salma Jourani propose un regard tendre, audacieux et joyeux sur les générations. Elle est l'artiste photographe associée à l'affiche de cette édition de Food Temple Maroc.



EXPOSITION PHOTO YASMINE HATIMI

Née à Casablanca, où elle vit et travaille, **Yasmine Hatimi** est photographe et directrice artistique. Formée à Madrid à la photographie et à la cinématographie, elle y passe près de neuf ans avant de revenir au Maroc avec le désir de redécouvrir son pays à travers l'image.

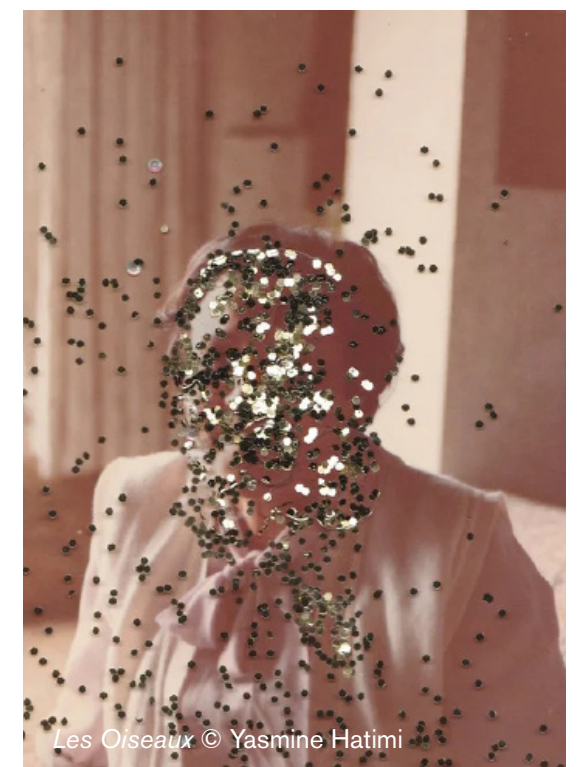
Sa pratique mêle photographie, archives et texte. À travers des images empreintes de poésie, elle construit des contre-récits aux représentations orientalistes, révélant des réalités plus nuancées, intimes et personnelles.

À l'occasion de *Food Temple*, Yasmine Hatimi présente la série photographique *Les Oiseaux*, exposée en vitrophanie, réalisée à la suite du décès soudain de sa grand-mère, emportée par la Covid-19 en décembre 2020. Ce projet est né d'un besoin viscéral de création, une manière de traverser le deuil et de transformer l'absence en langage visuel.



Les Oiseaux réunit photographies, documents d'archives retrouvés après la disparition de sa grand-mère, ainsi qu'un texte écrit durant la première semaine de son deuil. Très proche d'elle, **Yasmine Hatimi** partageait avec sa grand-mère des moments intimes du quotidien au sein de leur maison familiale. Les images deviennent alors des témoignages sensibles, de véritables anecdotes visuelles : son tapis de prière, les médicaments qu'elle prenait chaque jour ou encore ses fleurs préférées — les oiseaux de paradis — qui ont inspiré le titre de la série.

Ce projet s'inscrit dans une exploration plus large des intimités visuelles qui traversent l'univers photographique de l'artiste, une thématique centrale de sa démarche, nourrie par ses émotions les plus profondes et par une approche personnelle de la mémoire, de l'absence et de la transmission.





© Salma Jourani



© Salma Jourani



© Salma Jourani



© Salma Jourani

MAISON DE LA PHOTOGRAPHIE DE MARRAKECH

Au cœur de la médina de Marrakech, la **Maison de la Photographie** est un lieu de référence consacré à la mémoire visuelle du Maroc. Fondée pour préserver et valoriser le patrimoine photographique du pays, elle réunit une collection exceptionnelle de photographies anciennes réalisées entre la fin du XIX^e siècle et les années 1960. À travers ses archives, ses expositions et ses actions de médiation, elle offre un regard précieux sur les paysages, les modes de vie, les traditions et les transformations du Maroc.

