

the fest



The
Marrakech
Coffee & Tea
Festival
2025



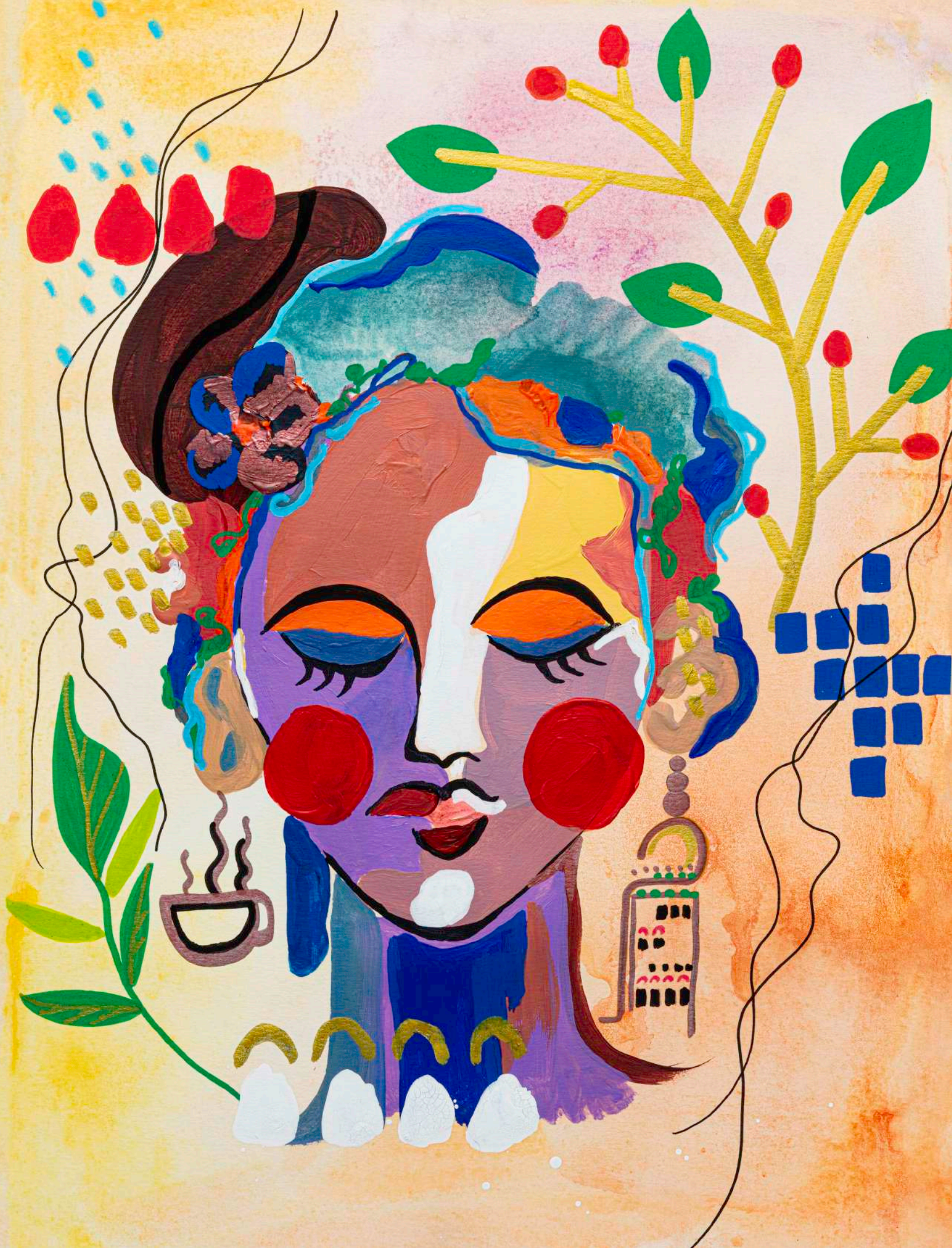
**AUJOURD'HUI
NOUS
SOMMES
PLUS DE 4 MILLIONS
SUR**

REJOIGNEZ-NOUS



**TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION**

فرجة
Forja
أحسن فرجة





SOMATHES

L'expert de la distribution au service des marques et des consommateurs

Un acteur historique de la distribution au Maroc, porté par la force du Groupe Holmarcom.

Depuis plus de six décennies, **SOMATHES** accompagne les marques locales et internationales dans leur développement au Maroc. **Filiale du Groupe Holmarcom**, l'un des groupes privés marocains les plus influents, SOMATHES s'appuie sur une culture d'entreprise fondée sur **la fidélité, l'engagement et le respect** — des valeurs qui nourrissent la confiance et la durabilité de ses partenariats.



Guidée par une dynamique **d'innovation**, l'entreprise adapte en permanence ses méthodes et ses outils pour anticiper les besoins du marché et renforcer la performance de sa distribution.

Grâce à une chaîne intégrée — **importation, conditionnement, stockage et logistique** - SOMATHES garantit une disponibilité optimale des produits sur **tout le territoire**.

Son savoir-faire reconnu dans **le secteur FMCG**, allié à une vision responsable et solidaire, fait de SOMATHES un **partenaire stratégique** pour les marques souhaitant offrir aux consommateurs marocains **qualité, proximité et excellence**.



