

FESTIVAL

L'OLIVE AU COEUR

9 AU 19
NOVEMBRE
2023

Fès

AMESIP
CENTRE KAN YA
MAKAN...RDDA

OUVERTURE OFFICIELLE DU FESTIVAL

Jeudi 9 novembre 2023 à 18h

Spectacle Antar

Centre Kan Ya Makan... rdda

Ecole Moulay Ali Cherif, Bab Semmarine, Fès Jdid

CONTACTS PRESSE

Jean Florès

06 20 92 00 68

jefl57@hotmail.com

Abdelatif Bennani Smires

06 96 31 45 89

bs.abdelatif.amesip@gmail.com

ORGANISATEURS

LES SITES UTILES



كان يا مكان ... غدا
KAN YA MAKAN ... RDDA

www.amesip.org

www.oliveaucoeur.org

الجمعية المغربية لمساعدة الاطفال في وضعية غير مستقرة
جمعية مغرب لها بالنسبة العامة حسب المرسوم المتأريخ ب 10 فبراير 1998 - 298173

Association Marocaine d'aide aux Enfants en Situation Précaire
Reconnue d'utilité publique - décret du 16 février 1998, N° 298173

L'OLIVE AU CŒUR

FESTIVAL

CULINAIRE ET ARTISTIQUE



FÈS DU 9 AU 19 NOVEMBRE 2023

ÉCOLE MLY ALI CHERIF - KAN YA MAKAN... RDDA
BAB SEMMARINE FÈS JDID



www.oliveaucoeur.org
www.amesip.org

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le FESTival l'Olive au Coeur Edition 2023

L'Olive au cœur revient, ce FESTival pas comme les autres, notre FESTival, votre FESTival est bien là au rendez-vous. Ce FESTival est différent car pluridisciplinaire mais surtout car c'est un FESTival d'application, un FESTival d'insertion professionnelle pour et par les jeunes de l'école de la seconde chance KANYAMAKAN RDDA sous l'égide de l'AMESIP présidée par sa fondatrice Madame Touraya Jaïdi Bouabid. C'est tout une équipe de professionnels assistés des jeunes apprentis dans différents métiers qui, ensemble, réalisent la mise en œuvre de ce FESTival. Culinaire et artistique il va vous faire voyager et vous surprendre et même si le cœur n'y est pas puisqu'il est meurtri par la disparition de nos sœurs, nos frères et nos enfants emportés par le séisme, et bien l'Olive et l'Olivier resteront bien plantés dans nos cœurs afin de nous donner le courage de les célébrer cette année encore tout au long de cette dizaine de jours de fête. Cette 3ème édition, du 9 au 19 novembre 2023, va se déployer dans le temps (10 jours) et dans l'espace puisque nous allons, en plus des lieux habituellement investis par les FESTival, vous faire découvrir de nouveaux lieux de cette médina de Fès déjà célèbre dans le monde entier.

Et elle va également se déployer autour de 4 thématiques fortes :

1 Les arts culinaires

C'est notre volonté farouche de transmettre ce savoir, cet art de vivre, aux plus jeunes qui sont notre avenir mais aussi au grand public. Pour cette troisième édition, c'est la France qui est à l'honneur, et pour incarner cette volonté de transmission et d'échange, la Marraine du Festival Meryem Cherkaoui, invite le Chef Pascal Pineau, et plusieurs chefs français des Toques sans frontières, des chefs d'autres pays, et bien évidemment nos chefs marocains, qui ont tous répondu présents pour transmettre et partager avec les apprentis de l'école Kan Ya Makkan...Rdda. Tous ensemble, par ces moments de transmission, de dégustation et de rencontre, ces femmes et ces hommes admirables assistés de nos apprentis, nous feront partager leur passion et le chemin pour passer de la simple cuisine à un art culinaire reconnu par le Monde.

Bien évidemment de nombreuses dégustations auront lieu toujours en déclinant, l'olive et l'huile d'olive dans des recettes traditionnelles ou revisitées mais également dans les créations culinaires toutes droit sorties des imaginaires créatifs des chefs invités.

2 Les arts vivants

Cirque, musique, danse... font désormais partie de l'ADN de notre FESTival, de notre école de la deuxième chance Kanyamakan Rda et de notre association « Mère » l'AMESIP et les spectacles que nous vous présenterons seront pleins de surprises poétiques, alors laissez-vous emporter et venez rêver avec nous et découvrir ce que nos jeunes apprentis-artistes sont capables de faire au contact des grands artistes qui sont venus régulièrement leur transmettre leur passion du spectacle vivant.

Mais cette année, plusieurs nouveautés, nous vous prendrons la main pour vous amener vers le cinéma et vers des films à découvrir.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Et aussi vous amener vers l'art musical des voix pour écouter avec les oreilles et avec le cœur, les polyphonies marocaines du groupe Nagham et corses du célèbre groupe vocal A Filetta qui se produiront plusieurs fois et même sous les oliviers et les pacaniers pluri-centenaires. La Corse, cette île française méditerranéenne mérite bien son nom d'île de Beauté, beauté que nous retrouverons dans les voix mêlées de ces six chanteurs corses, mais aussi dans un film-documentaire projeté au Mégarama PEUPLES DE L'OLIVIER.

