

DISCOURS DE CLAUS MEYER A L'OCCASION DE L'OUVERTURE D'UM MAMI LE 9 JUIN 2022

FRENCH VERSION



Copenhagen, June 2022

Mesdames et messieurs -

Il y 30 ans, grâce à mon ami d'école Amine Chehabi, j'ai visité le Maroc pour la première fois. Je suis allé à Fès, où, en buvant du thé à la menthe, je me suis fait expliquer ma vie par une voyante.

J'ai mangé ma première pastilla de pigeon. Je me suis perdu dans les ruelles de la Medina, et un boulanger m'a fait découvrir la merveilleuse corne de gazelle.

J'ai visité l'école de cuisine de Touarga, où j'ai croisé Chef Khadija avec ses étudiants en train de faire des feuilles de Brick. Et je les ai vu préparer le couscous avec une tendresse et une patience d'un autre monde. Chef Khadija m'a fait goûter la harira, la salade d'oranges et de l'huile d'olive, le Couscous royale, une variété de tagines avec des saveurs divines, et des impressions que jamais dans ma vie je vais oublier. À Marrakech à la Place Jemaa el-Fna, je me suis fait servir des escargots ainsi que la mamelle de vache, tellement souples, doux, tendres et juteux, juste parsemé de sel et de cumin. J'ai eu de la cervelle d'agneau à la sauce tomate et des rognons de chèvre grillés à la perfection.

Après m'avoir fait torturer dans un hammam je suis allé au sous-sol pour regarder la cuisson des tagines et des tangias surveillés par les hommes en charge du feu. C'est ici que j'ai appris par une femme très gentille à faire des msemens, ces crêpes artisanales et emblématiques de la cuisine marocaine.

Le voyage au Maroc renforçait mon appétit pour créer une cuisine régionale au Danemark d'une certaine notoriété. Comme certains parmi vous le savez on a réussi à rassembler une équipe autour du restaurant, Noma, née en 2003 à Copenhague, et qui a été nommé le meilleur restaurant du monde cinq fois.

Aussi on a établi un processus à travers lequel un manifeste pour la nouvelle cuisine nordique a été conçu. Un manifeste qui nous a guidé dans la transformation de notre cuisine afin qu'un jour elle puisse être considérée parmi les plus grandes du monde.

L'histoire en bref, c'est que depuis 2003 le Danemark a gagné sept médailles au championnat du monde de chef Bocuse d'Or, dont deux fois de l'or. En outre, aujourd'hui 26 restaurants possèdent 36 étoiles dans le Guide MICHELIN.

Pourtant, la cuisine danoise et très loin d'avoir une histoire culinaire comparable de celle de votre beau pays. Pendant que le Danemark, enfin toute l'Europe, était dans son "moyen âge" Fès était une sorte d'Athènes. Une ville avec une culture sophistiquée et une vitalité énorme. La Mosquée Karaouiyyine comme vous le savez a été fondée en 859 (avant Sorbonne et Oxford) et elle était la première université au monde. A cette époque, le Maroc était un centre mondial pour la théologie, l'astrologie, la médecine, des maths, de l'agriculture, la technologie d'irrigation, la métallurgie, et la cuisine marocaine était considérée comme la plus sophistiquée du monde.

La question qui m'empêche de dormir est la suivante: pourquoi la cuisine Marocaine ne retrouve pas ce positionnement passé, avec tout le progrès socio-culturel et économique que cela impliquera pour le Maroc?

En 2011 avec mon équipe on a fondé la Fondation Melting Pot avec le but de pouvoir partager ce qu'on avait appris avec des jeunes des pays étrangers et qui n'avaient pas bénéficié des mêmes privilèges que nous. La conception du restaurant et l'école de cuisine GUSTU en Bolivie il y a 10 ans, suivit par la création de plusieurs écoles populaires sous le nom Manqa aux milieux des quartiers défavorisés de La Paz, reste notre initiative la plus importante.