SOCIÉTÉ MAROCAINE DU THÉ ET DU SUCRE (S A)

Lot n° 2, Km 15, Z.I. Bouskoura, B.P. 398 - 27182 Casablanca - Maroc

Fax : 0522 35 09 11 Téléphone : 0522 35 08 73

courrier@somathes.ma





THE MARRAKECH COFFEE & TEA FESTIVAL



Café, Thé & Diplomatie Culturelle : Une vision marocaine en éveil

Par Myriam Bouragrag *

Le Marrakech Coffee & Tea Festival s'apprête à écrire une nouvelle page dans l'histoire culturelle et économique du Royaume. Né de la conviction profonde que le Maroc, bien que non producteur de café ou de thé, possède une richesse inestimable dans l'art de recevoir, de partager et de déguster, le festival est porté par une ambition forte : faire rayonner le pays comme une plateforme d'hospitalité, d'innovation et de diplomatie culturelle.

Le festival entend s'imposer à l'avenir comme l'un des plus grands rendez-vous du genre en Afrique. Des exposants venus des quatre coins du globe et de divers horizons y présenteront leurs produits, leur savoir-faire et leur créativité à un public attendu de plus de 30 000 visiteurs. Aux côtés de ces participants internationaux, nos exposants marocains, véritables ambassadeurs de notre patrimoine artisanal autour du café et du thé, mettront à l'honneur la richesse de nos traditions, de nos terroirs et de nos rituels.

L'événement accueille également des conférences, des ateliers, des masterclasses, ainsi que la première édition du championnat national de barista : **le Moroccan Coffee & Tea Masters**.

Ce festival ne se limite pas à un simple salon. Il devient un véritable lieu de dialogue entre les cultures, une scène d'expression où s'entremêlent patrimoine immatériel, artisanat, innovation et créativité entrepreneuriale. À travers cet événement, Marrakech s'affirme comme la capitale panafricaine du café et du thé, et plus largement, comme un carrefour de rencontres Nord-Sud et Sud-Sud.

Cette édition revêt une dimension hautement symbolique, coïncidant avec la commémoration de l'unification du Royaume, suite à la décision historique des Nations unies. Elle rend hommage à Sa Majesté le Roi Mohammed VI pour son engagement constant en faveur du développement du Sahara marocain et pour son action en faveur du rayonnement international de notre pays.

Elle s'articule autour de deux axes essentiels : l'éducation et la création d'une large communauté. Le festival accorde une place centrale à la transmission du savoir, à la découverte et à la formation, tout en favorisant la rencontre et le dialogue entre les acteurs du monde du café et du thé - producteurs, torréfacteurs, baristas, sommeliers, artisans et passionnés.

Il ne s'agit pas seulement de divertir, mais aussi de transmettre, de sensibiliser et de former. Dans un continent en pleine mutation, le Maroc joue un rôle moteur, en exportant ses compétences dans des domaines clés comme les énergies renouvelables, l'agro-industrie, la finance ou encore l'éducation. Le festival participe à cet élan, en offrant une plateforme où l'apprentissage est vécu comme une expérience sensorielle et collective.

Au-delà des stands, des concours ou des conférences, ce festival est un acte de foi, un projet né d'un engagement sincère en faveur du dialogue, de l'ouverture et de la transmission. Il s'adresse à tous ceux qui croient encore aux rencontres humaines, aux échanges culturels, et à l'idée qu'autour d'une tasse de café ou de thé, nous pouvons bâtir des ponts solides entre les peuples.

À l'origine de cette initiative, Karim Ramzi, fondateur et président de la **Fondation Irfan pour le Patrimoine**, s'est nourri de longues années d'exploration à travers le monde du café de spécialité. Fort de cette expérience, il revient avec la conviction profonde que le Maroc mérite un événement à la mesure de son génie culturel et de son héritage vivant.

"Aujourd'hui, nous créons bien plus qu'un festival : nous affirmons une vision. Celle d'un Maroc qui honore son passé pour éclairer son avenir. La mission de la Fondation Irfan est claire : préserver, valoriser et transmettre l'art de vivre marocain, notre culture et nos civilisations

plurimillénaires, dont la richesse et la sagesse continuent d'inspirer le monde.

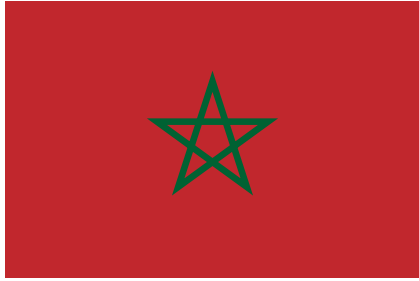
Le Maroc connaissait déjà son âge d'or alors que l'Europe faisait à peine ses premiers pas. Nous sommes les héritiers d'une civilisation arabo-africaine, andalouse et musulmane, porteuse d'un héritage spirituel, artistique et culturel d'une profondeur exceptionnelle.

Aujourd'hui, alors que d'autres civilisations, celles du Levant (Bilad ach-Cham) ou de la Mésopotamie, ont disparu ou se sont effacées, la nôtre demeure vivante, résistante et rayonnante. Son secret réside dans notre capacité à la protéger, la nourrir et la respecter, pour qu'elle continue à transmettre au monde la lumière et la dignité du Maroc éternel".

