

الدورة الأولى
من 12 إلى 15 ديسمبر 2024

مجلة قرطاج الأيام الثقافية الدولية فن الطبخ

تحت شعار "طعامك هويتك"



عالم



الأيام الثقافية الدولية جسر للتواصل بين الشعوب

تُعَدُّ الأيام الثقافية الدولية تظاهرة سنوية تجمع بين مختلف الثقافات والحضارات من جميع أنحاء العالم، حيث تمثل فرصة فريدة للتبادل الثقافي والتفاعل بين الشعوب. تهدف هذه الفعالية إلى تعزيز الحوار الثقافي، نشر قيم التسامح، وتقوية الروابط بين المجتمعات عبر تقديم العروض الفنية، الندوات الفكرية، والمعارض التي تسلط الضوء على التراث الإنساني الغني والمتنوع. تنزّلت هذه التظاهرة في إطار تبادل التجارب والخبرات في مجال فنّ الطبخ وتنوّع الأطباق حسب خصوصية كلّ بلد كجزء من هويّته ومناخه من بين المنارات التي تؤثّر تاريخ الحضارات وأمجادها رغم اختلافها، وأيضا التعريف بالموروث اللامادي لتونس وأهمّها الترويج للسياحة التونسية.

أهمية التظاهرة

تلعب الأيام الثقافية الدولية دورًا محوريًا في تقريب الثقافات، إذ تتيح للزوار فرصة التعرف على الفنون، العادات، والتقاليد الخاصة بكل بلد مشارك.

كما تعزز التفاهم المتبادل بين الشعوب، مما يساهم في تعزيز قيم السلام والتعايش.

أبرز الفعاليات

تشمل التظاهرة مجموعة من الأنشطة المتنوعة، منها:

العروض الفنية: مثل الموسيقى، الرقص، والمسرح التقليدي.
المعارض التراثية: التي تضم الحرف اليدوية، الأزياء التقليدية، والأطعمة الشعبية.
الندوات الثقافية: التي تناقش قضايا التراث، الهوية، والتبادل الثقافي.
ورش العمل: التي تتيح للجمهور تجربة الفنون التقليدية بأنفسهم.
دور التظاهرة في تعزيز التفاهم الدولي من خلال جمع مختلف الدول والثقافات في فضاء مشترك، تعزز الأيام الثقافية الدولية الحوار والتفاعل بين الأفراد، مما يساهم في كسر الصور النمطية وتطوير علاقات قائمة على الاحترام المتبادل. كما تعد فرصة مثالية للسياح والمقيمين لاكتشاف ثقافات جديدة دون الحاجة إلى السفر.

تظل الأيام الثقافية الدولية حدثًا بارزًا يعكس تنوع الحضارات وجمال التعدد الثقافي. فهي ليست مجرد احتفالية، بل رسالة سلام وتواصل تعكس أهمية التعايش والتفاهم بين الشعوب في عالم يشهد تزايدًا في التحديات والتوترات.





شعار "الأيام الثقافية الدولية" (Les Journées Culturelles Internationales)

يتميز الشعار بألوان زاهية ومتنوعة، مما يرمز إلى التنوع الثقافي والشمولية. يتكون التصميم من خطوط عربية وأشكال هندسية حديثة، مما يدمج بين الطابع التقليدي والحديث ويعبر عن التلاقى بين الثقافات. الهدف من الشعار: يهدف الشعار إلى التعبير عن رؤية فعالية "الأيام الثقافية الدولية" التي تهدف إلى تعزيز التفاهم الثقافي، وتقريب الشعوب من خلال تبادل المعرفة والتراث، وإبراز التنوع الثقافي بين مختلف الدول والمجتمعات.

قصة شعار "الأيام الثقافية الدولية" مستوحاة من فكرة التواصل والتبادل الثقافي بين الشعوب. الهدف من الشعار هو أن يكون رمزاً للتفاهم المتبادل، حيث تتلاقى الثقافات وتتداخل لتشكل صورة متكاملة وجميلة تعكس التنوع الإنساني.

العناصر الرئيسية في الشعار:

الألوان المتعددة: تمثل الألوان المتعددة المجتمعات المختلفة وتنوعها، حيث يعبر كل لون عن ثقافة أو منطقة جغرافية معينة. وجود الألوان جنباً إلى جنب يرمز إلى الوحدة والتعايش السلمي بين الثقافات المتنوعة.

الخط العربي: استخدام الخط العربي يربط الشعار بالهوية العربية، مما يعكس أهمية اللغة والثقافة العربية كجزء أساسي من هذا التبادل الثقافي. يمثل الخط عنصر الأصالة والتراث، في حين يُظهر التصميم بشكل حديث يعبر عن الانفتاح على الحداثة.

القبة الدائرية: قد تشير الدائرة في الشعار إلى مفهوم الشمولية والانسجام، فهي ترمز إلى عالم يجتمع فيه الجميع، بغض النظر عن اختلافاتهم، ضمن فعالية ثقافية تحتضن الجميع.

هدف القصة: قصة الشعار تهدف إلى إيصال رسالة أن التنوع الثقافي هو مصدر قوة وإثراء، وأن التواصل والتبادل بين الثقافات ليس مجرد حدث، بل هو جسر يعبر من خلاله الناس إلى فهم أعمق لبعضهم البعض. الشعار يعبر عن فعالية "الأيام الثقافية الدولية" كمساحة للتواصل، التعلم، والاستمتاع بمختلف جوانب الثقافة، حيث يجتمع الفن، الموسيقى، التراث، الطعام، واللغة لخلق بيئة منفتحة ومزدهرة بالاحترام والانسجام.

السيد سيف الله بن منصور

مدير الايام الثقافية الدولية

صاحب مجلة قرطاج
رئيس جمعية الولاء للوطن
مدير أيام قرطاج السياحية
مدير مبادرة "فود تراك تونس"
+216 90 076 783



السيدة مروي فرحات

المديرة التنفيذية ومكلفة بالاعلام

الاجازة التطبيقية في تطوير الانظمة المعلوماتية
وكيلة بشركة و صحفية
امين المال بجمعية الولاء للوطن
المديرة التنفيذية لمبادرة "فود تراك تونس"
+216 54 222 960



السيدة مروي رابح

مديرة تسويق الايام الثقافية الدولية

الاجازة الاساسية في تكنولوجيات التصميم
نائب مدير جمعية الولاء للوطن
رئيسة تحرير مجلة قرطاج
المديرة التنفيذية لأيام قرطاج السياحية
مديرة التسويق لمبادرة "فود تراك تونس"
+216 23 725 832





الأيام الثقافية الدولية تحت إشراف وزارة الشؤون الخارجية

أُحدثت وزارة الشؤون الخارجية وفقا للأمر العليّ عدد 119 لسنة 1956 المؤرخ في 3 ماي 1956، المتعلق بإعادة وتنظيم وزارة الخارجية.

وتتولى الوزارة، تحت إشراف رئيس الجمهورية، تنفيذ السياسة الخارجية للدولة التي يضبطها رئيس الجمهورية، وتسهر على حماية ورعاية المصالح العليا لتونس وللتونسيين المقيمين في الخارج. وقد تمّ سنة 2020 تعديل اسم وزارة الخارجية ليصبح "وزارة الشؤون الخارجية والهجرة والتونسيين بالخارج".

كما تم في إطار مزيد تطوير عمل الوزارة في علاقة بأبناء تونس في الخارج إحداث إدارة عامة تُعنى بالهجرة والتونسيين في الخارج ضمن التنظيم الهيكلي الجديد للوزارة، والذي تم اعتماده بمقتضى الأمر عدد 531 المؤرخ في 20 جويلية 2023.

تقوم وزارة الشؤون الخارجية والهجرة والتونسيين بالخارج بدور محوري في الإشراف على النشاط الاقتصادي والثقافي بالخارج والتنسيق بين مختلف المتدخلين على المستويين الوطني والخارجي من القطاعين العام والخاص. تتمثل الدبلوماسية الاقتصادية في مختلف الأنشطة الرامية الى تعزيز المصالح الاقتصادية الوطنية لاسيما حماية المؤسسات التونسية العاملة بالخارج وجذب الاستثمارات المباشرة الاجنبية.

تتمثل الدبلوماسية الثقافية في تطوير وترويج الثقافة والفنون والتربية والتعليم واللغة الوطنية في الخارج بهدف تعزيز التفاهم والاحترام المتبادل ما بين الثقافات والأمم والشعوب.

كما تساهم الدبلوماسية في بعديها الاقتصادي والثقافي في تثمين صورة تونس الايجابية والمتميزة وذلك من خلال "السمة الوطنية" أو "علامة البلد".

الدبلوماسية الاقتصادية والثقافية: ركن أساسي في السياسة الخارجية التونسية

أحدثت صلب وزارة الشؤون الخارجية والهجرة والتونسيين بالخارج ادارة عامة للدبلوماسية الاقتصادية والثقافية بمقتضى الامر الحكومي رقم 770 الصادر في 7 سبتمبر 2018.

المهام الرئيسية

- تعنى الإدارة العامة بمسائل افقية تتعلق بالأبعاد الاقتصادية والثقافية للدبلوماسية التونسية.
- تنسيق تدخل الهياكل الاقتصادية التونسية المتواجدة بالخارج.
- إعداد البعثات الاقتصادية وتأمين متابعتها.
- احكام التنسيق والتكامل في مجال تنظيم التظاهرات الإعلامية والتحسيسية ذات الطابع الاقتصادي والثقافي في الخارج.
- رصد المستجدات والتحولت الدولية على المستوى الاقتصادي والثقافي والعلمي والتكنولوجي.

وزارة السياحة: الإطار الحكومي المنظم للقطاع السياحي في تونس



أحدثت وزارة السياحة بمقتضى الأمر عدد 142 لسنة 1973 المؤرخ في 17 مارس 1973، وهي وزارة ذات صبغة فنية وإدارية تُعنى بتنفيذ السياسة العامة للدولة في ميدان السياحة، والسهر على تطوير القطاع بما يواكب التحولات الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في تونس والعالم.

تضطلع الوزارة بمجموعة من المهام الجوهرية التي تدرج ضمن صلاحياتها القانونية والتنظيمية، أبرزها:

- المهام الاستراتيجية:
- إعداد السياسات العمومية في المجال السياحي ومتابعة تنفيذها بالتنسيق مع سائر الوزارات والهيكل المعنية.
- الإشراف على وضع مخططات التنمية السياحية على المستويين الوطني والجهوي.
- المهام الفنية والتنظيمية:
- تهيئة وتطوير المناطق السياحية وتنظيم استعمالاتها العمرانية والاقتصادية.
- ضبط المواصفات الفنية والتصرفية المتعلقة بالمؤسسات السياحية (نزل، قري سياحية، وكالات أسفار...).
- إسناد الرخص ومتابعة نشاط المتدخلين في القطاع السياحي، مع مراقبة مدى احترامهم للقوانين والتراتب الجاري بها العمل.
- المهام الترويجية والدولية:
- دعم وتنسيق جهود الترويج الخارجي للوجهة التونسية بالتعاون مع الديوان الوطني التونسي للسياحة والممثلات السياحية بالخارج.
- رعاية المشاركة التونسية في الصالونات والمعارض الدولية السياحية، وتنمية التعاون الثنائي ومتعدد الأطراف في هذا المجال.
- المهام المتعلقة بالصناعات التقليدية:
- تعزيز التكامل بين السياحة والحرف التقليدية.
- دعم الحرفيين والترويج للمنتوج التقليدي كعنصر من عناصر الجذب السياحي.
- الإشراف والحوكمة

تُشرف الوزارة على عدد من الهياكل والمؤسسات العمومية، أبرزها:

- الديوان الوطني التونسي للسياحة (ONTT)
- الديوان الوطني للصناعات التقليدية
- وكالة التهذيب والتجديد العمراني للمناطق السياحية

وتلعب وزارة السياحة اليوم دورًا محوريًا في التوجه نحو سياحة مستدامة، متنوعة، وذات قيمة مضافة عالية، بما يتناغم مع تطلعات تونس نحو إشعاع ثقافي واقتصادي أوسع.



سفير الأمم المتحدة لسياحة فن الطهو

منير العارم

حين يتحوّل فن الطبخ إلى رسالة وطنية وهوية ثقافية

في زمن تتسارع فيه العولمة وتكاد تمحو الخصوصيات الثقافية، يبرز الطهو كأحد أبرز الأشكال التي تعكس هوية الشعوب وروحها. وفي تونس، يقف الشيف منير العارم مثالاً حياً للطاهي الذي تجاوز دوره التقليدي، ليصبح سفيراً لتراث بلاده الغذائي، وصوتاً يعبر عن حب الوطن بنكهات الأطباق وعزّاقة المكونات.

