

**Module Culture & art skills**  
**Elément : Anthropologie du patrimoine marocain**  
**Art culinaire marocain**

**Capsule : Marocains et art culinaire**

<b>Module</b>	<b>Culture &amp; art skills</b>
<b>Elément</b>	<b>Anthropologie du patrimoine marocain</b>
<b>Partie 1</b>	<b>Art culinaire marocain</b>
<b>Capsule éducative 4</b>	<b>Marocains et art culinaire</b>
<b>Intitulé de la capsule</b>	<b>Marocains et art culinaire</b>
<b>Axes</b>	<b>Les rôles sociaux de l'art culinaire</b> <b>La relation des marocains avec l'alimentation</b> <b>Les manières de la table marocaine</b>
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Etudier le statut de certains aliments dans la société marocaine</i></li> <li>• <i>Faire connaître les rites et pratiques de nos manières de table</i></li> <li>• <i>Faire comprendre la relation des marocains avec l'alimentation</i></li> </ul>
<b>Durée</b>	<b>8 minutes</b>
<b>Texte</b>	<p><i>L'attachement des Marocains envers l'alimentation et l'art culinaire est l'un des plus forts liens qu'ils entretiennent avec les choses et les faits. La relation entre les Marocains et l'alimentation ainsi que l'art culinaire est un aspect crucial de leur culture, de leur identité et de leur mode de vie. Cette relation s'exprime à travers diverses pratiques, telles que la préparation minutieuse et la présentation soignée des plats, le choix des ingrédients en fonction des saisons et des événements, la transmission de savoir-faire culinaires de génération en génération, et la participation à des rituels et cérémonies alimentaires.</i></p> <p><i>Les Marocains attachent également une grande importance à la convivialité et au partage des repas, considérés comme des occasions de renforcer les liens sociaux et familiaux. Cette relation complexe entre les Marocains et l'alimentation et l'art culinaire est en constante évolution, reflétant les changements économiques, sociaux et politiques de la société marocaine contemporaine.</i></p> <p><i>Dans tous les coins du Maroc, les individus et les collectivités attachent une grande importance à la préparation, la présentation, et la conservation et recyclage des repas.</i></p> <p><i>Les Marocains accordent un grand respect aux ingrédients, aux techniques de cuisine, et aux traditions culinaires. Les repas sont souvent préparés avec soin et attention, car chaque aliment est considéré comme "anniaama", un don de Dieu. Cette croyance</i></p>

*nous pousse à les respecter et à les utiliser pour renforcer les liens sociaux.*

*La nourriture joue un rôle très important dans la culture marocaine, et les Marocains entretiennent une relation très forte avec leur cuisine. La nourriture est considérée comme une expression d'hospitalité et de la générosité, partagée souvent en famille ou avec des invités. Elle sert évidemment à rapprocher les relations sociales, gérer les conflits et partager des moments de joie. Le « taam » ou « melh » est le lien du sel qui produit la mutualité et la coexistence entre les différentes sphères d'une société composite, bien ancrée dans l'histoire. La nourriture est également un élément clé de nombreuses fêtes et célébration au Maroc. Elle revêt une signification symbolique dans la culture marocaine, en tant que lien avec les ancêtres et le patrimoine culturel.*

*Concernant le pain qui a une signification symbolique ou spirituelle, et occupe une place importante dans la cuisine et la culture marocaine, il est un élément essentiel de chaque repas, en particulier avec les tajines et les soupes. Il est souvent utilisé pour ramasser la nourriture et pour saucer les plats.*

*Et pour le thé qu'on peut considérer comme le signe de l'hospitalité marocaine, il est communément servi dans des verres à thé décoratifs, et accompagné de petits gâteaux, de dattes ou de fruits secs, après un mode de préparation mystique, qui se base sur le thé vert, la menthe fraîche, du sucre et de l'eau bouillante. Et tout cela avec des instruments culinaires spécifiques comme « lbarad », « sinia », « zenbil », « babour », ... En examinant les rites, symboles et manières de la table marocaine, nous pouvons appréhender la richesse culturelle et gastronomique importante, qui se reflète principalement dans des relations racinées entre les marocains et certains aliments, repas et rites culinaires, tels que le pain, le couscous, le thé, les gâteaux, et le tagine...*

*Les repas sont souvent pris en commun, et les convives sont souvent invités à manger avec les doigts de la main droite, car la main gauche est considérée comme impure. On peut constater la présence du sacré au fil de la construction sociale de ce patrimoine culinaire marocain (qui se manifeste notamment à travers la richesse culturelle qu'il reflète.) Les plats sont fréquemment accompagnés de pain, suivi d'un thé à la menthe, qui est considéré comme un signe de la générosité et de l'hospitalité marocaine.*

*En résumé, les manières de table au Maroc sont souvent informelles et chaleureuses, avec une grande importance accordée au partage et à la générosité. Les convives sont encouragés à manger avec leurs doigts et à se servir à partir des plats communs, tout en évitant le gaspillage de nourriture.*

	<p><i>La relation spéciale des Marocains avec l'art culinaire se retrouve dans une telle création artistique et esthétique, plus précisément dans la culture populaire (le Malhoun, les chants, les proverbes et la médecine traditionnelle...) dont les marocains sont très fiers de leur cuisine et de leur patrimoine culinaire qui a besoin de valorisation et de protection.</i></p>
<p><b>Documents Annexes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Maalama Al Maghreb (معلمة المغرب)</i></li> <li>• <i>Malhoun (قصيدة الزردة)</i></li> <li>• <i>Sources documentaires sur l'art culinaire marocain (Films, Documentaires, Interviews, Récit de vie,)</i></li> </ul>
<p><b>Bibliographie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Poulain (Jean-Pierre), Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Editions Lanore 2000.</i></li> <li>• <i>Poulain (Jean-Pierre), Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire. Edition : PUF, coll. Sciences sociales et sociétés, 2002.</i></li> <li>• <i>إبراهيم الحيسن، الأظعمة و الأشرية في الصحراء: أنثروبولوجيا الطبخ وآداب المائدة عند البيضان، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء. 2014.</i></li> <li>• <i>عبد الأحد السبتي وعبد الرحمان لخصاصي، من الشاي إلى الأتاي: العادة و التاريخ، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط، سلسلة بحوث و دراسات، رقم: 25، الطبعة الأولى. 1999.</i></li> <li>• <i>العلامة المختار السوسي، الثريدة المناغية للعصيدة أو الثريدة في شرح قصيدة العصيدة، هياها للطبع و نشره: رضى الله عبد الوافي المختار السوسي، تقديم: اليزيد الراضي، مطبعة المعارف، الرباط. الطبعة الأولى، 2013.</i></li> <li>• <i>عبد الكريم رداوي، المغرب: فن الطبخ في الهواء الطلق (كولوبان)، دار مرسوم للنشر، الرباط. 2013.</i></li> <li>• <i>عبد الرحيم العطري، قرابة الملح: الهندسة الاجتماعية للطعام، دار المدارس، الدار البيضاء، الطبعة الثالثة، 2018.</i></li> </ul>