Véritable espace de transmission et de découverte, elle invite à un dialogue sensible entre passé et présent. À l'occasion de Food Temple Maroc, Le Carreau du Temple s'associe à la Maison de la Photographie de Marrakech pour présenter une sélection d'images consacrées à la cérémonie du thé, emblème de l'hospitalité et de la culture marocaine.



Flandrin. L'heure du thé © Flandrin - Circa 1926



Maison de la photographie de Marrakech



Maison de la photographie de Marrakech



Maison de la photographie de Marrakech

DENIS DAILLEUX

Né à Angers en 1958, **Denis Dailleux** développe depuis plusieurs décennies une œuvre photographique profondément tournée vers les territoires et les personnes. Connue notamment pour son travail au long cours en Égypte, où il a vécu de nombreuses années, il a également tissé un lien privilégié avec le Maroc. Il y a réalisé plusieurs séries empreintes de sensibilité, consacrées à l'intime, au quotidien et aux gestes du travail, parmi lesquelles une série remarquable sur la cueillette des roses. Photographe membre de l'Agence VU,

Denis Dailleux est représenté notamment par la galerie Camera Obscura à Paris, par la Galerie 127 à Marrakech ainsi que par la galerie Peter Sillem à Francfort. Son œuvre, reconnue à l'échelle internationale, a été récompensée par de nombreux prix prestigieux. Auteur de plusieurs ouvrages de référence, il construit une photographie humaniste fondée sur la rencontre et la confiance, révélant avec délicatesse la dignité de ses sujets et la singularité des lieux qu'il traverse.

UNE ODYSSEE DES ARÔMES ET DES PARFUMS

À l'occasion du 250^e anniversaire de la maison Givaudan, créatrice de parfums et d'arômes, **Denis Dailleux** a entrepris un voyage à la rencontre des matières premières les plus précieuses de la parfumerie. De Madagascar au sud de l'Inde, en passant par le Maroc, le photographe a suivi le parcours des plantes, des fleurs et des épices dont sont extraites certaines des fragrances les plus emblématiques au monde.

À travers son regard sensible et profondément humaniste, **Denis Dailleux** révèle un univers souvent méconnu : celui des femmes et des hommes qui cultivent, récoltent et préservent ces trésors naturels. Ses images rendent hommage à des gestes ancestraux, à un savoir-faire exigeant et à une relation intime entre l'être humain et son environnement.

C'est au Maroc, dans la région d'El Ke-laa des M'Gouna, que débute ce récit photographique. Au cœur de la vallée des Roses, les roses de Damas fleurissent chaque printemps le long des parcelles agricoles de l'oasis. Cueillies à l'aube par les femmes de la région, elles donnent lieu à une récolte aussi brève que précieuse, célébrée chaque année par toute la communauté. Entre portraits, paysages et scènes de travail, **Denis Dailleux** capte avec délicatesse la beauté de cette tradition et la richesse d'un patrimoine vivant dont le parfum continue de rayonner bien au-delà de la vallée.