من صفاقس إلى العالم...

وُلد الشيف منير العارم في مدينة صفاقس سنة 1964، المعروفة بثقافتها العريقة وتقاليدها الغنية. ورغم نبوغه الأكاديمي الذي توجّ بالحصول على شهادة الماجستير في الرياضيات من جامعة لويس باستور بمدينة ستراسبورغ الفرنسية سنة 1987، لم تجاهل منير صوت شغفه الداخلي الذي نما في كنف والدته ومطبخها التقليدي. كانت رائحة الكسكسي، وطمع الهريسة، وأصناف الطاجين التي كانت تعدّها، أول دروسه في فن الطهو. ذلك العشق الصامت تحوّل لاحقاً إلى مسار مهني حافل بالنجاحات، تخلّته دورات تدريبية مكثفة في فرنسا، حيث تعلم من كبار الطهاة، لكنه ظل مخلصاً لنكهات تونس الأصلية.

الطهو كرسالة ثقافية وطنية

لم يكن منير مجرد شيف يسعى إلى الإتقان التقني أو التجريب العصري، بل كان صاحب رؤية واضحة: نقل المطبخ التونسي إلى العالمية دون أن يفقد ملامحه. لذلك عمل طيلة سنوات على تقديم الأطباق التقليدية بروح معاصرة، مع الحفاظ على أصالتها. شقّ منير طريقه بثبات ليحظى باحترام كبير في فرنسا، حيث كان دائم الحضور في لجان التحكيم الفنية والتذوقية، مكتسباً سمعة واسعة في الأوساط المتخصصة. وأصبح عضواً فاعلاً يُنظر إليه باعتباره من الطهاة الذين جعلوا من فن الطهو جزءاً لا يتجزأ من التراث الثقافي.

دعم الفلاحة والاقتصاد المحلي... الطهو كرافعة تنموية

من الجوانب الأكثر إنسانية في مشروع منير العارم هو الترويج الشعبي والحميمي للمنتجات المحلية، فهو حريص على استعمال زيت الزيتون التونسي، والهريسة المصنوعة يدوياً، والتوابل الأصلية، مما لا يبرز فقط جودة المكونات، بل يعزز أيضاً صمود الفلاحين ويدعم الاقتصاد الاجتماعي المحلي.

"طعامك هويتك"... من شعار إلى مشروع ثقافي

تحول الشعار الذي آمن به منير إلى مبادرة شبابية تهدف إلى إحياء الوصفات التقليدية وإبراز المطبخ التونسي في المحافل الدولية، مؤكداً أن الطهو ليس مجرد مهنة، بل رسالة وطنية وثقافية. فكل طبق تونسي يُقدّم في الخارج هو فرصة لرواية قصة بلد غني بتاريخه وثقافته. كان أول الداعمين لتظاهرة "الأيام الثقافية الدولية.. فن الطبخ تحت شعار "طعامك هويتك" في دورتها الأولى.

تمثيل تونس... شرف ومسؤولية

في جميع مشاركاته، يحرص الشيف منير على رفع العلم الوطني عالياً، إيماناً منه بأن تمثيل تونس مسؤولية جسيمة قبل أن يكون شرفاً. فهو ليس مجرد اسم في عالم الطهو، بل سفير المطبخ التونسي وروّاده، الذي نجح في إعادة الاعتبار لوصفات الأمهات والجّدات، وارتقى بها إلى موائد العالم، دون أن ينزع عنها أصالتها. طاهو آمن بأن حب الوطن يمكن أن يُكتب بالكلمات، ويُغنى بالألحان، لكنه أيضاً يُقدّم في طبق كسكسي تفوح منه رائحة التاريخ والذاكرة.



مبادرات ريادية تعكس شغفه

لا يكتفي الشيف منير بالمشاركة، بل يسعى دائماً إلى التأثير. فهو يؤمن بأن الموروث الغذائي هو ذاكرة وهوية، لذلك كان من بين المؤسسين سنة 2016 لمسابقة Fourchette d'Or التي نظّمها المعهد المغاربي للإدارة والسياحة، بهدف تشجيع المواهب الشابة في فنون الطهو.

ثم جاءت سنة 2018 لتشهد حدثاً مفصلياً، حيث ساهم في تأسيس أول كأس وطني للطبخ والمعجنات بتنظيم من الوكالة التونسية للتكوين المهني، والذي اعتُبر حينها خطوة نحو إرساء ثقافة تنافسية إيجابية في مجال فنون الطبخ داخل تونس.

من المطبخ إلى الأمم المتحدة

تتويجاً لمسيرته المتميزة، تم اختيار منير العارم سنة 2024 كسفير لسياحة فن الطبخ لدى الأمم المتحدة، ضمن نخبة تضم 16 طاهياً فقط حول العالم. لم يكن هذا اللقب مجرد تكريم، بل جسراً نحو اعتراف دولي بأن المطبخ التونسي، عبر جهوده، يستحق أن يكون له صوت مسموع على الساحة العالمية.



الشاف رفيق التلاتلي سفير المطبخ النابلي

الشيف رفيق التلاتلي هو واحد من أبرز الوجوه في عالم الطهي في العالم العربي، حيث استطاع أن يحقق شهرة واسعة بفضل مهاراته الاستثنائية في إعداد الأطباق الشهية والمبتكرة. وُلد الشيف رفيق في تونس، ومنذ طفولته كان لديه شغف بالطعام وتقديره بطريقة فنية تلامس حواس الناس. أصيل ولاية نابل تخرّج الشيف رفيق التلاتلي من المدرسة الثانوية لإدارة الفنادق في دورتموند، ألمانيا، بعد 5 سنوات من الدراسة (دفعة 1975).

رحلة الشيف رفيق التلاتلي في عالم الطهي

بدأت رحلة الشيف رفيق في عالم الطهي بشكل مبكر عندما قرر دخول مجال فنون الطهي بشكل احترافي. تعلم على يد كبار الطهاة في تونس وبدأ في تطوير مهاراته في المطبخ التونسي التقليدي. مع مرور الوقت، استمر في اكتساب الخبرات، ليصبح أحد الطهاة المبدعين الذين يجمعون بين أصالة المطبخ التونسي والتقنيات الحديثة.

رئيس الطهاة وصاحب الفندق وصاحب المطعم في فندق الياسمين ومطعم Slovenia et Il Gusto بنابل.



كما يشغل منصب نائب رئيس "Conservatoire des cuisines Méditerranéennes" بمارسيلييا، ومستشار الطهي عضو Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage تونس ورئيس الجمعية التونسية لمحترفي فنون الطهي (ATPAC).

أسلوبه الفريد في الطهي

ما يميز الشيف رفيق التلاتلي هو أسلوبه الفريد في دمج النكهات التونسية الأصيلة مع المكونات العالمية. يتقن الشيف رفيق إعداد الأطباق التقليدية مثل "الكسكسي" و"الحريرة"، لكنه لا يتردد في إضافة لمسات عصرية تواكب تطورات الطهي العالمية. كما يحرص دائماً على تقديم أطباق مبتكرة باستخدام مكونات موسمية وطبيعية، مما يجعل كل طبق يحمل طابعاً خاصاً.

التأثير الإعلامي والبرامج التلفزيونية

لم يقتصر نجاح الشيف رفيق التلاتلي على المطبخ فقط، بل أصبح شخصية إعلامية بارزة. من خلال برنامجه التلفزيوني، الذي يعرض على العديد من القنوات العربية، استطاع أن ينقل خبراته وفنونه الطهي إلى جمهور واسع. يقدم الشيف رفيق وصفات بسيطة وسهلة التنفيذ، مما يجذب المشاهدين من مختلف الأعمار.

إرثه وتأثيره على الجيل الجديد

يعد الشيف رفيق التلاتلي من الشخصيات التي ألهمت العديد من الشباب التونسي والعربي لدخول عالم الطهي. فضل شغفه وعمله الجاد، أصبح قدوة للكثيرين في مجال الطهي، حيث يشجع على تطوير المهارات والتفكير الإبداعي في المطبخ. كما يولي اهتماماً كبيراً بنقل المعرفة والخبرات من خلال ورش العمل والدورات التدريبية التي ينظمها.

كما شارك في كتابة العديد من أعمال الطهي مثل:

* "Saveurs de Tunisie" (Éditions GEST) في باريس تاريخ النشر: 1998) وموسوعة المطبخ العالمية "Le monde des délices de la Méditerranée" (Le délice de la Méditerranée culinaire)،* (الطبعات القنصلية بباريس بكتابة وصفات المطبخ التونسي) و العديد من كتيبات الوصفات الصغيرة.

يظل الشيف رفيق التلاتلي من الأسماء اللامعة في عالم الطهي العربي والعالمي، وقد استطاع أن يحقق التوازن المثالي بين الحفاظ على تقاليد المطبخ التونسي وبين ابتكار أطباق جديدة. يشكل مصدر إلهام للشبان ويرتبط اسمه بالجودة والإبداع في عالم المأكولات.

الشاف رضا اليتيم

إحياء التراث الغذائي بلمسات إبداعية

في عالم الطهي التونسي، يبرز اسم الشاف رضا اليتيم كأحد أبرز المدافعين عن التراث الغذائي التقليدي، وأحد الوجوه التي أخلصت لفن الطبخ باعتباره مرآة للهوية الثقافية ومجالاً للإبداع المتجدد. أصيل مدينة دقة من ولاية باجة، تميز الشاف رضا بشغفه الكبير بالمطبخ التونسي منذ سن مبكرة، وهو الشغف الذي اختار أن يطوره أكاديمياً عبر تخرجه من معهد الدراسات العليا للسياحة بسيدي الطريف، أحد أهم المؤسسات التكوينية في هذا المجال.

بفضل خبرته وتكوينه، شغل الشاف رضا اليتيم عدة مناصب مرموقة، منها رئاسة المطبخ في مطعم Le Baroque، كما سبق له أن تولى رئاسة المطبخ في مطعم le Grand Bleu، وهما من المطاعم التي تُعرف بمستواها الرفيع ومراعاتها للمعايير العالمية في تقديم الأطباق. انخراطه في المشهد المهني لم يقتصر على المطاعم فقط، بل امتد إلى المجتمع المدني والمهني، حيث يُعد عضواً في الأكاديمية الوطنية لفنون الطهي والجمعية التونسية لمحترفي فنون الطهي، مما يعكس حرصه على المساهمة الفاعلة في تطوير هذا المجال، سواء عبر التكوين أو التبادل المهني أو الدفاع عن أصالة المطبخ المحلي.



حضور فاعل في التظاهرات الثقافية والطهوية

عرف الشاف رضا اليتيم بحضوره البارز في العديد من الفعاليات المحلية التي تحتفي بالموروث الغذائي. من أبرز مشاركاته، مساهمته في مهرجان الرمان في تستور، حيث شارك في عروض الطهي وورشات تثقيفية ضمن برنامج غني يهدف إلى إبراز خصوصيات هذه الفاكهة التي تشتهر بها المنطقة. كما حل ضيفاً على برنامج الطهي التلفزيوني "دبارة من جهتنا"، رفقة الشاف وفريق بلعيد، حيث قدما أطباقاً نموذجية من ولاية باجة، مستعرضين التنوع الكبير والغنى الذي يميز المطبخ الريفي التونسي، وموجهين رسالة مفادها أن التراث الغذائي هو ذاكرة مجتمعية لا بد من صونها.



وفي الدورة الأولى من الأيام الثقافية الدولية، كان له دور محوري في إنجاح هذه التظاهرة من خلال تنظيم فقرات الطهي والعروض الحية، التي مزجت بين النكهات التقليدية والرؤية المعاصرة لفن الطبخ.

من أجل ذاكرة غذائية متجددة

من خلال هذه المسيرة الحافلة، يُكرّس الشاف رضا اليتيم جهوده للحفاظ على التراث الغذائي التونسي ونقله للأجيال القادمة، واضعاً نصب عينيه أن الطعام ليس مجرد حاجة يومية، بل هو فعل ثقافي وهوياتي. يرى في الطهي وسيلة للتعبير عن الذات والانتماء، وجسراً للتواصل بين الماضي والحاضر. في زمن تغزو فيه الوجبات السريعة والثقافات الغذائية الوافدة موائدنا، يظل الشاف رضا صوتاً من أصوات الأصالة، ومرآة تعكس غنى المطبخ التونسي في أدق تفاصيله.