Au nom de la Fondation Melting Pot, je suis honoré d'avoir reçu l'opportunité de revenir au Maroc - avec la participation et des efforts énormes d'un grand nombre de personnes et de collaborateurs à Marrakech et au-delà.

Grâce à ces efforts on peut aujourd'hui ensemble déclarer le centre culinaire Um Mami officiellement ouvert.

Melting Pot Fonden
C/o Meyers Madhus
Nørrebrogade 52C 2th
DK-2200 København

CVR/VAT 33770758

www.meltingpotfonden.org

Melting Pot Fonden
Smagens Time arrangeres af
Melting Pot Fonden. Overskuddet
fra arrangementet går til Fondens
almennyttige arbejde med at
hjælpe udsatte unge og
marginaliserede grupper gennem
madprojekter og kulinariske
uddannelsesprogrammer.

Læs mere på
www.meltingpotfoundation.dk

C'est notre mission non pas seulement de transférer les instruments pédagogiques ainsi que les outils professionnels aux jeunes bénéficiaires de notre programme, mais aussi d'inspirer chaque jeune Marocain et Marocaine à croire que n'importe d'où vous venez, et n'importe où vous tombez – ou combien de fois vous tombez – vous pouvez tous et toutes devenir Hicham El Guerroug ou Nawal El Moutawakill de la gastronomie Marocaine, machi mouchkil (*you can do it !*).

Je tiens à remercier le Ministère des Affaires Étrangères du Danemark et le programme de Partenariat Dano-Arabe (DAPP) pour avoir eu confiance en nous et en particulier pour financier le commencement de cette initiative. Oxfam IBIS pour notre super partenariat. L'ambassadeur Jesper Kammergaard, Chef Oussama, la jeune Imane pour votre support et vos gentils mots.

Je tiens à dire devant vous tous que cinq fois par jour je remercie Allah pour avoir ramené Youssef El Ajraoui, à notre porte. Le directeur de notre institution ici au Maroc, Youssef tu as apporté tes expériences des années passées à l'université où t'as fait tes études en sciences politique et développement humain, ainsi que ton réseau personnel, des dix ans que t'as travaillé pour USAID & Oxfam. Tu te donnes au projet avec ton cœur, ton corps, ton palet. T'es déjà famille!

Finalement je ne sais pas comment remercier Marie-Sophie, mi-Française, mi-Danoise, pour sa confiance en notre projet. Marie-Sophie, qui a fait ses études dans l'école de cuisine de Ferrandi, il y a quelques années, t'as abandonné ta carrière dans des restaurants étoilés Michelin et au-delà, ainsi que ta vie facile café au lait à Copenhague pour t'installer ici avec un grand bol de thé à la menthe, pour devenir une source d'inspiration, et de développement personnel et professionnel pour les jeunes, ainsi qu'une liaison entre les mondes culinaires des deux pays.

Jesper, s'il te plait, viens ici pour m'aider partager le pain avec tout le monde et peut être Marie-Sophie tu peut présenter le menu avec les étudiants que vous avez longuement préparés.

MERCI À VOUS TOUS !

DISCOURS DE CLAUS MEYER A L'OCCASION DE L'OUVERTURE D'UM MAMI LE 9 JUIN 2022

ENGLISH VERSION

Ladies and gentlemen -

30 years ago, thanks to my school friend Amine Chehabi, I visited Morocco for the first time. I went to Fez, where I had my life explained to me by a clairvoyant while drinking mint tea.

I ate my first pigeon pastilla. I got lost in the alleys of the Medina, and a baker introduced me to the marvelous gazelle horn pastries.

I visited the Touarga cooking school, where I met Chef Khadija with her students making handmade brick sheets (*elwourka*). And I saw them prepare couscous with a tenderness and patience from another world. Chef Khadija made me taste harira, orange and olive oil salad, royal couscous, a variety of tagines with divine flavors, and impressions that I will never forget in my life. In Marrakech at the Jemaa el-Fna Square, I was served snails as well as cow's udder, so supple, soft, tender and juicy, just sprinkled with salt and cumin. I had lamb brains in tomato sauce and goat kidneys grilled to perfection.

