Communiqué de Presse

Section des Affaires Publiques
Ambassade des Etats-Unis d'Amérique
Km 5.7, Avenue Mohammed VI Souissi – Rabat 10170
Tel: 0537 63 72 00- Fax: 0537 63 72 01
Web: http://rabat.usembassy.gov

Rabat, le 9 Avril 2015

La semaine maroco-américaine d'arts culinaires
Du 10 au 18 avril à Fès, Tanger, Marrakech, Salé

Showcase culinaire au Bouregreg de Rabat le 18 avril 2015 à partir de 18h00

-Ouvert au public-

L'ambassade des Etats-Unis d'Amérique a l'honneur de vous inviter à suivre, pour la première fois au Maroc, ses journées gastronomiques maroco-américaines à travers les activités du prestigieux chef Erik Hustad à Fès, Tanger, Marrakech Salé et Rabat du 10 au 18 avril 2015.

Ces journées de cultures gastronomiques seront marquées par deux événements ouverts au public à savoir le « Laboratoire Culinaire » organisé le 11 avril de 10h00 à 17hh00 à l'hôtel Les Mérinides à Fès et le Chef Showcase final de Rabat pour clôturer la tournée du Chef. Le Chef

Showcase culinaire final sera animé sur la rive gauche du Bouregreg et réunira en plein air le Chef Hustad en face à face avec une cheffe cuisinière marocaine pour une course-la-montre devant un jury de marque, et ce en présence de SE l'Ambassadeur des Etats-Unis au Maroc, Dwight L. Bush, Sr le samedi 18 avril 2015 à partir de 18h00.

Durant sa tournée au Maroc, le chef Erik Hustad se glissera dans les cuisines des restaurants les plus emblématiques et cuisinera en tandem avec des chefs marocains de renom pour le plaisir du partage et du gout. Il sillonnera également les plus grandes places culinaires allant des Riads de Fès à la mythique place Jamaa El Fna en passant par l'incroyable esplanade du Bouregreg pour pimenter les mets marocains par des saveurs venues directement de l'Etat du Nebraska en face du public.

Par ailleurs, le chef Hustad animera des ateliers auprès d'associations de jeunes et de femmes convertis aux métiers de la bouche dans différentes villes du royaume pour mieux booster leurs projets et leur apprendre comment réussir et monter un business tout en préservant l'éducation au goût, le patrimoine et l'innovation culinaire.

La mission diplomatique fêtera ainsi pendant une semaine la gastronomie américaine aux goûts des arts culinaires marocains. L'idée derrière l'organisation de ces journées gastronomiques n'est autre que de célébrer les traditions culinaires marocaines et américaines et de rapprocher le public marocain des goûts de l'entreprenariat et de la créativité dans un échange, cette fois-ci, de repas innovants entre les deux pays.

Contact Presse:

Hasna Boufkiri
Media Specialist
U.S. Embassy, Rabat
BoufkiriH@state.gov/ **0661-093-124**

Biographie du Chef Erik Hustad

Le Chef Erik Hustad a fait ses débuts au sein d'un modeste camion snack et a réussi par son innovation à construire un mini-empire culinaire au cœur de l'Amérique.

Erik Hustad a étudié la technique de la cuisine française classique aux côtés des dernières innovations américaines à la prestigieuse école culinaire internationale de l'Art Institute de Seattle. Parallèlement à sa formation à Seattle, Erik a travaillé dans de nombreux restaurants aux côtés de certains des meilleurs chefs dans le Pacifique Nord-Ouest. Après avoir terminé ses études, le Chef Hustad est retourné à sa ville natale de Lincoln, Nebraska où il a travaillé dans des restaurants locaux à succès (Bread & Cup and Venue) tout en développant un Business Plan pour GUP cuisine, devenue sa première entreprise en tant que Businessman. GUP cuisine n'était autre qu'un camion snack spécialisé dans la nourriture du Midwest et qui a franchi tous les obstacles en tant que l'une des premières cuisines mobiles dans le Nebraska.

Le succès de GUP a aidé à instaurer le concept de cuisines mobiles dans Lincoln et est devenu en peu de temps l'incontournable détour pour les locaux. Son concept a balayé tout le Nebraska après le succès initial sur la côte Ouest. Après seulement une année de gestion GUP Cuisine, Hustad a audacieusement ouvert un restaurant de brique et de mortier appelé: Honest Abe Burgers and Freedom. Honest Abe a été créé pour fournir de délicieux hamburgers gastronomiques et des frites ; le tout revisité à des prix décents. Au cœur de l'Amérique du Bœuf par excellence, le chef Hustad a réussi à faire de son burger de Lincoln d'Abe l'un des plus juteux et de son restaurant l'un des meilleurs restaurants de l'Etat du Nebraska.

La Table de Sebastian était le troisième concept de vie à venir, un élégant restaurant de tapas méditerranéennes dans le centre de Lincoln. Hustad a pris un risque en s'aventurant dans un restaurant gastronomique à thème car, situé bien loin des influences hispaniques, ce fut un concept jamais vu auparavant à Lincoln.

Hustad a ensuite ouvert un café au centre-ville ainsi qu'une boulangerie dans le nord de Lincoln. Actuellement Hustad et son équipe s'emploient à étendre la marque Honest Abe au-delà de l'Etat et travaillent simultanément sur un nouveau concept de restaurant qui se spécialisera dans les "tacos du monde".