L'autre nouveauté reste à moitié secrète : un spectacle itinérant et gustatif dénommé « L'escale FESTive » dans le quartier de Lalla Yeddouna près de Rcif. Mais chut ! n'en disons pas plus sauf qu'il s'agira de mettre en valeur du patrimoine de ce quartier par les arts vivants et les dégustations culinaires...

3 La connaissance et la transmission du savoir.

Cette année trois conférenciers/conférencières vont tenter de nous amener sur les chemins de leurs connaissances, via la chimie, l'anthropologie et la spiritualité pour nous faire partager leur savoir. Là encore des dégustations viendront ponctuer ces rendez-vous afin d'ajouter du sensible aux savoirs. Même si ces conférences se déroulent à la faculté des Sciences et techniques de Fès, elles sont ouvertes au grand public qui pourra venir les écouter aux côtés des étudiants.

4 La nature et la santé

Des sujets importants que nous allons évoquer par l'expérience vécue : la visite d'une oliveraie et la fabrication par pressage de ce jus d'olives : l'huile d'olive.

Les « journées à la ferme » qui ont fait le grand succès des éditions précédentes seront étoffées et prometteuses de surprises. Le partenariat avec le Domaine Noor Fès-Ferme hadj Amor à Rass El Ma est, pour nous, un honneur, un plaisir mais surtout un gage de qualité et d'excellence dans l'organisation de ces week-ends des journées à la ferme, tout autant que dans la qualité exceptionnelle de leur huile d'olive. Mais également nous allons pouvoir fabriquer nous-même des savons à l'huile d'olive avec peu de matières grâce à de jeunes apprentis chimistes. Et comme le sport c'est la santé, la course des enfants (dite Kids course) reviendra comme l'an dernier alors que le semi-marathon, lui, sera reporté à l'édition 2024.

Le Centre Kan Ya Makan... rdda

L'AMESIP a installé à Fès, dans le quartier Fès Jdid, une école de la deuxième chance: le Centre Kan Ya Makan... rdda. Située dans l'ancienne école de filles Moulay Ali Chrif, à Bab Semmarine, elle a été créée afin de réorienter et valoriser des jeunes en situation difficile. Cette institution offre à la jeunesse marocaine une plate-forme de formation professionnelle et d'ouverture sur le monde par le biais de l'artistique: les arts de cirque, les arts culinaires, le coding, le son et lumière et l'animation 2D/3D. Un projet visant à réconcilier des jeunes avec leur capacités d'agir dans et pour la société, qui les reconnaîtra pour l'utilité humaine et sociale qu'ils peuvent à nouveau recouvrer.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Association Marocaine d'Aide aux Enfants en Situation précaire (AMESIP)

Devant le constat de tant d'enfants livrés à eux mêmes, exclus dans la plus grande indifférence, des hommes et des femmes de bonne volonté ont décidé d'agir en mettant en place une stratégie de développement de proximité, pour faire régner le vivre-ensemble dans nos quartiers. Depuis sa création en 1996, l'Association marocaine d'Aide aux enfants en situation précaire œuvre sans relâche au profit des enfants et des jeunes marocains. Les actions de l'AMESIP visent à accompagner les enfants dès leur plus jeune âge à l'aide de méthodes adaptées répondant au mieux aux défis et problématiques auxquels ils sont confrontés. Grâce à la mise en place de programme de formation reconnu par le ministère de l'Emploi et de la formation professionnelle ainsi que d'écoles de la seconde chance, ce qui représente plus de 65 000 enfants et jeunes ayant profités des actions de l'AMESIP répartis dans 12 centres et cela depuis la création de l'association.

Pour en savoir plus sur le FESTival

<https://www.oliveaucoeur.org>

loliveaucoeur@gmail.com

CONTACTS PRESSE

Jean Florès **06 20 92 00 68**

jef157@hotmail.com

Abdelatif Bennani Smires **06 96 31 45 89**

bs.abdelatif.amesip@gmail.com

VOIR NOTRE ACTIVITÉ

[HTTPS://WWW.AMESIP.ORG](https://www.amesip.org)

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/SHEMSY_AMESIP/](https://www.instagram.com/shemsy_amesip/)

[HTTPS://WWW.OLIVEAUOEUR.ORG](https://www.oliveaucoeur.org)

[HTTPS://NOORFES.COM](https://noorfes.com)

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/NOOR.FES/](https://www.instagram.com/noor.fes/)

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/OLIVE_AU_COEUR/](https://www.instagram.com/olive_au_coeur/)

[KAN YA MAKAN FES | FEZ | FACEBOOK](#)