

Les Rencontres Gastronomiques | MAJOR MEDIA

DOSSIER CHEFS

Étoiles & Solidarité

DÎNER DE GALA CARITATIF · 2027

Rejoignez la brigade : de grands chefs français et marocains au service de l'enfance

DATE	LIEU	OBJECTIF
Samedi 13 mars 2027	Park Hyatt Marrakech	100 % pour l'enfance

Chers chefs, *nous cuisinerons ensemble*

Le samedi 13 mars 2027, au Park Hyatt Marrakech, **11 à 12 grands chefs français et marocains** signeront ensemble un menu solidaire pour **plus de 200 invités**.

100 % des bénéfices sont reversés à trois associations qui viennent en aide aux enfants en situation de handicap, notamment victimes du séisme d'Al Haouz.

C'est la deuxième édition d'Étoiles & Solidarité, après le premier dîner de 2025 au Hyatt Regency Taghazout Bay, porté par l'Association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir (**Jean Colin**, président fondateur), avec **Major Media** comme partenaire officiel de communication.

13 mars	11–12	200+
Samedi soir, Marrakech	Chefs français et marocains	Invités

> *Parce que la gastronomie peut aussi nourrir l'âme et reconstruire des vies.*



ÉTOILES & SOLIDARITÉ 2025 · LA BRIGADE EN CUISINE



Le Park Hyatt Marrakech, *un écrin à la hauteur*

Ouvert en 2024 au cœur du domaine d'**Al Maaden**, face à l'Atlas, le Park Hyatt Marrakech compte 130 chambres et suites et figure parmi les adresses les plus prestigieuses du Royaume.

Sa cuisine est dirigée par le chef **Issam Rhachi**, coach de l'équipe du Maroc sacrée au **Bocuse d'Or Afrique** le 24 septembre 2026. La brigade du gala cuisinera chez lui.

2025 · LA PREMIÈRE ÉDITION

Le 27 septembre 2025, dix chefs français et marocains ont signé un menu solidaire au profit des enfants victimes du séisme, avec l'Association de l'Enfance Handicapée de la région Souss-Massa.









CHEF 3 ÉTOILES · PARRAIN DES RENCONTRES

Jacques *Marcon*

- Formé à l'école Lenôtre, passé notamment par l'Hôtel de Ville de Crissier (Suisse)
- Aux côtés de son père depuis 2004 à Saint-Bonnet-le-Froid : 3e génération de la famille
- Restaurant **Régis & Jacques Marcon**, 3 étoiles Michelin depuis 2005
- Parrain des Rencontres Gastronomiques d'Agadir de 2015 à 2019

SON APPORT AU GALA

Le lien historique avec les Rencontres : une cuisine de terroir et de saisons, au plus haut niveau.



BOCUSE D'OR 1995 · 3 ÉTOILES

Régis *Marcon*

- Autodidacte, reprend l'auberge familiale de Saint-Bonnet-le-Froid en 1979
- Prix Taittinger 1989, **Bocuse d'Or 1995**
- 3 étoiles Michelin depuis 2005, chef des champignons et des produits du Velay
- Président du Bocuse d'Or France
- Parrain des Rencontres de 2015 à 2019

SON APPORT AU GALA

Une légende du Bocuse d'Or : le trait d'union avec l'équipe du Maroc.



REPRÉSENTANT DU PRINCE POUR LA GASTRONOMIE

Christian *Garcia*

- Chef des cuisines du Palais princier de Monaco de 1987 à 2026
- Président du **Club des Chefs des Chefs** depuis 2007
- Représentant personnel du Prince Albert II pour la gastronomie depuis le 1er septembre 2026

SON APPORT AU GALA

Le prestige protocolaire et l'habitude des grands dîners caritatifs internationaux.



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Philippe *Joannès*

- **Meilleur Ouvrier de France** 2000
- Chef exécutif du Fairmont Monte-Carlo pendant six ans
- Directeur des événements culinaires de Monte-Carlo Société des Bains de Mer depuis 2018
- Chevalier de l'Ordre national du Mérite (2012)

SON APPORT AU GALA

Un spécialiste des grands événements culinaires : le savoir-faire d'un dîner de gala.



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

Philippe *Urraca*

- **Meilleur Ouvrier de France** pâtissier
- Président du comité des MOF pâtissiers à partir de 2003
- Directeur technique de La Compagnie des desserts
- Jury MOF d'une émission culinaire télévisée, auteur de livres de pâtisserie

SON APPORT AU GALA

La signature du dessert, et une figure connue du grand public.



CHEF EXÉCUTIF DU PARK HYATT · COACH MAROC BOCUSE D'OR

Issam *Rhachi*

- Chef exécutif du **Park Hyatt Marrakech** et de toutes ses tables
- Coach de l'équipe du Maroc, **championne du Bocuse d'Or Afrique 2026**
- Lauréat du Crémai (1er prix en 2013)

SON APPORT AU GALA

Notre hôte : la brigade cuisine chez lui.



