



PROGRAMME DE FORMATION

Cuisine marocaine

Avec Jamila Lahboub

Présentation du stage

~~Après~~Après chef 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 grandes et les petites !

Maître de stage

Cheffed du restaurant arlésien ~~Dans la Cuisine – Griffeuille~~, traiteuse 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 culture, obtient le diplôme de 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 recevant une formation qualifiante d'exception aux côtés de grands chefs, de poursuivre l'éducation de ses 4 enfants, ce diplôme lui a permis de poursuivre sa professionnelle. Elle transmet aujourd'hui avec passion, son amour de la cuisine...

Objectifs pédagogiques de la semaine

- Élaborer un menu complet (entrée, plat et de

ARCHIVE 2025