



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE EN ALGERIE

GALERIE DE PORTRAITS DES CHEFS



le
19 mars

1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents





AMBASSADE DE FRANCE EN ALGERIE

Nawel AMAOUI

Chef de Partie, Forestin (Alger)



Née à Alger, Nawel AMAOUI travaille au restaurant **Chef de partie**, au Catering d'Air Algérie, à l'aéroport Houari Boumediene. Elle est chargée de suivre un groupe de cuisiniers pour la préparation des repas, destinés aux VIP. Membre fondateur de l'Académie culinaire algérienne, Nawel Amamoui est souvent sollicitée pour préparer les menus de la présidence de la République lors de dîners officiels avec des chefs d'Etat.

Après une formation en marketing, management des opérations commerciales et communication, elle a effectué un stage pratique à l'hôtel Sofitel. En 2013, elle a été *team manager* de l'équipe nationale algérienne lors de la Coupe du monde arabe. Membre de plusieurs jurys pour des concours culinaires, elle est parallèlement consultante culinaire. Elle travaille également avec un traiteur pour des clients importants comme la DGSN, pour plusieurs ministères et pour la SONATRACH.

Son menu :

Entrée froide : Saumon frais façon sushi avec sa gelée de concombre

Entrée chaude : Royale de crevettes rouges et volaille aux saveurs d'Asie

Poisson ou crustacé : Pavé de loup poché, étuvée de blette aux pignons, petit gâteaux de patate douce, émulsion de crustacé

Viande ou volaille : Une souris d'agneau accompagnée de sa duxelles de marron carotte

Fromage : Fromage à pâte fleurie

Dessert : Tout est dans la violette

le
19 mars

1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents





Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE EN ALGERIE

Fateh BEN HARKAT

Le Caracoya (Alger)



Jeune chef du **Caracoya**, Fateh BEN HARKAT a commencé sa carrière au restaurant Dolce Vita à Hydra, avant de travailler au restaurant Boustan. Il a également travaillé pour des structures variées, de l'hôtel Palace centre d'affaires à la société BFS Catering à Zéralda, en passant par la direction d'Algérie Télécom.

Son menu :

Entrée froide :

Croquette de camembert sur toast

Entrée chaude :

Duo de noix de Saint-Jacques et crevettes à la sauce crustacé

Poisson ou crustacé :

Pavé de saumon à la crème de mangue

Viande ou volaille :

Filet de bœuf à la crème d'avocat

Fromage :

Duo de croquettes gouda et mozzarella sur toast

Dessert :

Fondant au chocolat à l'orange

le
19 mars

1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents





Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE EN ALGERIE

Rémy BIDRON

Continental, hôtel Sofitel (Alger)



Chef étoilé, Remy BIDRON a une expérience riche de 24 ans dans le groupe Accor. Ancien membre des Maîtres cuisiniers de France et des adeptes d'Auguste Escoffier, il a travaillé dans des lieux très variés : hôtel Espagne relais et château Barbizon, restaurant le Galion en Bretagne, Sofitel de Fontainebleau, et s'est exporté au Togo, en Guadeloupe et depuis 2013 en Algérie.

Son menu :

Entrée froide :

Foie gras de canard au naturel, chutney de dattes du pays, réduction douce amer

Entrée chaude :

Raviole de champignons et langouste, bouillon de volaille mousseux ,cheveux de légumes croquants

Poisson ou crustacé :

Filet de rouget comme un couscous de la mer perlée aux essences de truffes

Viande ou volaille :

Noisette d'agneau mousseline de pois chiche, émulsion de poivrons rouges aux épices d'Orient

Fromage :

Sélection de fromages de France, feuilles tendres à la vinaigrette d'argan

Dessert :

Confit d'ananas passion, coque meringuée à la crème de coquelicot

le
19 mars

1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents





Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE EN ALGERIE

Farid GUERRA

Le Ciel d'Alger, hôtel Oasis (Alger)



Farid GUERRA travaille au restaurant **Le Ciel d'Alger** à l'hôtel Oasis d'Alger. Formé à la Table Ronde à Grenoble, deuxième plus ancienne brasserie de France, il fait ses classes chez de grands noms de la cuisine française comme les chefs Chavant et Chapel (deux macarons chacun au guide Michelin). Il est jeune chef exécutif dans des restaurants gastronomiques haut de gamme tels que le Victor Hugo à Gières (trois fourchettes), l'Escapade à Grenoble (quatre fourchettes). Il parfait sa connaissance du vin au contact du grand sommelier œnologue Hervé Pasquet entre 2001 et 2004. Il participe au prestigieux concours de cuisine des Meilleurs Ouvriers de France présidé par Alain Ducasse, Joël Robuchon et Michel Roth. Il a ouvert des restaurants à Grenoble, le Berlioz et le Tendance, avec une cuisine aux truffes inspirée de ses racines algériennes. Enfin, il a travaillé en Suisse entre 2008 et 2011 en se formant notamment à la cuisine moléculaire et à la cuisine japonaise.

Son menu

Entrée froide :

Carpaccio de langouste fumée maison, émulsion de carcasse, pesto de coriandre fraîche

Entrée chaude : Foie gras poêlé aux poires rôties et sirop de vin (Koutoubia)

Poisson ou crustacé :

Saint pierre cuit vapeur aux agrumes d'Algérie, couscous au miel et huile de truffe mousseline de légumes

Viande ou volaille : Carré d'agneau en deux cuissons basse température en croûte d'olives noires de Kabylie, jus corsé au cumin, légumes racines d'hiver.

Fromage : Bleu de Sassenage, Saint Marcelin, Saint Félicien

Dessert : Poire pochée aux épices, sur biscuit sans farine aux fruits sec, ganache pistache

le
19 mars

1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents





Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE EN ALGERIE

Ahmed KEDDACHE

Relais de Paris (Alger)

Formé à l'hôtel Sheraton, il a officié à l'hôtel Mercure et à l'hôtel cinq étoiles Adef. Son expérience de chef de cuisine de la Résidence de l'ambassade du Japon en Algérie l'a déjà sensibilisé à la gastronomie diplomatique, de même que sa participation aux repas du sommet de l'OUA en 1999. Sa carrière a pris un tournant international quand il a été chef de partie à l'hôtel Four Seasons à Riyad. Ahmed Keddache a été chef de cuisine chez O Délice traiteur et chez le groupe Sodexho.

Son menu :

Entrée froide :

Pissaladière de filet de rouget au salpicon de légumes provençal

Entrée chaude :

Oeuf poché sur un lit d'épinard velouté de volaille parfumé au truffe

Poisson ou crustacé :

Filet de dorade en écaille de pomme de terre fenouil étuvé à la crème d'amande

Viande ou volaille :

Jambonnade de cuisse de poulet épicé jus au romarin pomme de terre écrasé et ratatouille niçoise

Fromage :

Chaource et brie

Dessert :

Fondant au chocolat glace vanille

le
19 mars

1000 chefs,
1000 menus
sur 5
continents