À tous les participants, visiteurs, partenaires et passionnés, nous vous souhaitons la bienvenue à Marrakech. Que cette édition du Marrakech Coffee & Tea Festival soit pour vous une parenthèse de découverte, de partage et d'inspiration. Puisse chaque rencontre, chaque tasse et chaque échange contribuer à tisser des liens durables, à célébrer nos diversités, et à écrire ensemble une nouvelle page de l'hospitalité marocaine. Bienvenue chez vous.

*Myriam Bouragrag est Secrétaire Générale de la Fondation Irfan et assure également la direction du Marrakech Coffee & Tea Festival.







**Embassy of the
Republic of Rwanda to the
Kingdom of Morocco**

Message from the Ambassador of the Republic of Rwanda to the Kingdom of Morocco in the Marrakech Coffee & Tea Festival Magazine



H.e. Dr. Shakilla K. Umutoni
Ambassador of the Republic of Rwanda
to the Kingdom of Morocco

It is with great pleasure that I extend warm greetings on the occasion of the Marrakech Coffee & Tea Festival 2025, taking place from 6 to 8 December 2025 in the vibrant city of Marrakech.

Rwanda is honoured to participate as a guest of honour in this prestigious event, which celebrates two products that hold deep cultural and economic significance in both Rwanda and Morocco, coffee and tea. These beverages are not only integral to our daily lives but also reflect our shared values of hospitality, community, and tradition.

Rwanda's participation takes place within the broader context of the excellent relations between Rwanda and Morocco, under the visionary leadership of His Excellency Paul Kagame, President of the Republic of Rwanda, and His Majesty King Mohammed VI, King of Morocco. The historic visits of the two Heads of State — to the Kingdom of Morocco in June 2016 and to the Republic of Rwanda in October 2016 — marked a turning point in our bilateral ties and paved the way for dynamic cooperation. Since 2016, our two nations have signed more than 40 cooperation agreements,

leading to Moroccan investments in sectors such as agribusiness, financial services, industry, and pharmaceuticals.

It is in this spirit of partnership and shared ambition that Rwanda proudly engages in this festival.

Rwanda's participation highlights our country's commitment to promoting excellence in agri- exports and strengthening bilateral cooperation with the Kingdom of Morocco. Through the Rwanda Pavilion, visitors will experience the authentic taste and story of Rwandan coffee and tea, products that embody our country's quality, sustainability, and innovation.

Coffee and tea are at the heart of Rwanda's economy. Nearly 400,000 smallholder farming families rely on coffee for their livelihoods, cultivating mainly the high-quality Arabica Bourbon variety grown at elevations between 1,200 and 2,200 meters. Rwandan coffee is globally recognized for its rich aroma, balanced acidity, and vibrant flavor — a true reflection of our volcanic soils and ideal climate.

Rwandan tea, equally renowned, thrives in lush high-altitude

plantations between 1,550 and 2,500 meters above sea level. Known for its bright color and brisk, fresh flavor, Rwanda's tea has gained strong recognition in international markets. The sector involves thousands of smallholder farmers and continues to expand, with annual export revenues exceeding USD 100 million.

Together, coffee and tea not only fuel Rwanda's export growth but also serve as ambassadors of our nation's dedication to quality, resilience, and partnership. Just as Morocco has built a proud culture around its own tea tradition, Rwanda too celebrates these crops as part of its identity and as bridges to connect with the world.

I extend my sincere appreciation to the organizers of the festival for creating this platform of exchange, and I invite all visitors to discover the taste, craftsmanship, and passion behind Rwanda's exceptional coffee and tea.

May this festival further strengthen the friendship and collaboration between Rwanda and Morocco, and open new avenues of trade, cultural understanding, and shared prosperity.

WELCOME RWANDA

Là où chaque grain cultive l'espoir





l'excellence du café et du thé rwandais - un trésor venu du Pays des Mille Collines.

Faire Infuser la Prospérité : Comment le Café et le Thé font vivre les Communautés Rwandaises

Qu'est-ce qui rend le café et le thé rwandais si exceptionnels sur les marchés mondiaux ? Des collines embrumées aux sols volcaniques fertiles, le café et le thé du Rwanda sont bien plus que des boissons haut de gamme - ils incarnent le travail acharné, la passion et l'esprit de transformation économique. Véritables piliers de l'agriculture rwandaise, ces cultures ont modelé le développement du pays, en assurant des moyens de subsistance à des centaines de milliers d'agriculteurs, tout en plaçant le Rwanda sur la carte mondiale des producteurs d'exception.

Aujourd'hui, le Rwanda compte plus de 117 exportateurs de café et une industrie du thé florissante : 19 usines en activité, 21 coopératives de producteurs et 2 sociétés de services agricoles. Le café est principalement exporté vers la Suisse, les États-Unis et le Royaume-Uni, tandis que le thé rwandais s'achemine vers le Pakistan, le Royaume-Uni, le Kazakhstan, l'Iran et d'autres marchés européens et asiatiques.

De nombreuses plantations rwandaises bénéficient de certifications internationales telles que le label biologique, le commerce équitable ou la certification Rainforest Alliance. Ces labels attestent d'une agriculture durable et éthique, tout en garantissant une rémunération équitable aux petits producteurs.

Une histoire riche enracinée dans les collines Le café a été introduit au Rwanda en 1904 par des missionnaires allemands. Il prospère aujourd'hui à des altitudes comprises entre 1 800 et 2 200 mètres, dans des sols volcaniques riches. Plus de 450 000 petits producteurs cultivent principalement l'Arabica Bourbon, un café reconnu pour ses notes douces, fruitées et son équilibre, très recherché sur les marchés spécialisés.

