



الدورة

المهرجان الوطني للطبخ العريق

Festival National de la Gastronomie Authentique

تحت شعار

نكهات من الماضي على مائدة الوطن
اسفي من 23 إلى 25 يونيو 2026



magri3413@gmail.com



0676276363 / 0666425958



ecole.chef.laabdia





المهرجان الوطني للطبخ العريق

FESTIVAL NATIONAL DE LA GASTRONOMIE AUTHENTIQUE



مهرجان حاضرة المحيط للطبخ العريق ليس مجرد تظاهرة فنية أو عرض لمهارات الطهي، بل هو عرس ثقافي بامتياز، يحتفي بالتراث الحضاري والإنساني العميق للمغرب، ذلك التراث المتنوع والمتأثر في جذور التاريخ، الذي أفرز مطبخاً وطنياً فريداً ومتفرداً، يعد من بين أغنى وأعرق المطابخ في العالم.

تأتي هذه التظاهرة لتسلط الضوء على كنوز هذا الموروث الذوقي، وتعيد له الاعتبار والمكانة التي يستحقها، بعد أن بدأت العديد من وصفاته النادرة والخاصة تندثر تحت وطأة النسيان. ومن خلال هذه المبادرة، نهدف إلى النيش في ذاكرة أبناء الوطن، وجمع الوصفات الأصيلة، وتوثيقها، بل وبلورتها في مؤلف يجسد الهوية الذوقية لمدينة أسفي.

مهرجان الطبخ العريق هو أيضاً منصة حوار ثقافي بين الأجيال، وفضاء مفتوح للتلاقح بين فنانيين، طهاة، باحثين ومؤرخين من مختلف مناطق المغرب. يساهم هذا الحدث في تعزيز السياحة الثقافية، وتنمية الحس الوطني، وتكريس قيم الانتماء للهوية المغربية، خاصة لدى الشباب.

وتسعى هذه التظاهرة إلى تكريم أبناء المدينة الذين حافظوا على فن الطبخ التقليدي، وتمكينهم من التآلق من خلال مسابقات، ورشات تكوينية، وفعاليات للتذوق الجماعي. كما تهدف إلى الترويج للمنتجات المحلية مثل الفخار، الأعشاب العطرية، وزيت الزيتون، بما يجعل من المنطقة وجهة سياحية ذوقية متميزة.

إنه مهرجان يحتفل بالأصالة، ويمنح للمطبخ المغربي الأصيل المنصة التي يستحقها، كترات حي نابض بالذوق، بالهوية، وبالذاكرة.



الدورة الثانية للمهرجان الوطني للطبخ
العريق: محطة تالق وإبداع

FESTIVAL NATIONAL DE LA GASTRONOMIE AUTHENTIQUE

شهدت مدينة أسفي تنظيم الدورة الثانية للمهرجان الوطني للطبخ العريق حدثاً بارزاً ومتميزاً حقق نجاحاً كبيراً وأضفى إشعاعاً سياحياً وثقافياً على المدينة، ليؤكد مكانتها كواحدة من أبرز المحطات الثقافية والمطبخية بالمغرب.

نجاح متميز وإشعاع سياحي تميزت هذه الدورة بحضور جماهيري كبير من مختلف مناطق المملكة، إضافة إلى زوار وسياح أجانب، مما أضفى على المدينة أجواء حيوية ومزيجاً من الإشعاع السياحي. وقد أسهم تفاعل الزوار والمشاركين في إبراز التراث الغذائي المغربي الأصيل وتعريف العالم بجمالية المطبخ المغربي التقليدي.

ساهم المهرجان في تعزيز السياحة المحلية من خلال أنشطة متنوعة، شملت ورشات تذوق، عروض طهي حي، ومسارات تعريفية بأحياء وأسواق المدينة العتيقة، الأمر الذي جعل الزوار يعيشون تجربة ثقافية غنية تمتد إلى التراث، التاريخ والنكهات الأصيلة.

حضور جماهيري وإعلامي فاعل عرفت فعاليات المهرجان إقبالا لافتا من الجمهور، حيث امتلأت الساحات والأروقة بالحضور المتفاعل الذي شارك في فعاليات الطهي والتذوق والمسابقات المختلفة. كما حظي المهرجان بتغطية إعلامية واسعة من صحف محلية ووطنية ووسائل إعلام إلكترونية، ما ساهم في نقل أجواء الحدث إلى جمهور واسع داخل وخارج المغرب. شخصيات بارزة في عالم الثقافة والطهي





تميزت الدورة الثانية بحضور نخبة من الشخصيات المرموقة في المجال الثقافي والمطبخي، من بينها:

- النجمة العالمية نزهة بدوان التي حضرت ك ضيفة شرف، وقد أضفت حضورها طابعا خاصا على الحدث، حيث شاركت الجمهور خيرتها وشغفها بالمطبخ المغربي الأصيل.
- باشا مدينة أسفي، الذي أعرب عن دعم السلطات المحلية للمهرجان وأهميته في ترميم التراث الثقافي والطبخي للمدينة.
- ممثلون عن السيد العامل لمحافظة أسفي، بحضورهم الرسمي الذي يعكس الاهتمام المؤسساتي بهذه المبادرة.
- السيد رئيس المجلس البلدي لمدينة أسفي، الذي أكد في كلمته التزام المجلس بدعم الفعاليات الثقافية والسياحية التي تساهم في تنمية المدينة.