CHEFFE · INSTITUT PAUL BOCUSE

Meryem *Cherkaoui*

- Formée à l'**Institut Paul Bocuse**, passée par les palaces parisiens et cannois
- Fonde La Maison du Gourmet à Casablanca en 2002, puis son école de cuisine en 2009
- Signe la carte de Mes'Lalla au Mandarin Oriental Marrakech à partir de 2016
- Intronisée aux Maîtres Cuisiniers de France en 2009

SON APPORT AU GALA

Une grande figure féminine de la cuisine marocaine, entre la France et le Maroc.



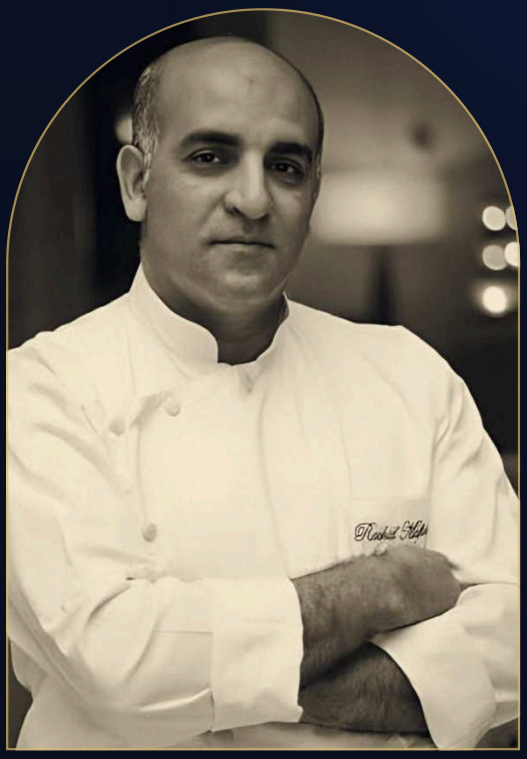
BOCUSE D'OR AFRIQUE 2026

Abdessamad *Dandani*

- 1er prix du Bocuse d'Or Maroc (2025)
- **Vainqueur du Bocuse d'Or Afrique** le 24 septembre 2026
- Représente le Maroc à la finale mondiale à Lyon, en janvier 2027

SON APPORT AU GALA

Le héros culinaire de l'année au Maroc.



PRÉSIDENT DE L'ÉQUIPE MAROC

Rachid *Maftouh*

- Président de l'équipe du Maroc au **Bocuse d'Or Afrique 2026**, remporté par le Maroc

SON APPORT AU GALA

Il incarne l'équipe championne d'Afrique et sa route vers Lyon.



CHEF PÂTISSIER · PARK HYATT

Oussama *Sadiq*

- Chef pâtissier du **Park Hyatt Marrakech**
- Signe la carte sucrée et la sélection de pains de la maison
- Auteur de « Jawhara », le dessert signature du restaurant TFAYA

SON APPORT AU GALA

La touche sucrée de la maison qui nous reçoit.

Brigade pressentie, sous réserve de confirmation. Liste officielle communiquée prochainement.

Une soirée, *une brigade*

01

En cuisine

Composer et réaliser, avec les autres chefs, le menu solidaire du dîner de gala.

02

Auprès des invités

Aller à la rencontre des convives et des partenaires, présenter votre travail.

03

Face aux médias

Interviews, portraits et prises de parole avant et pendant la soirée, coordonnés par Major Media.

04

Pour la cause

Soutenir les enfants : 100 % des bénéfices sont reversés aux associations.

Ce que Major Media fait pour vous

- Un portrait de chaque chef : photo, biographie, citation, relayés sur les réseaux et dans la presse
- Des photos et vidéos HD de la soirée, prêtes à diffuser
- Un film manifeste et un film récap du gala
- Une mise en avant dans les communiqués, les dossiers et sur le site de l'événement
- Des demandes d'interview filtrées et organisées pour vous

Ce que nous vous demandons de confirmer

- Votre disponibilité le **samedi 13 mars 2027**
- Votre biographie à jour et un portrait en haute définition
- Votre accord pour l'utilisation de votre image et de votre nom dans la communication du gala
- Vos contraintes (produits, allergies, besoins en cuisine)

Les modalités pratiques (déplacements, hébergement, brief du menu) vous sont confirmées directement par l'organisation.

À très vite *en cuisine*

Une question, une contrainte, une idée de plat ? Écrivez-nous : nous répondons à toutes les demandes des chefs.

PARTENARIATS & ORGANISATION

Jean Colin

Président fondateur de l'Association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir

WhatsApp **+212 6 13 27 59 84**

Tél. **+33 6 33 72 08 82**

jean.colin21@wanadoo.fr

MÉDIAS & COMMUNICATION

Artur Cardoso

Fondateur et président-directeur général de Major Media, partenaire officiel de communication

Tél. **+33 6 44 66 55 20**

a.cardoso@majormedia.ma

> *« Merci de faire partie de l'histoire.*





Les Rencontres Gastronomiques

Gastronomie & Solidarité

Un dîner pour redonner de l'espoir aux enfants.

LESRENCONTRESGASTRONOMIQUES.COM

Instagram @etoile.et.solidarite