Quant au thé, il a été introduit en 1952 par les autorités coloniales belges. Il se développe dans les hautes terres du pays grâce à plus de 50 000 petits producteurs, qui contribuent à la production de thés noirs et de spécialité d'excellente qualité. Le Rwanda s'est ainsi forgé une place reconnue sur la scène internationale du thé.



Les femmes jouent un rôle central dans cette dynamique. Présentes à chaque étape de la chaîne de valeur - de la culture à la commercialisation - elles sont aujourd'hui reconnues comme des actrices incontournables de la filière, apportant à la fois rigueur, innovation et transmission des savoirs.

L'économie du thé : la croissance dans les hauteurs Cultivé entre 1 500 et 2 500 mètres d'altitude, le thé rwandais est célèbre pour son goût vif, son arôme parfumé et sa belle liqueur claire. En 2023/2024, le pays a exporté plus de 38 400 tonnes de thé, générant 1 14,8 millions de dollars de revenus. Pour les producteurs, le thé est bien plus qu'un simple produit agricole : c'est une source de stabilité, de dignité et d'espoir.

Le gouvernement rwandais continue d'investir dans ce secteur, avec l'objectif d'atteindre 175 millions de dollars de revenus annuels à l'horizon 2029. Des efforts sont en cours pour promouvoir les produits à forte valeur ajoutée, comme les thés bio et de spécialité.

Le savoir-faire rwandais a été reconnu à plusieurs reprises : les usines de Kitabi, Gisovu et Karongi ont remporté des prix prestigieux au Mombasa Tea Competition en 2011, ainsi qu'à l'African Tea Convention en 2017 et 2019.

L'économie du café : qualité, fierté et résilience Cultivé

sur des pentes volcaniques en haute altitude, le café rwandais se distingue par sa douceur, ses arômes fruités et son équilibre. En 2023/2024, les exportations ont atteint 16 400 tonnes, générant 78,7 millions de dollars. Près de 400 000 petits producteurs vivent de cette culture, soutenus par des coopératives, exportateurs et institutions œuvrant pour une qualité et une durabilité exemplaires.

Selon M. Gilbert Gatari, directeur de l'Africa Fine Coffee Association : « La marque de café rwandaise





Second Sunrise incarne l'identité unique du Rwanda comme origine de cafés d'exception. Cela permet de positionner le pays comme une source de café de spécialité qui profite à tous les acteurs de la filière. »

Le café rwandais a reçu plusieurs distinctions internationales, dont le Meilleur Café au World Specialty Coffee Expo (2019) et le Best of the Best Award chez illycaffè. Certaines ventes aux enchères ont vu des lots atteindre jusqu'à 88,18 USD/kg.

Une fierté grandissante dans chaque tasse Le café et le thé du Rwanda sont bien plus que des produits agricoles - ce sont des symboles de résilience, de tradition, et d'identité nationale. Chaque tasse raconte une histoire d'effort, de renouveau, de lien sacré entre les personnes et leur terre.

La consommation locale, elle aussi, connaît un renouveau. Dans les villes comme dans les campagnes, les Rwandais redécouvrent leurs produits, développent des salons de thé et de café spécialisés, et cultivent un goût croissant pour les produits de qualité issus de leur propre terroir.

À mesure que le Rwanda perfectionne et développe ses secteurs du thé et du café, le pays ne partage pas seulement des boissons, mais les récits puissants de ses agriculteurs, de leurs espoirs, et de leur savoir-faire.

Un siècle d'excellence et de savoir-faire au service du café

100 ans d'émotion et de souvenirs partagés





Un patrimoine vivant depuis 1924

Fondée en 1924 par Manuel Carrion Lopez, Cafés Carrion est aujourd'hui la plus ancienne maison de café du Maroc et détient le titre de plus ancien torréfacteur du Royaume. Depuis plus d'un siècle, l'entreprise perpétue une tradition d'excellence autour du café, en alliant savoir-faire artisanal et outils de production modernes.

Grâce à une sélection rigoureuse des meilleurs cafés verts, à la maîtrise de l'art de l'assemblage et à une torréfaction experte, Cafés Carrion s'est imposée comme l'un des leaders nationaux. La marque occupe notamment une position dominante sur le segment des cafés destinés aux CHR (Cafés, Hôtels et Restaurants), où ses clients professionnels apprécient sa constance et la qualité aromatique de ses mélanges.

Une stratégie fondée sur la fraîcheur et la proximité

La force de Cafés Carrion réside dans la livraison régulière de café fraîchement torréfié, en grains ou moulu sur place. Cette approche s'adresse aussi bien :

- au grand public, via un réseau de boutiques dédiées ;
- qu'aux professionnels CHR, grâce à une logistique performante incluant plus de 100 véhicules et plusieurs dépôts répartis à travers le territoire.

Cette organisation garantit à la fois la fraîcheur des produits et une grande réactivité, essentielle pour les établissements CHR, auxquels la société fournit également un service de maintenance des machines à café. Les ventes de café en grains représentent d'ailleurs la majorité des volumes, confirmant le positionnement de Cafés Carrion comme spécialiste du café frais pour les connaisseurs et les professionnels.

