



PROGRAMME DE FORMATION

Cuisine marocaine Avec Jamila Lahboub

Présentation du stage

Alors cheffe passionnée, vous confectionnerez avant de les déguster ensemble, quelques-unes des spécialités culinaires marocaines : tajine, pain marocain ou pâtisserie orientale.

Formée auprès du chef Stéphane Ferro, Jamila Lahboub a également eu l'occasion de partager [La Cuisine](#) avec les chef·fes Armand Arnal, Julien Richard, [Kohei Ohata](#) et Céline Pham, c'est maintenant à votre tour d'enfiler le tablier à ses côtés. Quel que soit votre niveau, dans une atmosphère conviviale et musicale, l'énergie contagieuse de Jamila transformera ce moment en une authentique fête gustative, pour les grand·es et les petit·es !

Maître de stage

Cheffe du restaurant arlésien [Dans la Cuisine – Griffueille](#), traiteur d'ateliers culinaires avec l'association D'Or et des étoiles qu'elle fonde, Lahboub, installée en France depuis l'âge de 6 ans et riche de sa formation au CAP Cuisine dans le cadre du projet [femmes](#) promotion 2019-2020. Cette formation coordonnée par l'association Petit à Petit permet à des femmes, [en recette](#), de suivre une formation qualifiante d'exception aux côtés de grands chefs. L'éducation de ses 4 enfants, ce diplôme lui a permis d'entreprendre une carrière professionnelle. Elle transmet aujourd'hui avec passion, l'amour et l'amour de la cuisine...

Objectifs pédagogiques de la semaine

- Élaborer un menu complet (entrée, plat et dessert)

ARCHIVE 2025