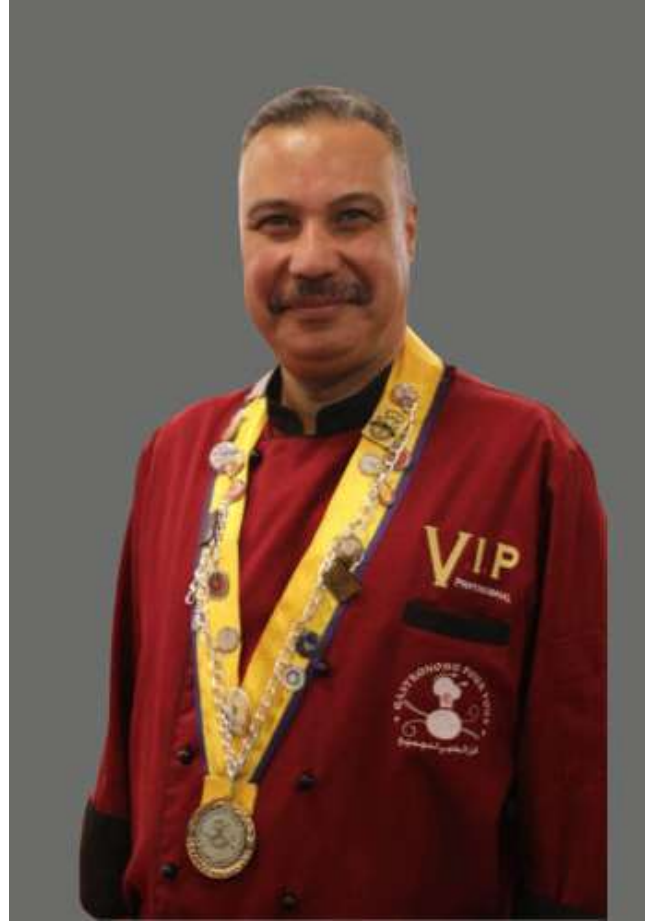
الشاف حلمي قحبيش

رحلة شغف وتميز في فن الطهي

منذ أن تخرّج من المعهد العالي للنزل والسياحة بسيدي الظريف سنة 1995، كانت مسيرة الشيف حلمي قحبيش انعكاسًا لشغفه العميق بعالم الطهي. خاض غمار التجربة المهنية في أرقى الفنادق ذات الأربع والخمس نجوم، متنقلًا بين جربة والساحل، حيث ارتقى في السلم الوظيفي حتى أصبح رئيس الطهاة في العديد من هذه النزل المرموقة.

بعد سنوات من الخبرة في القطاع السياحي، انتقل عام 2005 إلى مجال التدريب، حيث التحق بالوكالة التونسية للتكوين المهني، ليكرّس خبرته في إعداد وتكوين أجيال جديدة من الطهاة كمستشار تدريب متخصص في فن الطبخ.

لم يكن مجرد طاهٍ، بل كان صاحب رؤية، فأسّس سنة 2015 جمعية فن الطهي للجميع، ليجعل من فن الطبخ مساحة إبداعية مفتوحة للجميع. ولم يكتف بذلك، بل كان وراء تأسيس البطولة الوطنية للنقش على الخضر والغلّال سنة 2016، وسرعان ما اكتسبت بصمته الطهوية إشعاعًا دوليًا، ليتم تعيينه سنة 2017 رئيسًا شرفيًا للبطولة الفرنسية للنقش على الخضر والغلّال.



شغفه بالتحديات قاده إلى قيادة الوفد التونسي المشارك في البطولة العربية للطبخ والمرطبات التي أقيمت بشرم الشيخ في مصر، حيث تمكن الفريق تحت إشرافه من إحراز المرتبة الثالثة. كما كان منظمًا بارزًا لعدد من التظاهرات الطهوية الفريدة، على غرار المهرجان الدولي للسردينة ومهرجان منسيات بلادي، إلى جانب إشرافه الفعّال على الدورة الثالثة للبطولة الوطنية للطبخ والمرطبات، بالتعاون مع وزارة التكوين المهني والتشغيل.

لم يكن اهتمامه بالطهي مقتصرًا على الإبداع في الوصفات فحسب، بل كان يحمل همّ توثيق الموروث الغذائي التونسي وتسليط الضوء على المنتجات المحلية، إيمانًا منه بأهمية الحفاظ على الهوية الطهوية للبلاد. كانت له مساهمة فعالة في إدراج الكسكسي و الهريسة على لائحة اليونسكو. وكانت له مساهمة بارزة في تنظيم الدورة الأولى للأيام الثقافية الدولية بالحمامات سنة 2024، تأكيدًا لدوره في الترويج للثقافة الطهوية التونسية عالميًا.

ولا يزال حلمه يتجسّد في مشروعه القادم، حيث يعتزم إصدار "الخارطة الطهوية للبلاد التونسية" سنة 2025، وهو عمل توثيقي ضخم يهدف إلى رسم ملامح الهوية الطهوية في مختلف جهات تونس، عبر إبراز خصوصياتها الثقافية والسياحية.

إلى جانب مشواره العملي، أثرى المكتبة الفرانكوفونية بعدد من المؤلفات حول المطبخ التونسي وتاريخه، من بينها:

L'art culinaire à travers l'histoire de la Tunisie 📖

La cuisine tunisienne en pas à pas 📖

وهكذا، يواصل الشيف حلمي قحبيش رحلته، متنقلًا بين الأطباق والمهرجانات، بين التكوين والتأليف، بين الإبداع والتوثيق، ليظل أسبقًا بارزًا في سماء فن الطهي التونسي والعالمي.



الشاف لطفي بن عربية

حين تمتاز التقاليد بالحدثة في مطبخ يحمل
نكهة العراق والإبداع

في عالم الطهي الذي يشهد تحولات متسارعة بين الأذواق، وتداخل الثقافات، يبرز اسم الشاف لطفي بن عربية كواحد من الأسماء التي حافظت على أصالة المطبخ التونسي، وفي الوقت ذاته انفتحت على الحدثة بروح من الابتكار والإيقان. من مواليد سنة 1967 وأصيل مدينة سوسة، اختار منذ بداياته أن يتجه نحو عالم الطهي لا كحرفة فحسب، بل كفن ورسالة. تخرج من معهد الدراسات العليا للسياحة بسيدي الطريف، وتحصل على شهادة اختصاص في الطبخ والحلويات، ليبدأ بعدها مساراً استثنائياً يجمع بين الخبرة الميدانية والانخراط في أبرز المؤسسات والهيئات العالمية المختصة في فنون الطهي.

رحلة دولية من سويسرا إلى العالم:

التحق الشاف لطفي بالوكالة التونسية للتعاون الفني، حيث عمل في سويسرا كرئيس لقسم الحلويات وابتكارات الشوكولاتة. وقد شكلت هذه التجربة الدولية محطة مفصلية في مسيرته، حيث أضاف إلى خبرته التونسية لمسة من finesse الأوروبي، وبرز اسمه بفضل ما قدمه من ابتكارات تقنية وجمالية في عالم الحلويات.

نال عضوية المنظمة العالمية للطهي، وانضم لاحقاً إلى شركة ميسلون العالمية للخدمات، مما أتاح له فرصة التنقل والعمل في أرقى النزل داخل تونس وخارجها، دائماً حاملاً معه توقيعه الخاص القائم على الدمج بين النكهات المتوسطية والتقنيات المعاصرة.



تميز وتكريمات دولية:

لم يمر إبداع الشاف لطفي دون اعتراف دولي، حيث شارك في المسابقة العالمية "التحدي" سنة 2019 في تونس، وتم تتويجه كـ "أفضل مشارك" من بين ممثلين عن 20 دولة عربية وأجنبية، تقديراً لتميزه الفني والحرفي. كما حصل في فيفري 2025 على درع الدرجة الأولى من الجامعة الروسية للدراسات الاستراتيجية والسياحية، وهو تكريم يُمنح لعدد محدود من الشخصيات المتميزة في القطاع.

في سنة 2024، انضم إلى مركز الشرق الأوسط للفنون والابتكارات - فن الطهي، وهو مركز يحتضن كبار المبدعين في المجال من مختلف أنحاء المنطقة.

إعلامي، حكم دولي ومدير تنفيذي

منذ سنة 2017، دخل الشاف لطفي المجال الإعلامي من خلال فقرة "بنة على بنة" على إذاعة جوهرة أف أم، قبل أن يصبح ضيفاً دائماً في عدة برامج إذاعية وتلفزيونية، ينقل من خلالها ثقافة الطهي للجمهور بأسلوب مبسط، راقٍ، ومفعم بالشغف.

كذلك، أسندت إليه مهام تحكيم دولية، وكان عضواً في لجنة تحكيم كأس العالم لفنون الطبخ والحلويات، حيث شارك كـ "حكم دولي"، وهو ما يؤكد مكانته الرفيعة في الأوساط المهنية العالمية.

ومع نهاية 2024، شارك في تنظيم تظاهرة "الأيام الثقافية الدولية: فن الطهي تحت شعار طعامك هويتك"، ليوصل تأكيد رؤيته بأن الطعام أداة ثقافية تعبر عن تاريخ الشعوب وموروثها.

في سياق مسؤولياته الإدارية، تم تعيينه مديراً للأغذية والمشروبات بشركة الرويال للخدمات السياحية، حيث يشرف على وضع استراتيجيات تقديم الطعام في إطار يجمع بين الجودة، الأصالة، والتجديد.

الشاف لطفي بن عربية: أكثر من طاهٍ

في فلسفته الخاصة، لا يرى الشاف لطفي بن عربية الشاف كطاهٍ فقط، بل يصفه بأنه:

"طبيب يقدم النصائح، مهندس يصمم المطبخ بطريقة علمية، منظم يقود فريقه بدقة، ذواق يدرك المعايير، اقتصادي يحسب التكاليف، معلم يكوّن الأجيال، ممثل فكاهي يزرع روح الفريق، شرطي يحمي المطبخ، وحاكم عادل يضبط النظام."

الشاف لطفي بن عربية هو مثال حي على الطاهي المتكامل، الذي يجمع بين الحرفة، الإبداع، والرسالة. بمسيرة حافلة بالعطاء والابتكار، يواصل تمثيل المطبخ التونسي في أبهر صوره، مؤكداً أن الطهي هو فن وهوية ورسالة تتجاوز حدود الطبق.





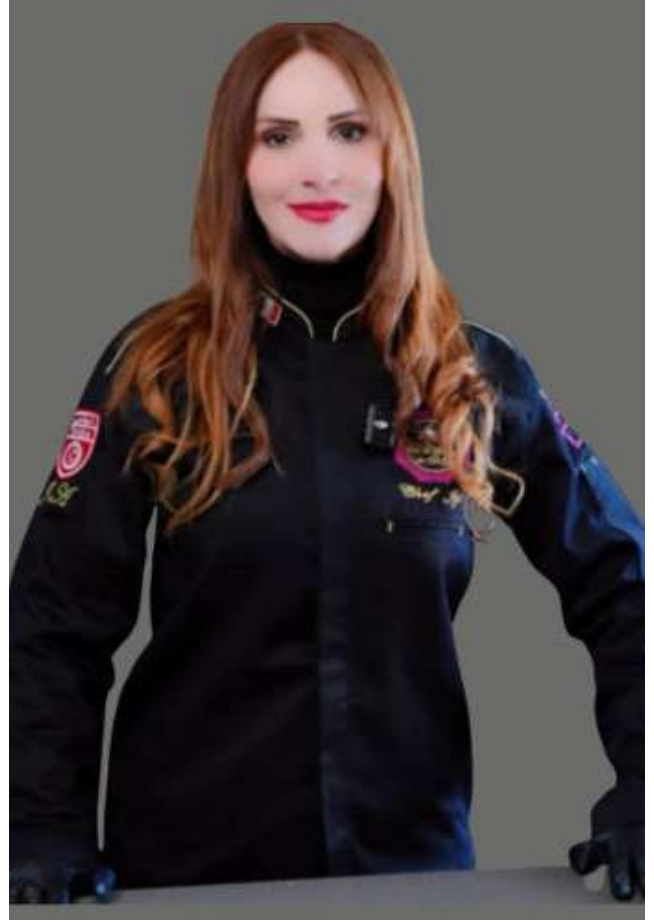
جيهان عيسى

سفيرة المطبخ التونسي في العصر الرقمي

تُعدّ الشاف جيهان عيسى، المعروفة بلقب "جيجي"، واحدة من أبرز الشخصيات في عالم الطهي التونسي، حيث نجحت في تحويل شغفها بالمطبخ إلى رسالة ثقافية تعزز الهوية التونسية وتروج لها عبر المنصات الرقمية. بدأت مسيرتها بدراسة فنون الطبخ والحلويات في تونس، ثم واصلت تكوينها من خلال دورات دولية في فرنسا وإيطاليا، ما مكّنها من المزج بين التقاليد التونسية والنفس العالمي في تقديم أطباقها.