Une offre complète pour tous les consommateurs

Cafés Carrion propose une gamme large de cafés sous différentes formes : grains, moulu, capsules et soluble, déclinée en plusieurs marques et conditionnements. Ses produits sont distribués dans :

- les circuits professionnels CHR,
- les épiceries et supermarchés,
- les grandes surfaces nationales (Marjane, Carrefour, BIM, Atacadao, Aswak Assalam, Super U, Kazyon, Franprix/Monoprix en cours de référencement),
- les boutiques spécialisées de l'enseigne.

Pour enrichir l'expérience café, la société commercialise également des produits complémentaires sous marque propre : thé vert, sucre, chocolat premium, gourmandises (cookies, brownies...) ainsi que du matériel professionnel (machines à café, moulins, distributeurs de boissons), avec un service après-vente intégré.

Le premier réseau de coffee shops du Maroc

Initialement implantée dans le Nord et l'Oriental, la marque s'est progressivement étendue à toutes les grandes villes du pays. De Casablanca à Oujda, en passant par Rabat, Marrakech, Agadir ou encore Fès, Cafés Carrion renforce aujourd'hui sa présence sur l'ensemble du territoire.

Dans une logique de proximité et d'expérience client, l'entreprise a développé le plus vaste réseau marocain de points de vente spécialisés dans le café, avec 105 établissements ouverts à ce jour, déclinés en deux concepts complémentaires :

Coffee Shop Carrion : l'expérience café par excellence

Des espaces conviviaux d'environ 80 m² (souvent dotés d'une terrasse), dédiés à la découverte des mélanges et cafés d'origine proposés par la marque. Les clients peuvent y déguster leurs boissons dans un cadre raffiné ou acheter leur café pour consommation à domicile.

Carrion to Go : le café de qualité... à emporter

Un format moderne et pratique, pensé pour les consommateurs mobiles. Installés dans de petites surfaces ou dans des kiosques situés dans les lieux à forte affluence (ports, jardins, corniches), ces points de vente proposent boissons, snacking et produits Carrion à des prix accessibles.

Une accélération du développement grâce à la franchise

Ces dernières années, Cafés Carrion a considérablement dynamisé l'expansion de son réseau en proposant ses deux concepts en franchise. Le modèle séduit les entrepreneurs grâce à :

- la force d'une marque centenaire,
- un modèle rentable et éprouvé,
- l'appartenance au plus grand réseau marocain de coffee shops,
- un accompagnement complet : formation, assistance à l'ouverture, support marketing et commercial.

Avec 25 ouvertures prévues pour la seule année 2025, l'entreprise ambitionne d'atteindre 200 points de vente à l'horizon 2028, tout en continuant d'enrichir son offre pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs de tous âges.



Cafés
Carrion  *de l'émotion depuis 1924*

100 ans

et toujours
aussi irrésistible



Gunpowder

Le thé vert aux perles d'histoire

Le golden age du maroc



Un héritage chinois devenu emblème marocain

Parmi les thés les plus emblématiques de la culture marocaine, le Gunpowder occupe une place particulière. Originaire de la province du Zhejiang en Chine, ce thé vert roulé en petites perles a traversé les siècles et les continents pour devenir l'âme du thé marocain à la menthe.

En Chine, il est appelé Zhu Cha, littéralement «thé perle», car ses feuilles sont roulées de manière serrée pour en préserver les huiles essentielles. Son nom occidental, "Gunpowder", provient de sa ressemblance avec des grains de poudre à canon.

Aujourd'hui, le Maroc est le premier importateur mondial de thé vert chinois, perpétuant une tradition née de relations diplomatiques, commerciales et spirituelles.

Aux origines d'un rituel

L'introduction du thé au Maroc remonte à la fin du XVII^e siècle, sous le règne du sultan Moulay Ismaïl. Selon la tradition, la reine Anne d'Angleterre lui aurait offert du thé raffiné, accompagné de fontaines somptueuses, en échange de la libération de captifs britanniques. Séduit, le souverain introduit cette boisson à la cour.

Mais le thé ne s'est pas répandu que par diplomatie : les soufis marocains, revenant de La Mecque ou du Yémen, rapportèrent aussi le goût du thé utilisé dans les cercles mystiques, comme soutien à la méditation et à la prière. Ce double héritage, profane et spirituel, fit du Gunpowder une boisson identitaire.

L'âge d'or du Gunpowder au Maroc

C'est au XIX^e siècle que le Gunpowder s'impose réellement dans tout le pays, via les ports de Tanger et Essaouira. La guerre de Crimée ayant interrompu le commerce britannique en mer Baltique, les Anglais cherchent de nouveaux débouchés. Le Maroc devient alors un marché stratégique.

Le thé se démocratise rapidement, des palais aux douars, porté par son goût puissant, sa facilité de transport et sa longue conservation. Il devient un incontournable des caravanes sahariennes et des salons familiaux.

Goût, infusion et savoir-faire

Infusé, le Gunpowder donne une tasse dorée aux reflets verts, au parfum végétal, légèrement fumé. Son goût est franc, corsé, parfois amer s'il est mal préparé.

Conseils d'infusion :

- Laver le thé avec de l'eau bouillante à 100°C avant la première infusion.
- Infuser ensuite à 85°C maximum pendant 3 minutes.
- Dosage idéal : 2 à 3g pour 150 ml d'eau.

Traditionnellement, la menthe fraîche et le sucre adoucissent cette force, mais une nouvelle génération redécouvre le Gunpowder nature, pour en explorer toutes les subtilités : notes d'herbe fraîche, noisette, algue douce, selon le terroir.