After being tortured in a hammam, I went to the basement to watch the firing of tagines and tangias overlooked by the men in charge of the fire. It was here that I learned from a very kind woman how to make msemens, these artisanal and emblematic pancakes of Moroccan cuisine.

The trip to Morocco strengthened my appetite to create a regional cuisine in Denmark of a certain reputation. As some of you know, we managed to gather a team around the restaurant, Noma, born in 2003 in Copenhagen, and which has since been named the best restaurant in the world five times.

Also, a process was initiated through which a manifesto for the New Nordic Cuisine was designed. A manifesto that has guided us in the transformation of our kitchen so that one day it could be considered among the greatest in the world.

The brief story is that since 2003, Denmark has won seven medals at the Bocuse d'Or World Chef Championship, including two of gold. In addition, today 26 restaurants have 36 stars in the MICHELIN Guide.

However, Danish cuisine is very far from having a culinary history comparable to that of your beautiful country. While Denmark and in fact all of Europe was in its "Middle Ages", Fez was a kind of Athens. A city with a sophisticated culture and enormous vitality. The Karaouiyine Mosque as you know was founded in 859 (before Sorbonne and Oxford) and it was the first university in the world. At that time Morocco was a world center for theology, astrology, medicine, math, agriculture, irrigation technology, metallurgy, and Moroccan cuisine was considered the most sophisticated in the world.

The question that keeps me awake is the following: why does Moroccan cuisine not find this past positioning, with all the social-cultural and economic progress that this will imply for Morocco?

In 2011, with my team, we founded the Melting Pot Foundation with the aim of being able to share what we had learned with young people from foreign countries who did not have the same privileges as us. The design of the GUSTU restaurant and cooking school in Bolivia ten years ago, followed by the creation of several popular schools under the name Manq'a in poor neighborhoods of La Paz, remains our most important initiative.

On behalf of the Melting Pot Foundation, I am honored to have been given the opportunity to return to Morocco - with the tremendous participation and effort of so many people and collaborators in Marrakech and beyond.

Thanks to these efforts, we can now together declare the Um Mami culinary center officially open.

It is our mission not only to transfer the educational instruments as well as the professional tools to the young beneficiaries of our program, but also to inspire every young Moroccan man and woman to believe that no matter where you come from, and no matter where you may fall - or how many times you may fall - you can all become Hicham El Guerroug or Nawal El Moutawakill of Moroccan gastronomy, *machi mouchkil* (you can do it!).

I would like to thank the Ministry of Foreign Affairs of Denmark and the Danish-Arab Partnership Programme (DAPP) for having confidence in us and in particular for funding the start of this initiative. Oxfam IBIS for our great partnership. Ambassador Jesper Kammersgaard, Chef Oussama, the young Imane for your support and your kind words.

I want to say in front of you all that five times a day I thank Allah for bringing Youssef El Ajraoui to our doorstep. The director of our institution here in Morocco, Youssef, you brought your experiences from the years spent at the university where you studied political science and human development, as well as your personal network, from the ten years you worked for USAID & Oxfam. You give yourself to the project with your heart, your body, your everything. You are already family!

Finally, I don't know how to thank Marie-Sophie, half-French, half-Danish, for her confidence in our project. Marie-Sophie, who was educated at Ferrandi's cooking school a few years ago, you gave up your career in Michelin-starred restaurants and beyond, and your easy café latte life in Copenhagen to settle here with a large bowl of mint tea, to become a source of inspiration, personal and professional development for young people, as well as a link between the culinary worlds of the two countries.

Jesper, please come here and help me break the bread with everyone and maybe Marie-Sophie you can present the menu with the students that you have been preparing all day.

THANK YOU TO ALL OF YOU!