رحلة الشغف والتميز

بدأت جيهان عيسى مسيرتها في عالم الطهي من خلال مشاركة وصفاتها التقليدية والعصرية على منصات التواصل الاجتماعي، حيث لاقت تفاعلاً واسعاً من المتابعين الذين وجدوا في وصفاتها مزيجاً من الأصالة والابتكار. من خلال قنواتها على اليوتيوب "Chef jihene aïssa"، قدّمت مجموعة متنوعة من الوصفات التي تعكس تنوع المطبخ التونسي وغناه.



التأثير الرقمي والانتشار الواسع

تمكّنت "جيجي" من بناء قاعدة جماهيرية واسعة على منصات مثل إنستغرام وتيك توك، حيث يتابعها أكثر من 999 ألف متابع وتجاوزت مقاطعها 9.5 مليون إعجاب. تُقدّم من خلال هذه المنصات نصائح ووصفات تبرز فيها تقنيات الطهي التونسي، مما ساهم في تعزيز مكانة المطبخ التونسي على الساحة الرقمية.

مشاركة فاعلة في التظاهرات الثقافية

لم تقتصر مساهمات الشاف جيهان عيسى على العالم الرقمي فحسب، بل شاركت في العديد من التظاهرات الثقافية التي تهدف إلى الترويج للموروث الغذائي التونسي. من بين أبرز مشاركتها، كانت مساهمتها في الدورة الأولى لتظاهرة "الأيام الثقافية الدولية - فن الطبخ" التي انتظمت بمدينة ياسمين الحمامات من 12 إلى 15 ديسمبر 2024 تحت شعار "طعامك هويتك". قدّمت خلال هذه الفعالية أطباقاً تقليدية تجسّد تنوع المطبخ التونسي، مما ساهم في تعزيز التبادل الثقافي بين المشاركين من مختلف الدول.

الرسالة الثقافية والهوية الوطنية

تؤمن "جيجي" بأن المطبخ هو مرآة للثقافة والهوية، وتسعى من خلال وصفاتها ومشاركاتها إلى نقل هذا التراث للأجيال القادمة. تُركّز في محتواها على إبراز المكونات المحلية والتقنيات التقليدية، مما يساهم في الحفاظ على الموروث الغذائي التونسي وتعريف العالم به. لشاف جيهان عيسى، أو "جيجي"، تمثل نموذجاً للمرأة التونسية الطموحة التي تستخدم شغفها ومهاراتها لتعزيز ثقافتها وهويتها على المستويين المحلي والدولي. من خلال منصات الرقمية ومشاركاتها الفاعلة في التظاهرات الثقافية، تواصل "جيجي" رحلتها في نشر المطبخ التونسي وتعريف العالم به، مما يجعلها سفيرة حقيقية للذوق التونسي الأصيل.



بلال الوشتاتي

الشيف التونسي الذي يحمل تراث الكسكسي إلى العالمية

يُعدّ الشيف بلال الوشتاتي من أبرز الأسماء اللامعة في عالم الطهي التونسي والعربي، إذ استطاع أن ينقل نكهات بلاده الأصيلة من الأحياء الشعبية والأسواق التقليدية إلى المنصات العالمية، ليُصبح رمزاً حياً من رموز المطبخ التونسي وسفيراً حقيقياً لطبق الكسكسي، الذي لطالما مثل جوهر المائدة التونسية.

من المطبخ العائلي إلى العالمية

وُلد شغف الشيف بلال بفنون الطهي في سن مبكرة داخل كنف عائلة تُقدّر المطبخ وتعتبره أحد أوجه التراث الثقافي. فتحت الأطباق المنزلية التقليدية، الغنية بالتوابل والألوان، أولى أبواب الإلهام أمامه. وبمرور الوقت، لم يكتفِ بذلك، بل التحق بعدد من المطاعم الراقية ليُصقل مهاراته، ومن أبرزها مطعم Le Baroque، حيث تبلور أسلوبه الخاص الذي يجمع بين الأصالة والابتكار.

أسلوب فريد يمزج بين الحداثة والجذور

يتميّز الشيف بلال بقدرته على تقديم الأطباق التونسية التقليدية بطريقة معاصرة تراعي الجمال البصري دون التفريط في جوهر النكهة الأصيلة. فقد أبدع في إعادة تصور أطباق مثل "الكسكسي بالسّمك" و"المرقة الحلوة"، مستعملاً تقنيات حديثة في الطهي والتقديم جعلت من مأكولات الجذات مصدر إلهام للمطابخ العالمية.



أبرز الإنجازات والنجاحات

بطل العالم في إعداد الكسكسي: في إحدى أهم المسابقات الدولية المتخصصة، حصل الشيف بلال الوشتاتي على اللقب العالمي لتحضير الكسكسي، متفوقاً على طهاة من مختلف الدول المتوسطة، ما عزّز مكانته كخبير مرجعي في هذا الطبق التاريخي.

حضور إعلامي واسع: شارك في برامج تلفزيونية وإذاعية في تونس وخارجها، مقدّماً وصفات وأسرار الطهي التونسي إلى جمهور واسع. وقد ساهم ظهوره الإعلامي في رفع الوعي بالمطبخ التونسي وجماليته.

نقل الخبرة إلى الأجيال القادمة: إلى جانب مسيرته المهنية، يحرص الشيف بلال على تأطير وتكوين الطهاة الشباب، إيماناً منه بأن تطوير الطهي التونسي لا يتم إلا بتوريث المعرفة، وتحديث طرق التحضير والتقديم دون المساس بالأصالة.

الكسكسي: أكثر من مجرد طبق

بالنسبة للشيف بلال، لا يُعتبر الكسكسي مجرد وجبة، بل هو حكاية شعب وهوية وثقافة تمتد عبر الأجيال. وقد عمل بكل جهده على ترسيخ هذه الفكرة لدى جمهوره المحلي والدولي، من خلال مشاركاته في مهرجانات الطعام وأسواق النكهات العالمية، حيث مثل تونس خير تمثيل.

نحو المستقبل: مطبخ تونسي يليق بالعالمية

ما يميز بلال الوشتاتي هو رؤيته المستقبلية للمطبخ التونسي، إذ يراه قادراً على دخول قوائم الطعام الراقية حول العالم، إذا ما تم تقديمه في قالب إبداعي يحترم تقاليده. وبينما يواصل رحلته في تطوير وصفاته، لا يزال يحافظ على تلك الروح المتجذرة التي تنتمي إلى الأزقة التونسية والأسواق القديمة.



الشاف كوثر الرقيق

رحلة عشق لفن الطبخ والتراث الغذائي

الشاف كوثر الرقيق ايقونة بمعنى رمز قصة عشق لا تنتهي مع فنون الطهي تجمع بين الشغف والابداع والاحترافية في فن الطبخ لم تقتصر مهارتها على إعداد الأطباق اللذيذة وإنما إلى ابتكار تجارب طهي متميزة تمزج بين النكهات التقليدية واللمسات العصرية.

استلهمت الشاف كوثر الرقيق من ثراء المطبخ الصفاقسي منذ طفولتها فكان لها مصدر الهام جعلها تعيش تجربة فريدة تمزج بين المعارف التي توارثتها عن عائلتها وما بين مهارات اكتسبتها واحترفتها بفضل تخصصها الأكاديمي كتقني سامي في الطبخ والمرطبات ومكونة من المركز الوطني للتكوين المستمر والترقية المهنية وهي التي حصلت على شهادة تقني في المحاسبة. وهذا التكوين المتنوع جعلها تمتلك فنون الطبخ ومهارة اعدادها ومهارة تحويل مواد غذائية بسيطة إلى الوان من الاطعمة تروي من خلالها قصصا عن ثقافات وتقاليد تونسية.

وكانت مشاركة الشاف كوثر الرقيق كمسؤولة في المكتب التنفيذي بصفاقس مع جمعية فن الطهي للجميع لها دورا حيويا في الارتقاء بفن الطبخ حيث تعتبر الجمعيات منصات مهمة مكنت هذه الشاف من تبادل الخبرات ونشر ابداعات الثقافة الغذائية والعمل على تحسين جودة الاطعمة المقدمة للمجتمع فكان لهذا اثره على ارتقاءها إلى مصاف عضوة في لجان تحكيم مختلفة في مسابقات الطهي.



ولتطوير فن الطبخ المحلي وتعزيز تراثه بطرق مبتكرة ومستدامة شاركت الشاف كوثر الرقيق في العديد من المهرجانات الوطنية فكان مهرجان تستور ومهرجان الهريسة بنابل ومهرجان التراث بسيدي بو سعيد منارات امكن لها أن تشجعها على الإبداع في فنون الطبخ والابتكار فضلا عن تعزيز الترويج للسياحة الغذائية.

ولحفظ التقاليد الغذائية ونقلها عبر الاجيال عمدت الشاف كوثر الرقيق إلى المساهمة في حفظ الهوية الغذائية التونسية عبر مشاركتها في توثيق وصفات طهي في إطار نشاطها في جمعية فن الطبخ للجميع فكان لها اثر في رسم خارطة الطهوية للبلاد التونسية وهو عنوان كتاب سيصدر قريبا ضمن بقاء الاطعمة التراثية في الذاكرة ويعزز التنوع الثقافي ويعرف بالبلاد التونسية كوجهة للسياحة الغذائية.

ويظل حلم الشاف كوثر الرقيق قائما لحفظ الذاكرة الغذائية بعملها على جمع معارف إعداد اكالات الابداد بمدينة صفاقس ومختلف معتمدياتها باعتماد المقابلات الشفوية. و ستكون الكتابة حول هذا الموروث من الاطعمة بمسمايتها المحلية ودراسة معارف اعدادها واماكن طهوها واللواني والأدوات المستعملة لتحضيرها وتقديمها وما تحمله من مضامين رمزية وما تقتضيه من جهود صون وتوثيق

الشاف رضا كرشود

من مدارس السياحة إلى صناعة الذاكرة عبر فن الحلويات

في مدينة بومرداس من ولاية المهدية ، حيث تتعاقب الحضارة مع البحر، يواصل الشاف رضا كرشود، البالغ من العمر 57 سنة، مسيرته الحافلة في عالم الطبخ والحلويات، مجسّداً بذلك مثالا حيا على كيف يمكن للموروث الغذائي أن يتحوّل إلى رافد ثقافي وسياحي يعكس هوية تونس الغنية.

رضا كرشود هو خريج المدارس السياحية الوطنية: تحصل على شهادة الكفاءة المهنية من مدرسة السياحة بالمنستير سنة 1985-1986، ثم واصل تكوينه بمدرسة السياحة بالقنطاوي - سوسة حيث أحرز سنة 1986-1987 على شهادة المؤهل الفني للنزل. هذه الأرضية العلمية مكّنته من الالتحاق مبكراً بسوق العمل الفندقي، حيث راكم تجربة دامت أكثر من 26 سنة داخل نزل "كونكوردي قرين بارك"، إلى جانب تجربة مهنية أخرى بنزل "نبتينيا" بالمنستير.



غير أن شغف الشاف رضا لم يقف عند حدود الفنادق، فقد اختار أن يخوض تجربة ريادة الأعمال من خلال تأسيس محل خاص لصنع الحلويات والمرطبات، يجمع فيه بين تقاليد الحلويات التونسية وأصول الضيافة التي تلقاها أكاديمياً ومهنيّاً. حلوياته ليست مجرّد منتوجات لذیذة، بل قطع من الموروث اللامادي تعكس ذوقاً رقيقاً وتمسكاً بالهوية. ولأنّ تثمين التراث مسؤولية جماعية، يشغل رضا كرشود اليوم خطة نائب رئيس "جمعية فن الطهي للجميع"، وهي جمعية تُعنى بالترويج للمطبخ التونسي وتنظيم فعاليات ثقافية وتكوينية، تُبرز القيمة السياحية والتراثية لفنون الطبخ.

في تجربة الشاف رضا كرشود، تلتقي السياحة بالتكوين، والحرفة بالثقافة، والمذاق بالهوية. إنها دعوة مفتوحة للتفكير في المطبخ كمكوّن أساسي من مكوّنات موروثنا المادي واللامادي، وكجسر يربطنا بالعالم من خلال نكهة تونسية أصيلة.

في مسيرة الشاف رضا كرشود، تتجسّد روح المطبخ التونسي كفنّ، وكحرفة، وكذاكرة حيّة. هو صوت من أصوات الموروث، يذكّرنا بأن الحفاظ على النكهات الأصيلة هو أيضاً شكل من أشكال الدفاع عن الهوية وترويج السياحة بثوبها الأجل: ثوب الذوق والثقافة.