Un marché florissant... mais importé

Il est essentiel de rappeler que le Maroc ne produit pas de thé. Tous les volumes consommés sont importés, principalement de Chine. Des tentatives de culture dans les années 1970 n'ont pas abouti.

En 2024, le Maroc a importé 81 000 tonnes de thé chinois, soit 40 % des exportations africaines, pour 24,26 millions USD, avec un prix moyen de 3,01 USD/kg, le plus bas du continent.

Les entreprises marocaines reconditionnent et blendent le thé avant de l'exporter vers d'autres pays d'Afrique, comme le Ghana, la Mauritanie, le Sénégal ou l'Algérie.

Gunpowder vs autres thés verts

Comparé à d'autres thés verts :

- **Sencha (Japon)** : plus doux, herbacé et iodé.
- **Longjing (Chine)** : notes de châtaigne et noisette.
- **Matcha** : intense et poudreux, concentré en nutriments.
- **Bi Lo Chun** : floral et délicat.

Le Gunpowder se distingue par sa structure robuste, son goût marqué et sa résistance, qui expliquent son succès auprès des nomades et commerçants.

Vertus et bienfaits

Riche en catéchines comme l'EGCG, il est :

- Antioxydant
- Digestif
- Stimulant (théine modérée)
- Protecteur du système cardiovasculaire

Mais attention à ne pas le consommer à jeun ou en excès, car il peut gêner l'absorption de certains nutriments.

Trois qualités principales

1. Temple of Heaven : la plus fine, aux perles régulières, goût rond.

2. Pinhead : plus corsée, qualité intermédiaire.

3. Special Gunpowder : courant, utilisé au quotidien.

Une nouvelle conscience du thé

Aujourd'hui, face aux dangers du sucre raffiné et à la qualité parfois douteuse de la menthe industrielle, beaucoup de Marocains choisissent de redécouvrir le thé pur.

Cela ouvre la porte à l'exploration de nouvelles familles de thé : blanc, jaune, oolong, noir, Pu'er... Une diversité encore méconnue mais promise à un bel avenir dans le Royaume.

Entre Orient et Occident : un symbole vivant

Le Gunpowder est plus qu'un thé : c'est un trait d'union entre les civilisations, une boisson de mémoire, de spiritualité et d'hospitalité.

Infusé lentement, partagé entre amis, transmis entre générations, il raconte une histoire vivante : celle du Maroc, tourné à la fois vers ses traditions et vers une nouvelle ère du goût.



LE MARRAKECH COFFEE & TEA FESTIVAL 2025

Une célébration de notre héritage culturel marocain ancestral à travers le thé, le café et les traditions qui les entourent.

Le Marrakech Coffee & Tea Festival 2025, dans sa toute première édition, s'impose comme une initiative ambitieuse et visionnaire. Cet événement international unique en son genre combine deux festivals en un : le Marrakech Coffee Festival et le Marrakech Tea Festival, tous deux réunis sous un même toit. C'est cette double célébration qui donne son nom à *The Marrakech Coffee & Tea Festival*. Ce rendez-vous, qui se tiendra du 6 au 8 Décembre 2025, promet d'être le plus grand rassemblement dédié au café et au thé dans notre continent africain et dans notre Royaume.

Le Festival réunit plus de 200 exposants internationaux et locaux de renom, attirera environ plusieurs milliers de visiteurs professionnels et passionnés, et propose des conférences, des séminaires, des masterclasses et des workshops animés par une centaine d'experts internationaux et locaux. En plus de ces figures emblématiques, d'autres intervenants issus de secteurs connexes sont présents, renforçant ainsi le rôle du festival comme plateforme de dialogue, d'opportunités et d'échanges dans l'écosystème global du café et du thé. Le festival accueille également le premier championnat national marocain de barista **the Moroccan Coffee Masters**.

Au-delà du café et du thé, le festival ouvre également ses portes au chocolat, à la crème glacée, et à bien d'autres produits, offrant ainsi une expérience multisensorielle et diversifiée. Par ailleurs, des expositions d'art sont organisées pour faire un clin d'œil au riche patrimoine artistique marocain et célébrer la créativité sous toutes ses formes.

Inspiré par le succès des festivals organisés dans des grandes villes comme Londres, Amsterdam, New York et bien d'autres, le Marrakech Coffee & Tea Festival aspire à devenir un rendez-vous annuel incontournable pour les amateurs de café et de thé ainsi que pour les professionnels de l'industrie. Ce festival met en avant la culture marocaine du café et du thé tout en célébrant ses traditions artistiques et culinaires. Les visiteurs auront la chance de participer à des ateliers interactifs, des

dégustations et des démonstrations réalisées par des baristas internationaux et des artisans marocains de renom.

Le choix de Marrakech n'est pas un hasard. Ville emblématique reconnue pour sa structure hôtelière de classe mondiale, son exotisme et sa renommée internationale, Marrakech offre bien plus qu'un cadre prestigieux pour cet événement. La ville se distingue par son riche patrimoine culturel et son rôle de carrefour des civilisations. En parallèle, elle représente un marché émergent et prometteur pour les producteurs et les entreprises internationales, offrant des opportunités stratégiques dans un environnement en pleine croissance.