تواجد الطهاة العالميين والمنافسات الشيقة عرفت الدورة مشاركة مجموعة من الشيفات العالميات من المغرب وخارجه، من أبرزهن:

- الشيف خديجة بنسديرة، التي قدمت عروضاً عملية وورشات تعليمية حول تقنيات الطبخ العريق.
- كما شارك عدد كبير من الطباخين الموهوبين في مسابقات الطبخ التي كانت محط اهتمام الجمهور ولجنة التحكيم، حيث أبدعوا في تقديم أطباق تميز بين الأصالة والابتكار، مما أضفى على المهرجان مستوى تنافسياً متميزاً.





صور من ابداعات المشاركين
في الدورة السابقة





المهرجان الوطني للطبخ العريق

FESTIVAL NATIONAL DE LA GASTRONOMIE AUTHENTIQUE

3

دورة هذه السنة: التميز في التنظيم والرهان على العالمية

تأتي دورة هذه السنة من المهرجان الوطني للطبخ العريق لتشكّل محطة استثنائية في مسار هذا الحدث الثقافي والطبخي، حيث راهن المنظمون على الارتقاء بالمهرجان إلى مستويات أعلى من حيث جودة التنظيم، غنى البرمجة، واتساع الحضور الجماهيري والإعلامي، بما يعكس المكانة المتنامية التي بات يحتلها المهرجان على الصعيدين الوطني والدولي. حضور وازن لشيفات وطنيين وعالميين ستميز هذه الدورة بمشاركة نخبة من الشيفات الوطنيين والدوليين، المعروفين بخبرتهم الواسعة وإسهاماتهم في التعريف بالمطبخ التقليدي وتطويره، حيث سيقدمون عروض طهي مباشرة وورشات تفاعلية تبرز غنى الموروث الغذائي المغربي، وتفتح آفاقاً جديدة للتلاقح بين التجارب المحلية والعالمية. ويعكس هذا الحضور الوازن ثقة الطهاة المحترفين في المهرجان، وأعترافهم بدوره في صون الذاكرة الطبخية ونقلها للأجيال القادمة. تنظيم محكم وحضور جماهيري غير مسبوق على المستوى التنظيمي، تعرف هذه الدورة تطوراً ملحوظاً من حيث الإعداد اللوجستي، توزيع الفضاءات، برمجة الفعاليات، وضمان انسيابية المشاركة والحضور، مما يوفر للزوار تجربة متكاملة تجمع بين المتعة، المعرفة، والتفاعل المباشر مع الطهاة والمشاركين. كما يرتقب تسجيل حضور جماهيري قياسي، مدعوماً بتزايد عدد المتابعين والمهتمين بالمهرجان، سواء على أرض الواقع أو عبر وسائل الإعلام ومنصات التواصل الاجتماعي، وهو ما يؤكد المكانة التي بات يحتلها المهرجان كمؤعد سنوي منتظر. عدد قياسي من المتبارين ومنافسة قوية



المهرجان الوطني للطبخ العريق

FESTIVAL NATIONAL DE LA GASTRONOMIE AUTHENTIQUE

3

ستعرف هذه الدورة مشاركة عدد غير مسبوق من المتبارين في مسابقات الطبخ، يمثلون مختلف جهات المملكة، ما سيخلق أجواء تنافسية قوية تعكس تنوع وغنى المطبخ المغربي، وتبرز مهارات الطباخين في تقديم أطباق تجمع بين الأصالة، الإتقان، والابتكار.

حدث استثنائي: أكبر قصعة للرفيسة التقليدية

وسيظل الحدث الأبرز في هذه الدورة هو إعداد أكبر قصعة للرفيسة التقليدية، بقطر يصل إلى أربعة أمتار، في مشهد احتفالي فريد يعكس روح التضامن والعقل الجماعي، ويبرز مكانة الرفيسة كأحد رموز المطبخ المغربي العريق. وينتظر أن يشكل هذا الإنجاز لحظة فارقة في تاريخ المهرجان، تجذب اهتمام الجمهور ووسائل الإعلام، وتكرس صورة المهرجان كفضاء للإبداع والتميز والاحتفاء بالتراث.