الشاف أكرم شريف

المدير الذي يطبخ الشغف في قلب السياحة التونسية

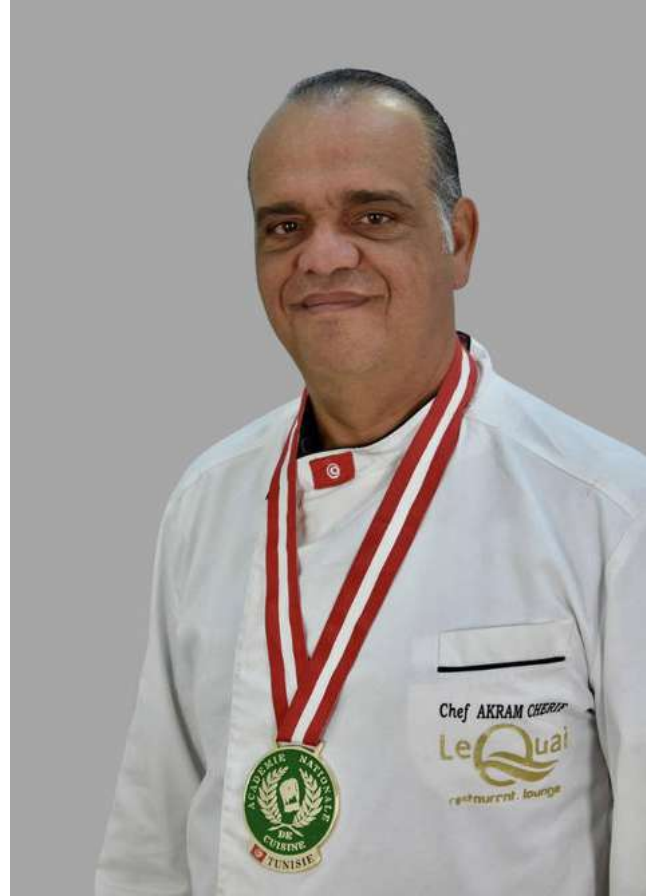
أكرم شريف ليس مجرد مدير فندقى تقليدى، بل هو شخصية متعددة الأبعاد تجمع بين الحنكة الإدارية، الذوق الرفيع، والانغماس العميق في فنون الطهي. تنقل بين كبرى المؤسسات السياحية في تونس والمغرب، ونجح في أن يجعل من المطبخ أداة دبلوماسية ناعمة تعكس الهوية التونسية وتخطب العالم بلغة المذاق والإبداع.

من مقاعد التكوين إلى مناصب القيادة

بدأ مساره التعليمي في المعهد الثانوي فرحات حشاد بنزرت، قبل أن يتخرج من المدرسة السياحية في الحمامات بشهادة BEH اختصاص استقبال، متحصلاً على الرتبة "جيد جداً". ثم، تابع دراسته في معهد إدارة الفنادق العالي في نامور (بلجيكا)، حيث حصل على شهادة في إدارة الفنادق، مما منحه التكوين الدولي الذي يعزز معرفته المحلية. هذا التكوين المزدوج بين السياحة والاستقبال زوّده بأسس مهنية صلبة، عزّزها لاحقاً بخبرة ميدانية واسعة امتدت على أكثر من عقدين.

11 سنة في قلب كبرى المجموعات الفندقية

على امتداد 11 سنة في مجموعة Karthago Hôtels، تولى أكرم شريف مسؤوليات قيادية، منها مدير عام Karthago Travel Services، والمدير المركزي التجاري للمجموعة. هذه التجربة مكنته من الإشراف على فرق متعددة الجنسيات، وإدارة مشاريع استراتيجية ذات تأثير مباشر على تطور السياحة التونسية.



بين بنزرت ومراكش... قيادة بطعم التميز

أدار مؤسسات فندقية مرموقة، من بينها "أندلسيا بيتش أند ريزيدنس" في بنزرت، "روزا بيتش"، "سولاريا وثالاسو"، وصولاً إلى "موغادور إكسبريس جليز" في مراكش. في كل محطة، بصم برؤيته الإدارية التي تركز على الجودة والتجربة الحسية المتكاملة للضيف.

الطبخ كهوية ورسالة ثقافية

أكرم شريف لا ينظر إلى الطبخ كخدمة تكميلية، بل كفن رسالة وهوية. شارك ك"شاف" في جناح Alkebulan في Dining Hall في معرض إكسبو دبي حيث أشرف على أسبوع المطبخ التونسي، مقدّماً أطباقاً تروي قصة وطن بنكهة عالمية. يحتفظ لطبق "الكمونية البنزرتية" بمكانة خاصة، ويعتبره "طبق الهوية" الذي يجب أن يواكب العصر دون التفريط في أصالته.

المعلم الذي يزرع الشغف في الأجيال الجديدة

إلى جانب مسؤولياته الإدارية، يكرّس أكرم شريف جزءاً كبيراً من وقته للتكوين ونقل المعرفة. يُدرّس في معهد VAGATOP للسياحة بنزرت لطلبة BTS في الطهي والحلويات، إيماناً منه بأن مستقبل السياحة يمر عبر الاستثمار في رأس المال البشري.

بصمة دولية في أدبيات الطبخ

إضافة إلى نشاطه الميداني، شارك أكرم شريف كـ**"شاف مساهم" في تأليف كتاب "المطبخ الإفريقي المعاصر" للكاتيين ألكسندر سمولز ونيينا أودورو، الصادر بالولايات المتحدة. مساهمته في هذا المشروع ترسّخ مكانته كصوت تونسي على خارطة الطهي العالمية.

أدوار مؤسساتية في خدمة المهنة

أكرم شريف لا يكتفي بالدور التنفيذي، بل يساهم في تطوير القطاع السياحي والمطاعم من داخل هياكله الرسمية، إذ يشغل حالياً نائب رئيس الأكاديمية الوطنية للطهو وأمين مال منظمة "Chaîne des Rôtisseurs"، وهي من أعرق المؤسسات العالمية في فنون المائدة.

السياحة إحساس يُقدّم في طبق

بالنسبة إليه، التجربة السياحية لا تُقاس فقط بالأرقام ونسب الإشغال، بل بمدى قدرة الفندق على خلق لحظة إنسانية لا تُنسى: ابتسامة موظف، نكهة طبق، دفء استقبال... وهذا ما يسعى إلى ترسيخه في كل مؤسسة يشرف عليها.



الشاف خالد عبدلي

جسر بين التقليد والحداثة

في عصر التحول الرقمي، أصبحت مواقع التواصل الاجتماعي من الأدوات الفعالة لنشر الثقافة والتراث، ومن أبرزها المطبخ التونسي العريق. فقد تحولت هذه المنصات إلى جسر يربط بين الماضي الأصيل والحاضر المبدع، مما أتاح فرصة كبيرة للتعريف بالمأكولات التقليدية وتقديمها بصورة عصرية تلائم جيلًا واسعًا من المتابعين.

يعمل الشاف خالد علي مواقع التواصل الاجتماعي بطريقة خاصة، هو شاف مطعم المدرسة الإعدادية النموذجية خزندار وصانع محتوى شغوف بالمطبخ التونسي التقليدي.

ينعكس شغفه بالتراث أيضًا في ديكور مطبخه، الذي يجسد جمالية المعمار التقليدي التونسي، مما يخلق أجواء أصيلة تعزز تجربة الطهي. من خلال محتواه، يقدم وصفات محلية تعكس تنوع التراث الغذائي التونسي، مقدمًا تجربة طهي تجمع بين الأصالة والإبداع.



تعزيز الهوية الثقافية وإبراز التراث

من خلال مواقع التواصل الاجتماعي، يتمكن الشاف خالد من تسليط الضوء على التراث الغذائي التونسي، من خلال إبراز الوصفات التقليدية مثل الكسكسي، والمرق، والسلطات المحلية. كما يتيح هذا الانتشار للمتابعين فرصة استكشاف تاريخ وثقافة هذه الأطباق، والتعرف على المكونات الخاصة التي تميز كل منطقة من مناطق تونس. بالتالي، يصبح كل منشور أو فيديو بمثابة نافذة تطل على تاريخ طويل من التقاليد والعادات التي تحافظ على الهوية الوطنية.

الابتكار والتجديد في تقديم المحتوى

يسعى الشاف خالد لاستخدام تقنيات التصوير الاحترافية والمونتاج الجذاب لتقديم المحتوى بشكل مميز.

كما يكرّس جهوده لتثمين الأكلات التونسية الأصيلة والترويج لها، مع التركيز على استخدام الأواني الفخارية التي تعزز النكهات وتحافظ على تقنيات الطهي العريقة. يساهم ذلك في جذب جمهور شبابي يبحث عن الإلهام والتجديد في كل ما يخص عالم الطهي. كما يسمح التفاعل المباشر مع المتابعين بتلقي التعليقات والملاحظات التي تساعد على تحسين جودة المحتوى وتطويره باستمرار. يبقى الشاف خالد العبدلي منارة تُضيء طريق الطهاة الطموحين وتُبرز جمال وتنوع المطبخ على المستوى العالمي.





سفيان بن قمره

سفير اللباس التقليدي التونسي

“منذ أكثر من 20 سنة 🇹🇳 رسالتي التعريف باللباس
التقليدي التونسي 🇹🇳 بالعالم”



2024

الأيام الثقافية الدولية
LES JOURNÉES CULTURELLES INTERNATIONALES

سفيان بن قمره

تجسيد الإرث والابتكار في اللباس التونسي

يُعد سفيان بن قمره من أبرز الشخصيات التي كرست جهودها للحفاظ على التراث الثقافي التونسي من خلال اللباس التقليدي. فقد بات اسمه مرادفًا للأصالة والابتكار في آن واحد، حيث جمع بين احترام الماضي وإبراز روح العصر الحديث في تقديم الموروث التونسي الغني.

رحلة نحو التميز

منذ نعومة أظفاره، تأثر سفيان بن قمره بعبق التاريخ وروح الأصالة التي تنبض في تفاصيل اللباس التقليدي التونسي. وتبلورت رؤيته في أن يكون جسرًا يربط بين الماضي العريق والحاضر المتجدد، محافظًا على الهوية الثقافية التونسية مع مراعاة التطورات العالمية في عالم الأزياء.

الحفاظ على التراث وإحيائه

عمل سفيان بلا كلل على دراسة وتوثيق تصاميم اللباس التقليدي (الجبّة و الحرام و السفساري و الفوطة و البلوزة)، مستمدًا إلهامه من الأقمشة والألوان التي تميز كل منطقة من مناطق تونس. ولم يقتصر دوره على الحفظ فقط، بل كان حريصًا على إحياء هذه التصاميم من خلال دمجها بأسلوب عصري يحافظ على جوهرها وروحها الأصيلة. كما شارك في العديد من المهرجانات والمعارض الدولية التي سلّطت الضوء على الثقافة التونسية، مما ساهم في تعزيز مكانتها على الخارطة العالمية.



الإبداع والابتكار

يجمع سفيان بين التقليد والحداثة، حيث يُقدم تصاميم ترتقي بفن اللباس التقليدي إلى آفاق جديدة. ومن خلال ورش العمل والمبادرات التدريبية التي يقودها، يحرص على نقل خبراته ومعرفته للأجيال القادمة، مؤمنًا بأن الحفاظ على التراث يبدأ بنقل المعرفة وتعزيز الإبداع لدى الشباب. وقد نجح في خلق منصة تفاعلية تجمع عشاق الموضة والتقاليد على حد سواء، مما أثارى الحوار الثقافي والفني بين مختلف الأجيال. يظل سفيان بن قمره رمزًا للإبداع والتمسك بالهوية، حيث نجح في إعادة إحياء اللباس التقليدي التونسي وإبرازه كفن راقٍ يجمع بين الأصالة والحداثة. ومن خلال جهوده المستمرة، يلهم اليوم جيلاً متعطشًا للمعرفة والابتكار، مؤكدًا أن الحفاظ على التراث يمكن أن يكون بوابة نحو مستقبل مشرق ومزدهر ثقافيًا وفنيًا.



الدكتورة سهام القلال



سهام القلال بن عمر -تونسية- دكتورة في علوم التراث، وتعمل كمكلفة بالبحوث الأثرية والتاريخية بالمعهد الوطني للتراث بتونس وبتفقدية صفاقس للتراث. لها مسيرة من البحث في التراث الثقافي كانت من أهم محطاتها العمل على عناصر من الموروث الغذائي باعتبار أن تاريخ الغذاء وفنون المطبخ من أهم المباحث في حقل الانتروبولوجيا التاريخية فضلا عن ما يمثل هذا الصنف من الموروث من مادة ثرية تعزز المعرفة بالهوية الغذائية التي أضحت مهددة بالتلاشي في مواجهة عولمة الاطعمة وتنميطها وتصنيعها والترويج لها بجعلها بديلا. وجوهر هذه العولمة الغذائية البحث عن السيطرة الاقتصادية وفرض ثقافة الاقوى بطمس الخصوصيات المحلية.

