

Invitation

Le consul d'Algérie à Toulouse et auprès de la Principauté d'Andorre, et l'ensemble du personnel du Consulat sont heureux de vous inviter à la célébration de la fête Nationale de Yennayer 2970.

Notre communauté se retrouvera :

Le 11 Janvier 2020 à 15 h
Au Consulat d'Algérie à Toulouse

Yennayer 2970

Consulat d'Algérie à Toulouse et auprès de la Principauté d'Andorre
67, Boulevard de Strasbourg -31000-Toulouse
Courriel: info@consulat-toulouse-algerie.fr Tél 0561629707 Fax 0561638044

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère des Affaires Étrangères
Consulat d'Algérie à Toulouse et auprès de la Principauté d'Andorre

Célébration de Yennayer 2970



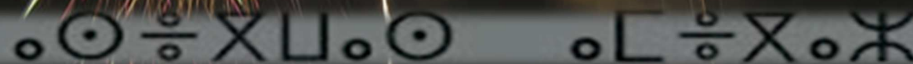
Asseɣas Amegass 2970 / 2020

عام سعيد

Bonne Année



Yennayer 2020



Célébration de Yennayer à Chlef : 1ère édition du meilleur couscous Amazigh



CHLEF - La 1ère édition du concours du meilleur couscous Amazigh a été ouverte, lundi à Chlef, à l'initiative de la direction de la Culture de la wilaya, avec la participation d'une vingtaine de concurrents de différentes régions du pays, a-t-on appris auprès des organisateurs.

Abritée par le CFPA " Saàdi Lounes " du centre ville de Chlef, la manifestation, inscrite au titre des festivités de célébration du nouvel an Amazigh(Yennayer) et organisée en collaboration avec l'association d'échange culturel "Ahlem", "vise la préservation de ce plat populaire par excellence et son ancrage dans les traditions de consommation du citoyen algérien", est-il ajouté.

"L'idée d'organisation de ce concours, avec l'aide du cuisinier professionnel Mustapha Besaàdi, sous le signe + Le Couscous, des goûts et des couleurs+ se veut une contribution à la mise en lumière de la cuisine Amazigh, en tant qu'expression de la culture et de l'identité de nos ancêtres", a indiqué à l'APS la directrice de la culture de Chlef, Fatima Bekkara, soulignant, en outre "la grande diversité des méthodes de préparation et de présentation de ce met traditionnel".

Cette initiative, ayant attiré un grand nombre d'amateurs de cuisine de l'intérieur et de l'extérieur de la wilaya a été, également, saluée par Mustapha Besaàdi, qui a mis en exergue sa contribution dans "la préservation de différents recettes de préparation de ce met, dont particulièrement celles basées sur des produits naturels(légumes), ayant toujours consacré la relation profonde de l'humain Amazigh, avec sa terre", a-t-il estimé.

Il a cité parmi les principales conditions de participation à ce concours du meilleur couscous, l'intégration dans la recette de la courge et du navet.

Le jury de ce concours englobe de nombreux cuisiniers connus de la scène nationale, à l'image de Mme. Rezki Mokhtaria, outre des cuisiniers professionnels étrangers (Egypte, Tunisie, Syrie et Liban). Sachant que les résultats seront annoncés, demain mardi, avec la remise des prix aux trois premiers lauréats le 12 du mois en cours, jour de célébration officielle du nouvel an Amazigh.

De nombreux participants à ce concours culinaire ont salué l'organisation de ce type de manifestations en "relation avec les us et coutumes de la société algérienne et visant à préserver des mets traditionnels et naturels", selon leur expression.

"Il s'agit d'une contribution de notre part pour la sauvegarde du patrimoine Amazigh, qui ne se réduit pas à des habits traditionnels ou des chants, mais englobe, aussi, un art et des traditions culinaires", a soutenu, pour sa part, la présidente de l'association "Ahlem", Kheira Barbari.

Selon les organisateurs, la prochaine édition de ce concours "sera élargie à d'autres plats du patrimoine Amazigh, avec la possibilité d'ouverture de la participation à des pays arabes", ont-ils indiqué.

Source :aps.dz

Programme

- ❖ Exposition de photos
- ❖ Projection d'un Film documentaire sur Yennayer
- ❖ Présentations et dégustation de l'huile d'olive avec Kader BOUFERRACHE
- ❖ Présentation de spécialités traditionnelles d'Algérie