مسابقة الأطباق التراثية العريقة



مسابقة الأطباق التراثية العريقة:

يشترط تقديم وصفة أصيلة تقليدية باستخدام مكونات محلية، وتجرى على مدى يومين.

مسابقة طبق السنة – " طاجين السردين "

طبق شعبي يمزج بين رمزية الفخار وثرثرة السردين، ويقدم بطرق مبتكرة أو وصفات تقليدية. كما أن المسابقة وسيلة لاطهار إبداعات المتسابقين

مسابقة الحلويات التقليدية:

تقديم الحلويات المغربية في أبهى حلة، من حيث الذوق والشكل والرمزية الثقافية.

مسابقة نجمة الكعك المسفيوي:

التباري على احسن كعك مسفيوي باعتباره اختصاص مدينة اسفي و حلوة من تقاليد المطبخ الاسفي العريقة.

التمبئة العالمية والنسويق

المهرجان الوطني للطبخ العربي



سنكلف شركة مختصة في المجال الرقمي والتي ستشرف على جميع مواقع التواصل الاجتماعي للترويج و لتغطية فعاليات المهرجان و سنعمل على تعبئة مجموعة من المنابر العالمية المحلية و الوطنية، سنقوم باعداد و طباعة مطويات وافيشات دعائية.



سيقوم المهرجان بتكريم وجوه محلية متألقة في ميدان الطبخ أو المجال التراثي أو الفاعلين الجفوعويين وبعض المؤثرين. بالمدينة عن طريق شواهد وجوائز و سيتم هذا اثناء الحفل الختامي.



سنبرمج ورشات و مداخلات لفائدة الشباب و الاستفادة من خبرة الشيفات المشاركين.





ستتوج المسابقات بشواهد -مشاركة- لجميع المشاركين.
سيتوج الفائز الأول عن كل مسابقة بكأس المهرجان.
سيتوج المشاركون الأجانب بشواهد سفير المطبخ التراثي
وميداليات.

شواهد



كأس المهرجان



ميداليات





قبل نهاية الحفل كلمة الشيفات ونصائح للمتباريين من
اجل دعمهم و تشجيعهم للاستمرارية .

المهرجان الوطني للطيح المغربي

الدورة 3

من تنظيم

جمعية حاضرة المحيط للتنمية والثقافة
وإحياء التراث

برنامج المهرجان سنة

من 23 الى غاية 25 يونيو 2026

اليوم الاول

مدينة الثقافة والفنون

الثلاثاء 23 يونيو 2026

انطلاق مراسيم حفل
الافتتاح

17:30

- كلمة ممثلو السلطات المحلية
- كلمة مديرة المهرجان
- كلمة رئيس لجنة التحكيم
- شهادات نخبة من الباحثين و المؤرخين
- حول التراث المغربي

حفل التكريم

18:30

احتفاء بمبدعين وفاعلين في شتى
المجالات (الفنية، الاجتماعية، الرياضية)
تقديراً لعطائهم وبصمتهم المتميزة لتعزيز
قيم التقدير، و تشجيع التفوق، والاحتفاء
بالرواد الذين حققوا نجاحات بارزة محلياً أو
دولياً
عتيق بنشيكر - عزيز شقري - يوسف
الكاطو

مراسم الإفتتاح

17:00

- استقبال الضيوف والمشاركين
- استقبال الشيفات
- استقبال الوفد الرسمي

18:00

وصلة موسيقية الملحون

19:00

حفل شاي على شرف الضيوف

19:30

جولة سياحية

اليوم الثاني

المسبح البلدي

الأربعاء 24 يونيو 2026

13:00

مسابقة طاجين الحوت

17:00

مسابقة احسن كعك مسفيوي

19:30

حفل شاي

09:30

انطلاق مسابقة الطبخ العريق

15:00

مسابقة الحلويات

19:00

تقييم من قبل الشيفات

اليوم الثالث

المسبح البلدي

الخميس 25 يونيو 2026

13:00

بداية اعداد القصرية مع حضور الاعلام و جميع شيفات و ضيوف المهرجان لأخذ صور تذكارية لهذا الحدث الاستثنائي

مدينة الثقافة والفنون

19:00

الحفل الختامي مع وصلات موسيقية و كلمة منظمي المهرجان و الشيفات المشاركين و توزيع الجوائز على الفائزين

09:30

الحدث العالمي اعداد اكبر قصرية رفيصة بقطر 4 امتار من تنظيم الشيف نادية الماكري الملقة بالشيف العبدية و بحضور عدد من الطباخين الوطنيين و العالمين

14:30

غداء على شرف الشيفات و كل من شارك في انجاح هذا العرس الثقافي