وكان البحث العلمي في ميدان الموروث الغذائي للدكتورة الباحثة سهام القلال بن عمر بتوثيق وجرد عدد من الاطعمة سواء على لأئحة الجرد الوطني للتراث الثقافي غير المادي او على القائمة التمثيلية لليونسكو. وتجلت مسيرة بحثها بالتعرف على مسميات الوان من الاطعمة التراثية والحفر عن جذورها التاريخية ووصف معارف ومهارات اعدادها وكيفية توارث معارفها. و كان من المباحث الأساسية ملاحقة مجال توزع عدد من الاطعمة جغرافيا لبيان خارطة محابيتها ومتابعة خصوصياتها .

وتقصي الادوات واللواني المطبخية المستعملة في اعدادها والمواد الغذائية المستعملة في طهيها و تقديم الفضاءات التي اعدت بها الوان من الاطعمة من المطابخ في المنازل التقليدية وبيوت المؤونة التي كانت تحفظ بها مواد واغذية واواني الحفظ والخرن التي توجد بها باعتبارها مصدرا لتكشف الواقع الغذائي في فترة تاريخية وما تعكسه ايضا من تفاوت اجتماعي . وفي هذا الحقل المعرفي الانتروبولوجي تنقص الباحثة ما ينجز من فعاليات ثقافية و ما يحضى به بعض من الموروث الغذائي من برامج صون تخص عدد من الوان الاطعمة التي تعتبرها الجماعات ممتلكا ثقافيا وطهويا خاصا بها او مشتركا يجمع بينها وبين شعوب اخرى بفعل التثاقف سواء على مستوى مغاربي او متوسطي او عربي او أفريقي .

ومن مكونات البحث في عناصر من الموروث الغذائي التونسي، فهم ما اضفاه المجتمع التونسي من طقوس وممارسات عقائدية ومعاني تعبيرية على بعض من الأطباق من الاطعمة التقليدية التي أضحت تحمل معاني الاحتفال في مناسبات أفراح الزواج مثلا واطعمة ترمز الى الدخول في سنة مليئة بالخير لاختصار لون مادتها الغذائية، الملوخية، وأصبحت بذلك لكل مناسبة مذاقات خاصة بها . وفي سياق هذه الدلالات المتراكمة عبر الازمنة تتحول بعض الأطباق إلى رمز من الرموز الوطنية للبلاد التونسية على مثال طبق الكسكسي.

وتبقى شواهد من الموروث الشفوي من الأمثال والأقوال حول مواد غذائية او مسميات لاطعمة او للواني وادوات مطبخية ثرية بمعان وتمثلات وحكايات حولها توثق لمعارفها او لفنون طبخها او غيرها من المعاني. ومن محاور البحث في الموروث الغذائي متابعة التهديدات التي تلحق بعض العناصر الغذائية من أبرزها النسيان والقطع معها وبالموازاة ملاحقة بعض من برامج الصون التي تحضى بها لتثمينها. قدمت الدكتورة سهام قلال في الايام الثقافية الدولية من خلال الندوة التي اقيمت تحت عنوان "كتاب في كل مطبخ" مداخلة عنوانها "الكسكسي والهريسة رموز الهوية التونسية من المحلية إلى العالمي".

الفنانة التشكيلية يسر محمود

يسر محمود هي فنانة تشكيلية وجامعية تونسية، تميزت بمشاركاتها الفنية المتنوعة وأبحاثها العلمية المرتبطة بالتراث والثقافة. من أبرز أعمالها مشروع "الوليمة"، الذي يعكس طقوس وعادات الأجداد المطبخية، ويهدف إلى تعزيز الشعور بالمشاركة والعطاء.



بالإضافة إلى ذلك، قادت يسر محمود تظاهرة "نيارة" في بني خلاد، مسقط رأسها، حيث سعت من خلالها إلى إحياء التراث المحلي عبر ممارسات فنية متعددة، مثل الفروسية، الموسيقى الصوفية، والتعبير الكوريغرافي. هذا المشروع جسّد رؤيتها في دمج الفن بالتراث لتعزيز الهوية الثقافية المحلية.

تواصل يسر محمود نشاطها الفني والأكاديمي، مساهمةً في إثراء المشهد الثقافي التونسي من خلال أعمالها المبتكرة وبحوثها القيمة.

"الوليمة" هو مشروع فني ليسر محمود، يهدف إلى إحياء طقوس وعادات الأجداد المرتبطة بالضيافة وفن الطهي. يركز المشروع على تقديم تجربة فنية تفاعلية تجمع بين فن الطهي والمشاركة الاجتماعية، مستوحاة من التراث الثقافي التونسي. من خلال "الوليمة"، تسعى يسر محمود إلى تعزيز قيم الكرم والتضامن، وتسليط الضوء على أهمية الضيافة كجزء من الهوية الثقافية. يُعتبر المشروع دعوة لإعادة التفكير في طقوس الأكل الجماعي كعمل فني يغذي الروح والجسد، ويعزز الروابط الاجتماعية.



"الوليمة هي طقّس متجذّر في تراثنا الغني، حيث يتلاقى الإرث culinaires والتقاليد matrimoniales في تجربة تعكس عمق هويتنا الثقافية. أتناولها في ممارساتي الفنية الماتريارتيكية من خلال إمكانياتها الجمالية والأخلاقية، حيث تقوم على قيم العطاء، الكرم، التبادل، والاهتمام بالآخر. ومن خلال فعل الأكل والعيش المشترك، تقدم الوليمة تجربة تجمع بين الحميمية والذوق الرفيع، حيث تدعو جمالية الضيافة إلى إعادة التفكير في هذا الطقّس باعتباره فعلاً فنياً يغذي الروح والجسد على حد سواء. كماتريارتيست، أطمح من خلال هذه التجربة الفنية، الغذائية، والاجتماعية، إلى تسليط الضوء على تراثنا culinaire وتعزيز قيم التضامن والوحدة، في مواجهة تزايد النزعات العدائية والفردانية في مجتمعاتنا. تجسّد الوليمة بذلك جمالية الضيافة من خلال خلق تجربة فنية غير مرئية، تمزج بين فن الطهي، المشاركة، والتآلف، مع التأكيد على الدور الأساسي للمرأة في نقل ثقافتنا وحفظها."



الشركة التونسية للملاحة

“حلقة الوصل بين تونس والعالم”

مطاعم، محلات تجارية، فضاءات للأطفال، غرف فندقية، وخدمات رقمية متطورة.

وجهة مفضلة للمسافرين والسياح

بالإضافة إلى التونسيين المقيمين بالخارج، يُقبل العديد من السياح الأوروبيين على خدمات الشركة التونسية للملاحة لاكتشاف سواحل تونس، مدنها العريقة، وثقافتها الغنية. فالسفر عبر البحر يضيف لمسة من المتعة والرومانسية على تجربة التنقل، ويجعل من الرحلة جزءاً من المغامرة السياحية نفسها.

التزام بالجودة والسلامة

تسهر الشركة على تطبيق أعلى معايير الجودة والسلامة في كل مراحل الرحلة، وتحرص على صيانة أسطولها دورياً وتكوين طواقمها لضمان تجربة سفر آمنة ومريحة. كما تعمل على تحديث خدماتها بما يتماشى مع متطلبات العصر، سواء في مجال الحجز الإلكتروني أو تسهيل إجراءات السفر.

بوابة تونس نحو المتوسط

الشركة التونسية للملاحة ليست مجرد وسيلة نقل، بل هي جسر ثقافي واقتصادي وسياحي يربط تونس بجيرانها في الضفة الشمالية للمتوسط، ويعكس صورة البلاد كوجهة منفتحة، منظمة وآمنة. فكل من يبحث عن تجربة سفر مختلفة ومريحة، تبقى الشركة التونسية للملاحة خياراً مثالياً يجمع بين العراقة والحداثة، وبين البحر والمغامرة. اختر الشركة التونسية للملاحة لرحلتك القادمة، واستمتع بتجربة فريدة تجمع بين الراحة، الأمان، والخدمة الرفيعة.

هي شركة تونسية وطنية مختصة في النقل البحري تأسست في 7 مارس سنة 1959، وهي تظمن مسارات دائمة ومنتظمة نحو (فرنسا) وجنوة (إيطاليا) لنقل البضائع والمسافرين، ونحو برشلونة وساقنتو (إسبانيا) وليفورنو و سالرنو (إيطاليا) لنقل البضائع فقط. يعتبر ميناء حلق الوادي وجرجيس وميناء رادس أهم الموانئ التونسية التي تعتمد عليها الشركة في رحلاتها.

تحتل المرتبة الخامسة إفريقياً في قطاع النقل البحري، تعتبر واحدة من أولى شركات الشحن العاملة في البحر الأبيض المتوسط. لديها نظام إدارة السلامة وحماية البيئة الخاص بها المعتمد وفقاً للوائح البحرية الدولية.

وقد تحصلت على شهادة الكود الدولي لإدارة الأمن، وشهادة الكود الدولي لأمن السفن والمرافق المينائية وشهادة ISO 9001 في نسختها 2008 وهي تستعد للانتقال إلى إصدار 2015.

ومنذ ذلك الحين وهي تؤدي دوراً محورياً في تسهيل تنقل الأفراد ونقل البضائع، وتدعيم التبادل التجاري والسياحي بين تونس وشركائها الدوليين.

أسطول حديث وخدمات متكاملة

تمتلك الشركة التونسية للملاحة أسطولاً عصرياً يتكوّن من بواخر مخصّصة لنقل المسافرين وأخرى للشحن. من أبرز بواخر الركاب نجد "قرطاج" و"تانيث"، اللتان توقّران رحلات منتظمة ومريحة بين الموانئ التونسية.

وموانئ فرنسا وإيطاليا، مثل مرسيليا وجنوة. هاتان السفينتان مجهزتان بكل وسائل الراحة والترفيه:

مشاركة الشركة التونسية للملاحة



الديوان الوطني للصناعات التقليدية



الديوان الوطني للصناعات التقليدية هو مؤسسة حكومية تُعنى بتطوير وحماية الصناعات التقليدية في تونس. يهدف الديوان إلى دعم الحرفيين، الحفاظ على التراث الثقافي، وتعزيز المنتجات التقليدية محلياً ودولياً. مهام الديوان الوطني للصناعات التقليدية: تنظيم وتطوير قطاع الحرف اليدوية والصناعات التقليدية، توفير التكوين والحعم للحرفيين، الترويج للمنتجات التقليدية عبر المعارض والتظاهرات، دعم الابتكار في الصناعات التقليدية مع الحفاظ على الطابع الأصيل، تسهيل التسويق والتصدير للمنتجات الحرفية.

الهاتف

(+216) 71.610.919

البريد الإلكتروني

MARKETING.ARTISANAT@ONAT.NAT.TN

العنوان

شارع الاستقلال 2011 الدندان , منوبة - تونس

الاتحاد التونسي الفلاحة و الصيد البحري

الاتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري (UTAP) هو منظمة وطنية ذات طابع نقابي وتنموي، تُعنى بقطاعي الفلاحة والصيد البحري في تونس. تأسس الاتحاد عام 1950، متوجًا جهودًا نضالية بدأت منذ عام 1920 لتأسيس تنظيمات فلاحية مهنية في مختلف أنحاء البلاد.

أهداف الاتحاد:

تمثيل الفلاحين والبحارة والدفاع عن مصالحهم وحقوقهم. تقديم الدعم والإحاطة المهنية لهم. المساهمة في تطوير القطاعين الزراعي والبحري وتعزيز الأمن الغذائي.



الهيكلية والتنظيم:

يتمتع الاتحاد بهياكل مركزية و جهوية، تشمل أكثر من 120 اتحادًا جهويًا و 20 جامعة وطنية قطاعية ومختصة. جميع الهياكل التسييرية للاتحاد منتخبة، مما يضمن تمثيلًا ديمقراطيًا للفلاحين والبحارة.

العلاقات والشراكات:

يُعتبر الاتحاد عضوًا مؤسسًا في الاتحاد المغاربي للفلاحين، والاتحاد العام للفلاحين والتعاونيين الزراعيين العرب. كما يترأس حاليًا المنظمة الإفريقية للفلاحين، ويشارك في مجلس إدارة المنظمة العالمية للفلاحين (OMA). لديه علاقات تعاون مع منظمات دولية مثل منظمة الأغذية والزراعة (FAO) والصندوق الدولي للتنمية الزراعية (IFAD)، بالإضافة إلى شراكات مع منظمات فلاحية في دول شقيقة وصديقة.