© Denis Dailleux



© Denis Dailleux

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

18h-23h - SOUK DU TEMPLE, POP-UP RESTAURANTS & SALON DE THÉ

19h-23h - SOIRÉE ÉLECTRO GOURMANDE
CARTE BLANCHE À ABDEL ALAOUÏ & LA MOUETTE ET LES DROMADAIRES

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

11h-19h - ATELIERS & MASTERCLASS

11h-19h - SOUK DU TEMPLE

19h-20h - CONCERT OUM

11h-20h - EXPOSITIONS

12h-20h - RESTAURANTS POP-UP & SALON DE THÉ

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

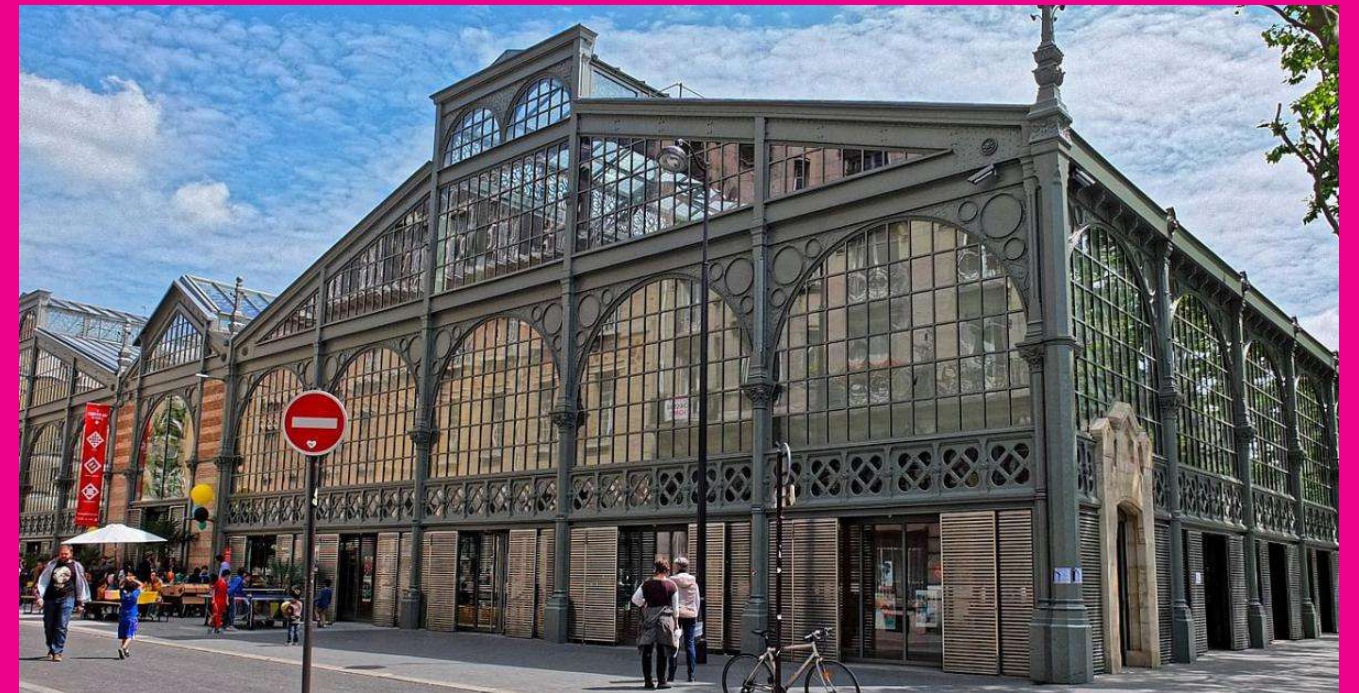
11h-17h - ATELIERS & MASTERCLASS

11h-17h30 - SOUK DU TEMPLE

11h-17h30 - EXPOSITIONS

11h-17h30 - RESTAURANTS POP-UP & SALON DE THÉ

16h30-17h30 - CONCERT GAOUTA



Le Carreau du Temple

Bâtiment typique de l'architecture industrielle du XIX^e siècle qui abrita l'un des marchés parisiens les plus emblématiques, Le Carreau du Temple est depuis 2014 un établissement culturel et sportif de la Ville de Paris. Son projet est unique dans le paysage culturel de la capitale, puisqu'il allie les pratiques sportives et artistiques à destination des amateurs à une programmation de spectacles et de grands événements publics. Sa programmation, qui a pour fil conducteur le corps, défend une vision engagée des valeurs essentielles de solidarité, d'inclusivité et d'écoresponsabilité, au service de tous les publics qui s'y croisent au gré de sa riche activité. Tout au long de la saison, spectacles de danse contemporaine, cycles de rencontres sur des questions de société et projections font vivre la salle de spectacle de 250 places. La Halle de 1 800 m² accueille une programmation de grands temps forts portés et programmés par Le Carreau du Temple : le festival culinaire *Food Temple* en septembre, le *Festival Everybody* sur le corps contemporain en février et le *Festival Jogging* dédié aux croisements des arts et des sports en mai.

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Événement organisé dans le cadre
de la Saison Méditerranée 2026



GOVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité



médi
saison terra
2026 née