Le festival coïncide avec le 50e anniversaire de la Marche Verte, une année mémorable pour le Royaume. Cet événement historique, symbole de l'unité et de la détermination du peuple marocain, est une source d'inspiration pour cette première édition et marquera un moment clé dans l'histoire du festival. Cette célébration vise à maintenir un lien vivant et fort avec cet héritage national, tout en transmettant les valeurs et l'histoire de cet événement fondateur à une nouvelle génération, dans un esprit d'unité et de créativité.

Enfin, les exposants et les visiteurs étrangers ont l'opportunité de plonger dans l'héritage culturel unique de Marrakech, une ville où tradition et modernité se rencontrent harmonieusement. Le festival vibrera au rythme de performances musicales live, proposées chaque jour au Music Lounge, pour offrir aux visiteurs une expérience immersive et festival.

Pour rester informés des ventes de billets, disponibles dès le 1^{er} Mai 2025, des offres exclusives et des actualités de l'événement, visitez notre site web **www.marrakechfest.com** et nos réseaux sociaux.

Des ajustements légers peuvent survenir en fonction des intervenants et des impératifs du festival. Rejoignez-nous pour célébrer la riche culture du café et du thé dans une expérience inoubliable et enrichissante.



mfmradio.ma



RADIOMFM.Officiel



MFM RADIO



radiomfmofficiel



@mfm_officiel

DIMANCHE 10H00-12H00



DÉCRYPTAGE...

LA 1^{ÈRE} ÉMISSION RADIO QUI SE POSITIONNE
AU CŒUR DU DÉBAT PUBLIC DURANT 120 MINUTES
DE DISCUSSION SUR DES SUJETS BRÛLANTS,
POUR COMPRENDRE ET EXPLIQUER CETTE
ACTUALITÉ, CE PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ.

UN VRAI DÉBAT D'IDÉES AUTOUR D'ENJEUX D'ÉPOQUE
ET D'INTÉRÊT GÉNÉRAL SANS LANGUE DE BOIS.



▶ Scannez le code QR
pour visualiser les vidéos
des émissions.



QUE DES ONDES POSITIVES !

Casablanca **106** - Rabat **100.5** - Marrakech **97.7** - Fès **106.9** - Tanger **104.7** - Agadir **96.5** - Oujda **101** - Laayoune **107.1**

Caféine et Théine

une même énergie, deux chemins

Depuis des siècles, le café et le thé accompagnent les gestes du quotidien. L'un réveille, l'autre apaise. L'un anime la conversation, l'autre invite à la contemplation. On parle de caféine pour le premier, de théine pour le second, comme s'il s'agissait de deux substances différentes. Pourtant, derrière ces deux noms se cache une seule et même molécule : la 1,3,7-triméthylxanthine, plus connue sous le nom de caféine. Ce qui change, ce n'est pas la nature chimique, mais la manière dont le corps la reçoit, l'absorbe et la vit.

Une même molécule, deux effets

La caféine agit comme un stimulant naturel du système nerveux. Elle bloque les récepteurs d'adénosine - la molécule du sommeil - et stimule la vigilance, la mémoire et la concentration.

Mais entre le café et le thé, tout diffère : leur structure, leur composition, leur interaction avec le corps. Dans le café, la caféine est libérée rapidement, provoquant un pic d'énergie immédiat. Dans le thé, elle s'associe aux tanins et polyphénols, qui ralentissent son absorption. Le résultat : une stimulation plus douce, plus stable et plus longue, souvent décrite comme une énergie paisible.

Le café : le feu du matin

Dans une tasse de café, la caféine agit comme une étincelle. Elle réveille le corps, stimule le rythme cardiaque et prépare à l'action. Boire un café, c'est souvent un rituel d'ouverture du jour, un appel à la productivité. Son effet dure environ deux à trois heures, avec un pic rapide suivi d'une baisse d'énergie. Pour certains, cette intensité s'accompagne d'une légère nervosité ou d'un sentiment d'agitation. C'est le prix du feu : vif, bref, mais incandescent.

Un café n'est pas l'autre : attention aux taux de caféine

Tous les cafés ne se valent pas en la matière. Le taux de caféine dépend de plusieurs facteurs, à commencer par le type de café utilisé.

L'Arabica, qui représente environ 70 % de la production mondiale, contient deux fois moins de caféine que le Robusta. En moyenne, un café Arabica contient 1,2 % à 1,5 % de caféine, contre 2,2 % à 4 % pour le Robusta. Cela influence non seulement les effets stimulants du café, mais aussi son goût - l'Arabica étant plus doux, subtil et acidulé.



lé, tandis que le Robusta est plus corsé, amer et puissant. Par ailleurs, la caféine ne se limite pas au café : on en trouve aussi dans le cola (comme le Coca-Cola), certaines boissons énergétiques, et même dans certains médicaments. À titre d'exemple, une canette de Coca-Cola contient environ 30 à 40 mg de caféine, tandis qu'un espresso Arabica peut en contenir environ 60 à 80 mg.

Le thé : l'équilibre intérieur

Dans le thé, la caféine - ou théine - agit autrement. Elle est liée aux tanins, ce qui freine sa diffusion dans le sang. Surtout, le thé contient un acide aminé unique : la L-théanine, qui agit sur le cerveau en favorisant la détente et la concentration simultanées. Cette combinaison crée un état mental rare : un éveil calme, un esprit clair sans tension.

C'est pourquoi les moines bouddhistes l'utilisaient pour la méditation - une vigilance durable, mais sans agitation. Le thé éveille sans brûler.