شارك الاتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري في الأيام الثقافية الدولية، و من بين المشاركين:

ANDLOUS DELIGHT: تركية بن محرز



عصير يقطين طبيعي منتج جديد نال إعجاب الجميع كما قدمت مجموعة من المتوجات الطبيعية .



السيد لطفي حريز معدّ ومقدم برامج

لطفي حريز هو إعلامي تونسي بارز، يشغل منصب رئيس نادي اليونسكو والألكسو في أريانة وعضو منتخب مكلف بالإعلام في الجامعة التونسية لنوادي اليونسكو والألكسو والإيسيسكو و عضو الهيئة الموسعة للنادي الثقافي علي البلهوان مكلف بالعالم. يُعرف بتقديمه لبرنامج "إف إم سكول" (FM School) على إف إم، حيث يركز على المواضيع التعليمية والثقافية.



في ديسمبر 2024، تم تكريمه بدرع الألكسو خلال المنتدى العربي الأول لشبكات المدارس والنوادي والكراسي العلمية المنتسبة للألكسو، تقديرًا لجهوده في تعزيز الوعي البيئي ومواجهة التغيرات المناخية في المنطقة العربية.

قام بإعداد ما يقارب 22 نشرة ذات العالقة باتفاقية الشراكة بيندول الفضاء ألورومتوسطي للشباب والمجسمة عبر الندوات والتظاهرات والمنتديات الفكرية والعلمية.

مشاركات دولية:

- رئيس الوفد التونسي المشارك في دورة معرفة فرنسا (باريس)
- رئيس الوفد التونسي المشارك في دورة معرفة المغرب (بالمملكة المغربية في 4 مناسبات)
- المشاركة في :
تربص اللغة ألسبانية لمدّة شهر بالمركز ألوروالتييني
ألأمريكي للشباب (CEULA) سنتي 1993 و 1997
بأسبانيا).
- الدورة التكوينية حول بعث وإنجاز المشاريع داخل
الفضاء ألورومتوسطي (ببلجيكا).
- زيارة عمل حول مشاغل الجالية التونسية بألمانيا.

كما شارك في تنشيط وإدارة الحوارات خلال تظاهرة "الأيام الثقافية الدولية" التي أقيمت في أكتوبر 2024 بمدينة ياسمين الحمامات، تحت شعار "طعامك هويتك".

من خلال مسيرته المهنية، ساهم لطفي حريز في تعزيز الحوار الثقافي والتبادل المعرفي، مسلطًا الضوء على القضايا البيئية والثقافية في تونس والعالم العربي.

ريم البلطي مصممة أزياء تونسية تبرز بين التراث والحداثة



تُعتبر ريم البلطي واحدة من المصممات البارزات في تونس، حيث نجحت في الجمع بين الأزياء التقليدية واللمسات العصرية لتقديم تصاميم تلائم مختلف الأذواق. تميزت أعمالها بإعادة إحياء التراث التونسي بأسلوب مبتكر، ما جعلها تحظى باهتمام واسع في عالم الموضة.

رحلة في عالم الأزياء

بدأ شغف ريم بالموضة منذ الصغر، حيث كانت مولعة بالأقمشة والتصاميم المستوحاة من التراث التونسي. ومع مرور السنوات، طورت أسلوبها الخاص، معتمدة على المزج بين الخامات التقليدية مثل "السفساري" و"البرنس" وبين القصات الحديثة التي تناسب العصر.



التحديات والإنجازات

واجهت ريم العديد من التحديات في بداية مشوارها، أبرزها إثبات نفسها في عالم الموضة وسط منافسة قوية. ومع ذلك، استطاعت أن تترك بصمتها بفضل تصاميمها الفريدة التي تبرز الهوية التونسية بأسلوب أنيق ومواكب للعصر.

خلال جائحة كورونا، قدمت نموذجا رائعا للمسؤولية الاجتماعية، حيث حولت ورشتها إلى مصنع لإنتاج الكمادات والسترات الواقية للعاملين في المجال الصحي والمتطوعين.

الرؤية المستقبلية

تطمح ريم إلى توسيع علامتها التجارية عالميًا، وتسعى إلى الترويج للأزياء التونسية على نطاق أوسع، من خلال المشاركة في معارض دولية وعقد شراكات مع مصممين عالميين.





العادة



عنوان الجودة والأصالة في عالم المنتجات الغذائية

شركة كابيس العادة هي إحدى الشركات الرائدة في تقديم مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية ذات الجودة العالية التي تلبي مختلف احتياجات المطبخ اليومي. تشمل منتجات الشركة البقوليات الغنية بالبروتينات، البسيصة التقليدية التي تعكس التراث الغذائي الأصيل، الدرع، الفواكه الجافة الطبيعية، والأعشاب التي تضيف فوائد صحية لطعامك

رؤية طموحة وأهداف واضحة

تأسست كابيس العادة برؤية طموحة تهدف إلى أن تصبح العلامة الرائدة في مجال المنتجات الغذائية، مع الحفاظ على أصالة التراث الغذائي. تركز الشركة على الابتكار والجودة لضمان تلبية توقعات العملاء، سواء كانوا أفرادًا يبحثون عن منتجات مميزة أو مؤسسات تحتاج إلى شريك موثوق في تلبية متطلباتها.

التزام بالجودة والاستدامة

تتميز كابيس العادة باعتمادها على مصادر موثوقة وعملية تصنيع تتبع أعلى معايير الجودة. تسعى الشركة إلى بناء علاقة ثقة مستدامة مع عملائها من خلال تقديم منتجات تتميز بالتنوع والجودة العالية. كما تولي أهمية كبرى للحفاظ على البيئة عبر تبني ممارسات إنتاج صديقة للبيئة، وتقليل البصمة البيئية، واستخدام مواد مستدامة.

خدمات متميزة لتلبية جميع الاحتياجات

تلتزم كابيس العادة بتقديم تجربة مريحة وسلسة للعملاء، من خلال توفير خيارات متنوعة تلبي مختلف الأذواق والاحتياجات. كما تهتم بتطوير منتجاتها باستمرار لضمان التميز في السوق المحلي والدولي.



مشاركة كابيس العادة



مجموعة منتجات غنية ومتنوعة

تقدم كابيس العادة باقة واسعة من المنتجات التي تلبي جميع احتياجات الطهي:

- البقوليات: غنية بالعناصر الغذائية الأساسية وتعد خيارًا مثاليًا للوجبات الصحية.
- الفواكه الجافة: طازجة ومتنوعة، مثالية كوجبات خفيفة ومكونات غذائية تضيف طابعًا خاصًا للمائدة.
- الأعشاب الطبيعية: تضيف نكهات فريدة وفوائد صحية لتحضير وجبات استثنائية.
- البسيسة التقليدية والدرع: خيارات غذائية تجمع بين الطعم الأصيل والقيمة الغذائية العالية.



ابتكار يجمع بين التراث والحداثة

لا تقتصر جهود كابيس العادة على تقديم منتجات غذائية فقط، بل تسعى إلى مواكبة أحدث اتجاهات السوق مع الحفاظ على أصالة التراث. تعتمد الشركة على التكنولوجيا الحديثة في التصنيع لضمان أعلى معايير الدقة والجودة، مع الحفاظ على الطابع التقليدي الذي يعكس أصالة منتجاتها.

مهمتنا

نطمح إلى تقديم تجربة استثنائية للعملاء من خلال منتجات غذائية متكاملة ومميزة تجمع بين الجودة والتنوع والخدمة المتميزة. نحن نؤمن بأن الاهتمام بالتفاصيل، والاستماع لاحتياجات العملاء، والابتكار المستمر هي مفاتيح النجاح التي تجعل كابيس العادة الخيار الأول في مجال المنتجات الغذائية.



شركة مرياح للأجبان



منتجات ألبان, جبن
مضغوط, جبن طازج



جبن بالثوم الأسود



جبن بيستو



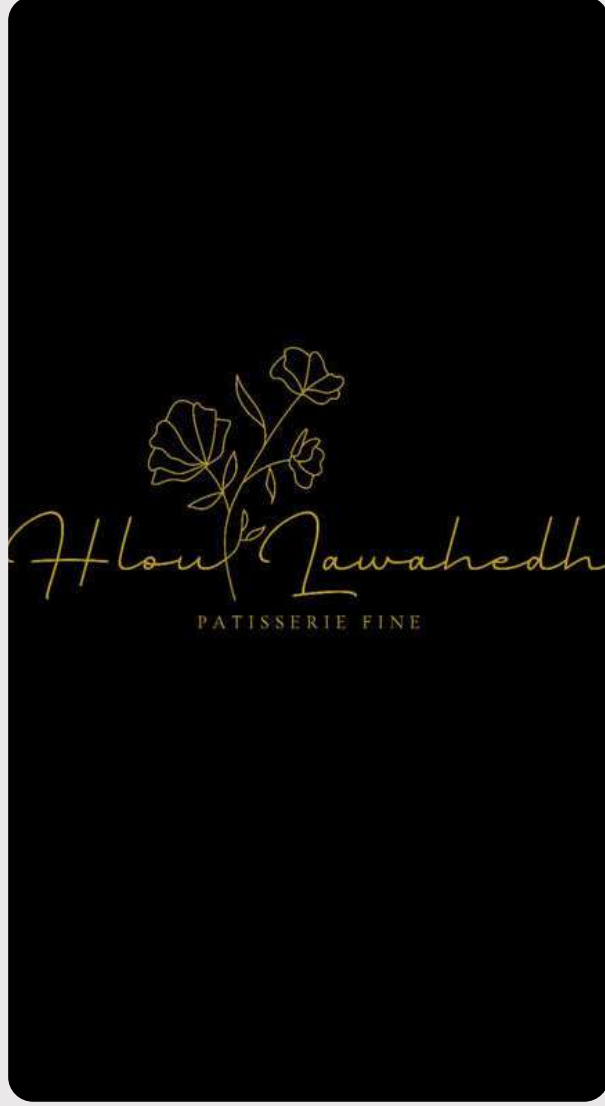
تم إنشاء مصنع جبن مرياح في عام 1997 على يد السيد **لطفى مرياح**, وهو معروف بمنتجاته المصنوعة 100% من حليب المزرعة, والتي تنتجها شركة Tunifrom. يتم انتاج أجباننا في مزارعنا الخاصة, وهي أجبان أصلية ويتم إعدادها باتباع جميع مراحل الإنتاج, من المواد الخام إلى عملية النضج

مشاركة شركة مرياح للأجبان



شركة طلو لواظ

Pâtisserie Lawahedh



الانطلاق بمشروع عائلي صغير، هي مغامرة تغذيها الرغبة في تقديم ما وراء الجدران المنزلية، مع الوقت زاد عدد عملائها، مدفوعين بأصالة إبداعاتهم، والمستمدة من الخبرة والمعرفة المكتسبة بالصبر. اعتبارًا من عام 2025، سقي الشغف شريان حياة جديد: وهو التعليم المستمر في فن المعجنات، واستكشاف مسارات الإبداع والابتكار. كان الأمر أشبه برؤية مشروع يزدهر، وكانت جذوره عميقة ومتينة، ومركزة على المعرفة المتقنة ومثارة بالتعلم الجديد. في عام 2016، ومع هذه التجربة الناضجة، تم تأسيس شركة "لواظ"، وبناء نظام إداري وفني متناغم مع معايير الجودة (ISO). لم يكن الأمر مجرد عمل تجاري؛ لقد كان بيانًا لمطالبنا، وعرضًا لتعزيز إبداعاتنا. ولتمييز الفرق، اخترنا طريق المعجنات الفاخرة، وهو فن يتم فيه مداعبة التقاليد بجرأة التجديد. كل إبداع هو عبارة عن حوار بين الماضي والحاضر، وسعي لتحقيق التوازن بين النكهات الأصيلة والجماليات المبتكرة.

كل إبداع هو عبارة عن حوار بين الماضي والحاضر، وسعي لتحقيق التوازن بين النكهات الأصيلة والجماليات المبتكرة. واليوم، تواصل شركة "لواظ" تعزيز هذا المسار من التميز، مما يدل على أدائها من حيث الشكل والجوهر، في الذوق والروح.

بفضل شركة "لواظ"، نشأت روح المنافسة في المنطقة، مما أدى إلى زيادة الوعي بأهمية الابتكار. تقوم المعجنات المحلية بإعادة تقييم منتجاتها وتحسين طريقة عرضها واستكشاف طرق إبداعية جديدة. حتى على المستوى المحلي، يستلهم الحرفيون إنجازاتنا، ويسعون إلى مضاهاة معرفتنا أو حتى تجاوزها. نحن فخورون بهذه الروح التنافسية، لأنها القوة الدافعة وراء طلبات المستهلكين المتزايدة، وهي ديناميكية تغذي الإبداع والابتكار المستمر. "لواظ" ليست مجرد معجنات، إنها دعوة لتذوق التميز، وتذوق الجرأة، والاحتفال بجمال التقاليد المعاد اختراعها.





