

*Y&R*



---

# SOMAFACO



## Revue de presse Mars 2011

Tanger et Fès.

## Trophée Chef Idéal



Somafaco  
vient d'orga-  
nise, du 10  
au 13 février  
à Agadir un  
concours  
culinaire  
en marge  
du Horest  
E x p o ,

Salon international des Métiers  
de l'Hôtellerie, de la restauration et du  
Tourisme. Placé sous le thème «L'huile  
d'argan dans toutes ses saveurs », ce  
concours a été ouvert aux chefs de la  
région. Une vingtaine de candidats y ont  
participé. Six trophées ont été décernés  
par la société Somafaco aux meilleurs  
chefs. Par ailleurs, un hommage a été  
rendu aux chefs à la retraite ou ceux  
qui ne sont malheureusement plus de ce  
monde.

## AGADIR 2011 **TROPHÉE CHEF IDÉAL**

Somafaco a organisé un concours culinaire en marge du Horest Expo, Salon international des Métiers de l'Hôtellerie, de la restauration et du Tourisme qui s'est tenu du 10 au 13 février à Agadir. Ce premier concours du « Meilleur Chef de Cuisine d'Agadir » est placé sous le thème « L'huile d'argan dans toutes ses saveurs ». Ce choix

n'est pas un hasard puisque c'est dans la région du Souss Massa Drâa que se concentre la culture de l'arganier d'une part et d'autre part, Somafaco souhaite valoriser les chefs cuisiniers des hôtels classés de la région. Ouvert aux chefs de la région, le concours compte une vingtaine de candidats et porte sur six trophées qui ont été décernés par la société Somafaco aux meilleurs chefs.