مشاركة شركة حلو لواظ



مقروض العمراني

القيروان



المقروض الزمني, العادة والعوايد
بنة وجودة عالية
الذوق الأصيل



المقروض التونسي : حلوات الزمن الجميل بنكهة البيت الدافئ هو حلويات تونسية تقليدية تسمى أيضا حلويات الأغلبية نسبة لدولة الأغلبية في القيروان وهو عبارة عن حلويات مصنوعة من السميد المحشو بالتمر, كما نقدم تشكيلات متنوعة تناسب جميع الأذواق مع إضافات جديدة تجعل كل تجربة مختلفة عن سابقتها, نسعى دائما إلى تقديم الأفضل, سواء من حيث الجودة أو حسن الإستقبال, لأننا نؤمن بأن الحلويات ليست مجرد طعام, بل لحظة سعادة تقاسمها مع من تحب.



شركة "Merci Fit"



تقدم Merci Fit أوسع تشكيلة من المنتجات الغذائية العضوية والغذائية بأفضل الأسعار. جميع الأطعمة الخالية من الجلوتين واللاكتوز والسكر أو الأطعمة النباتية بشكل خاص التي تقدمها العلامة التجارية. منتج للبالغين المهتمين بنظامهم الغذائي ورفاهيتهم

مركز التكوين



Horizons De La Réussite



مؤسسة تدريبية تقدم برامج تكوينية متنوعة، مع التركيز على فنون الطهي. يقدم المركز دورات تدريبية في الطبخ، حيث يتلقى المشاركون شهادات معترف بها عند إتمامهم للبرامج. يُشرف على هذه الدورات خبراء مثل الشيف كمال العبيدي، فاطمة الدريدي مما يضمن جودة التدريب المقدم.

بالإضافة إلى ذلك، ينظم المركز دورات متخصصة في تقطير الزيوت الأساسية، مما يتيح للمشاركين اكتساب مهارات جديدة في هذا المجال. تُقام هذه الدورات في بيئة تعليمية تفاعلية، مع التركيز على التطبيق العملي لضمان استفادة المتدربين بشكل كامل.

الشيف فاطمة الدريدي هي طاهية تونسية بارزة، معروفة بمساهماتها في تعزيز فنون الطهي التونسية عبر وسائل الإعلام والتدريب. تُقدم برنامج "دبارة الويكاند" على إذاعة "كاب أف أم"، حيث تشارك المستمعين وصفات تقليدية وحديثة، مثل "مدلان" و"كيك مدينة".

فن الديكور

حمزة العياري



مشاركة السفارات بتونس

سفارة العراق



في إطار التبادل الثقافي الاحتفال بالمئوية لتأسيس وزارة الخارجية العراقية في تظاهرة الأيام الثقافية الدولية... فن الطبخ تحت شعار طعامك هويتك يوم 13 ديسمبر 2024.

وحضر الحفل عدد من سفراء ورؤساء وممثلي البعثات الدبلوماسية المعتمدة لدى تونس الشقيقة وممثل وزير الشؤون الخارجية والهجرة التونسية بالخارج السفير رياض نوري مدير البروتوكول والمراسم في وزارة الخارجية التونسية وسبعة من مجلس نواب الشعب التونسي والكادر الدبلوماسي والاداري في السفارة والجالية العراقية في تونس اضافة الى عدد كبير من الشخصيات البارزة في المجتمع التونسي من الاساتذة والاعلاميين وشخصيات ثقافية.

كما شاركت في المعرض و قدمت مجموعة من الاكلات و اللباس التقليدي الذي تتميز به الجمهورية العراقية



سفارة ليبيا



مشاركة السفارة الليبية في تظاهرة الأيام الثقافية الدولية و قدمت مجموعة من الاكلات و اللباس التقليدي التي تتميز بها دولة ليبيا .

كما حضر سفير ليبيا يوم الافتتاح .

كما شارك مجموعة من الطباخين من ليبيا عن طريق "ماستر شاف العرب".





مشاركة السفارات بتونس

سفارة الجزائر



مشاركة السفارة الجزائرية في تظاهرة الأيام الثقافية الدولية و قدمت مجموعة من اللباس التقليدي التي تتميز بها دولة الجزائر.

سفارة ايران



حضور سعادة سفير إيران السيد مير مسعود حسينيان رفقة حرمه المصون في افتتاح الايام الثقافية الدولية . كما حضر أيضا في اختفال السفارة العراقية بمناسبة المئوية لتأسيس وزارة الخارجية العراقية.

سفارة نيجيريا



مشاركة سفارة نيجيريا في تظاهرة الأيام الثقافية الدولية

سفارة السنغال



مشاركة السفارة السنغال في تظاهرة الأيام الثقافية الدولية و قدمت مجموعة من اللباس التقليدي والطباق.



الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب



هو اتحاد دولي للطهاة العرب والأجانب الذي تأسس في 16 فيفري 2018، يجمع بين الخبرات والمهارات المتنوعة لمجموعة مميزة من الطهاة المبدعين. نحن نعمل على تعزيز التفاعل الثقافي والمعرفي في مجال الطهي دون أي تمييز ديني أو سياسي، ونسعى جاهدين لتحقيق التميز والإبداع في هذا المجال عربيا ودوليا .
تندرج تحت مظلة الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب عدة كيانات، منها:

- اتحاد العرب للطهاة
- منظمة العرب للطهاة
- جمعية الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
- اتحاد طهاة العالم العربي
- اتحاد السياحيين العرب
- الاتحاد العربي لفنون الطهي
- مجلس الدولي لخبراء التدريب والتطوير المهني
- مركز خليفة للتدريب ومؤسسة خليفة لتعليم اللغات
- جميع هذه الكيانات مسجلة في الحماية الملكية الفكرية لصالح الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب.

رسالتنا

رسالتنا هي رفع مستوى المهارات الطهوية وتعزيز الإبداع في عالم الطهي والمأكولات. نحن نؤمن بأن الطهاة لهم دور رئيسي في تبادل الثقافات والأفكار عبر لغة الطهي والتي تمثل جسراً بين الشعوب.



رئيس الإتحاد شيف أحمد عصام المعدراني

أحمد عصام المعدراني يُعتبر واحداً من الشخصيات الرائدة والمؤثرة في عالم الطهي والفنون الغذائية. بدوره كرئيس ومدير عام للاتحاد الدولي ماستر شيف العرب، يقدم أحمد عصام المعدراني جهوداً جبارة لتعزيز مستوى الطهاة وجودة المأكولات في العالم العربي وحول العالم.

مسيرته الاحترافية والإنسانية

أحمد عصام المعدراني يتمتع بخبرة واسعة في مجال الطهي والفنون الغذائية. يعتبر رائداً في مجاله، حيث استطاع تحقيق العديد من الإنجازات والتقدير العالمية نتيجة لرؤيته الفريدة وإبداعه في الطهي. بالإضافة إلى مسيرته الاحترافية، يُعرف أحمد عصام المعدراني بقلب إنساني كبير والتزامه بدعم وتطوير مجتمع الطهاة. يقدم دعماً كبيراً للمبتدئين والمحترفين في مجال الطهي، ويشجعهم على تطوير مهاراتهم والابتكار في هذا المجال.

رؤيته ومبادئه

رؤية تركز على رفع مستوى الطهاة والمأكولات من خلال توحيد الجهود والمهارات الكبيرة في مجال الطهي. يسعى جاهداً لدمج الأطباق بطرق صحية ومتنوعة، مما يعزز التغذية الصحية ويحفز التبادل الثقافي من خلال الطعام.



مشاركين من الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب في الايام الثقافية الدولية



الشاف حسن تركمان



الشاف سمية فتيريش



الشيف فوزية ميلاد



الشاف عبير العباني



معرض "تونس في الذاكرة" الفنان والمصور فوتوغرافي عمر عبادة حرز الله



ضمن تجربته الفنية في مجالات الصورة وفنون الفوتوغرافيا لعقود من النشاط والمشاركات والمعارض الشخصية والجماعية في تونس وخارجها كان للفنان عمر عبادة حرز الله نشاط في تظاهرة الايام الثقافية الدولية. هاهو الفتى المنستيري ومن أزمنة أولى والى يوم الفن هذا وهو يعانق شيئاً من ألق الآلة العجيبة التي سميها "المصورة" حبا وشغفا بما تنتجه من لمعان وبهان بينين في الصورة وهي تنطوي على نص قابل لتعدد القراءات والنظر والتأويل.

عشق "المصورة " قبل امتهان فنونها ومثلت له الرفقة والحميمية وعالمه الرحب في سفر يعود الى حوالي ستة عقود لتتنوع فنونها وتقنياتها وماركاتها وأماراتها لكن العنوان بقي على حاله وهو الفتنة والسحر.. فتنة الصورة وسحر مضامينها وجماليات التذكر تجاهها وفق أنساق بين التوثيق والتذكر والقول البليغ ضمن انشائية المعنى وما تحيل اليه.

مشاركة مجموعة من الحرفيين و الحرفيات



مساندة أعضاء مجلس النواب الشعب



الدكتورة مريم الشريف
نائب على ولاية منوبة وادي الليل



السيدة فوزية الناي
نائبة شعب مجلس الوطني للجهات والأقاليم



السيدة نجلاء اللحياني
نائب مجلس نواب الشعب اريانة المدينة



السيدة مهي عامر
عضو مجلس النواب الشعب المنيهلة



السيد حسن الجربوعي
نائب مجلس نواب الشعب منزل شاكر



السيد طارق الربعي
عضو مجلس النواب الشعب حي التضامن

حميدة السبعي

تعمل بالشركة التونسية للكهرباء و
الغاز، تنشط في عدة أعمال جمعياتية
حيث تعتبر العمل الجمعياتي المحرك
الأساسي للتغيير الايجابي و التنمية
المستدامة .
كان لها دور فعال لانجاح الايام الثقافية
الدولية .



سلمى عبد الهادي

الحائزة على لقب "ملكة جمال
الأمهات" في تونس، تُعتبر هذه
المسابقة فرصة لتكريم الأمهات
والاحتفاء بجمالهن ودورهن الفعّال في
المجتمع. تشارك الأمهات في عروض
تبرز الأزياء التقليدية التونسية، مما
يساهم في الحفاظ على التراث الثقافي
وتعزيزه.

شاركت سلمى عبد الهادي في الأيام
الثقافية الدولية وكان حضورها مميز
من خلال لباسها التونسي مع اضافة
لمساتها الخاصة .



تصوير



المصور الصحفي

ايمان البكوشي



المصور الصحفي

أيمن العقبي



المصور الصحفي

عبد المجيد ثابت

عودة بالصور منذ انطلاق العمل (الحملة الترويجية, جلسات عمل..)









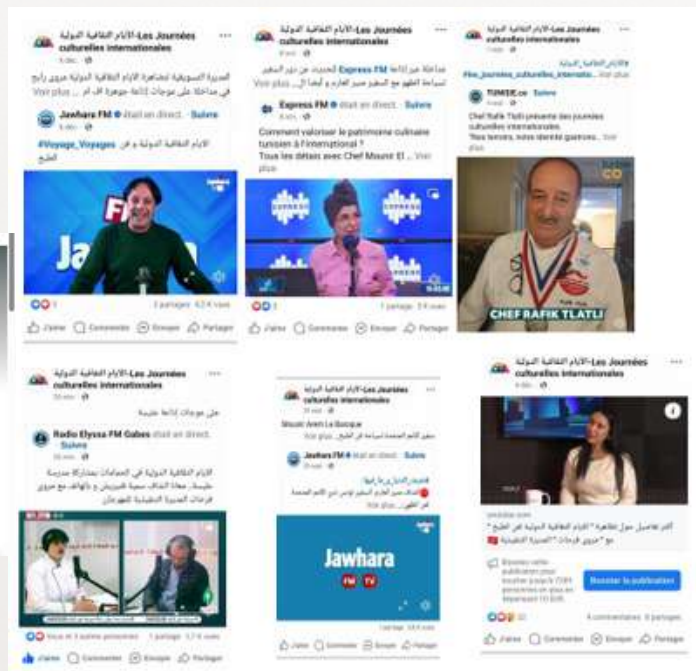


الدعاية عبر الإذاعات والمواقع الإلكترونية



لمزيد المداخلات تجدونها على صفحة الفيسبوك

Les Journées culturelles internationales-
الايام الثقافية الدولية





تصميم(المجلة): مروى فرحات

+216 54 222 960 

+216 90 076 783 

+216 23 725 832 

mcmagazinecarthage@gmail.com

مجلة قرطاج