Deux philosophies, deux symboles

Le café est né dans les hauts plateaux d'Éthiopie, puis s'est épanoui dans les cafés du monde arabe et d'Europe. Il a nourri les idées, les débats et les révolutions. Il est la boisson de la parole, de l'action et du mouvement. Le thé, né de la Chine ancienne, s'est diffusé par les routes spirituelles et commerciales. Il a façonné des rituels d'harmonie, de lenteur et de contemplation. Il

est la boisson du silence, de la paix et de la présence. L'un est le feu, l'autre l'eau.

L'un stimule le corps, l'autre équilibre l'esprit. Mais les deux sont les visages complémentaires d'une même énergie vitale : celle qui relie, unit et inspire.

Bienfaits et précautions

- Dans le café, la caféine favorise la concentration et la vigilance, mais consommée en excès, elle peut causer insomnie, nervosité ou acidité gastrique.
- Dans le thé, la théine soutient l'attention et le bien-être, grâce à la L-théanine qui modère son effet. Sa richesse en antioxydants, polyphénols et catéchines protège le système cardiovasculaire et renforce les défenses naturelles.

Dans les deux cas, l'équilibre est la clé : trop peu, et l'esprit s'endort ; trop, et le corps s'agite.

Vers une culture de conscience

Aujourd'hui, alors que les consommateurs redécouvrent le plaisir du goût pur, sans excès de sucre ni d'additifs, la caféine et la théine reprennent leur véritable rôle : celui de stimuler sans dominer, d'accompagner sans bousculer. Apprendre à écouter son corps, à sentir la différence entre la vigueur du café et la sérénité du thé, c'est renouer avec une sagesse ancienne - celle du rythme naturel. Le café et le thé ne s'opposent pas : ils se complètent. L'un prépare à affronter le monde, l'autre à le contempler. Deux chemins, une seule énergie : celle de l'éveil.





Le Thé Chinois

Arôme et Saveur de Pleine Conscience

par le Professeur Najib Bouchiba*

La légende raconte que l'Auguste Shennong (Antiquité, 2737–2697 av. J.-C.) découvrit les propriétés détoxifiantes du thé en goûtant des centaines de plantes. Lu Yu, de la dynastie Tang (618–907 ap. J.-C.), est l'auteur du « Classique du Thé ». Il y est dit : « Le thé, par nature, est extrêmement froid et convient particulièrement aux personnes de noble caractère, frugales et d'une grande vertu. »

Dans le rythme effréné de la vie moderne, l'agitation et le stress sont devenus omniprésents, et l'anxiété et la fatigue affectent la santé physique et mentale de nombreuses personnes. Pourtant, la sagesse de la culture du thé chinoise, accumulée au fil des millénaires, pourrait bien nous apporter un véritable bienfait pour le corps et l'esprit.

En Chine, l'art de la dégustation du thé ne se limite pas à la simple consommation : il est étroitement lié à l'équilibre intérieur et aux bienfaits de la nature. L'arôme apaisant du thé, la pleine conscience qu'il procure et les échanges chaleureux entre les personnes

peuvent nous aider à trouver - ou retrouver - la paix intérieure et la vitalité en ces temps troublés.

La beauté de la cérémonie du thé

L'aromathérapie par le thé apaise l'anxiété et le stress. Dans la culture ancestrale chinoise, l'arôme du thé est depuis longtemps considéré comme un remède naturel apaisant l'esprit et les émotions.

La recherche scientifique moderne a également confirmé que l'arôme du thé agit directement sur le cerveau via l'odorat, régulant l'humeur et réduisant l'anxiété et le stress.

Ce n'est pas un hasard :

Le thé contient en effet de nombreuses substances aromatiques, telles que la théanine (ou L-théanine, un acide aminé) et des huiles essentielles volatiles (alcools comme les 2-ols, aldéhydes comme le benzaldéhyde, linalol et ses oxydes, alcool phénéthylrique, géraniol). Elles favorisent la sécrétion de dopamine et de sérotonine, procurant détente, bien-être et satisfaction.

Chaque type de thé possède un arôme unique et des vertus spécifiques :

- Le thé noir Pu-erh : arôme doux et profond, effet calmant, idéal en cas d'anxiété.
- Le thé vert : arôme rafraîchissant, vivifiant, idéal après la fatigue.
- Le thé Oolong : parfum floral, apaisant, procurant une joie intérieure.

Bases scientifiques des bienfaits pour la santé

Chaque type de thé chinois possède des vertus uniques, confirmées par la recherche moderne :

Thé vert

Riche en polyphénols (antioxydants puissants), ralentit le vieillissement cellulaire, réduit le risque cardiovasculaire, accélère le métabolisme et aide à la gestion du poids. Des études de Harvard montrent une réduction du risque d'infarctus.

Thé noir

Riche en théaflavines, réchauffant, idéal pour les constitutions fragiles.

Réduit la glycémie, le cholestérol, et diminue le risque d'AVC.

Thé Oolong

Entre vert et noir, aide à la dégradation des graisses (catéchines, polyphénols, saponines).

Améliore également la tension artérielle et la santé cardiovasculaire.

Thé Pu-erh

Grâce à sa fermentation unique, il équilibre le microbiote intestinal, favorise la digestion et renforce l'immunité. Réduit les lipides sanguins et aide à prévenir l'athérosclérose.

Tisane de chrysanthème

Riche en flavonoïdes et vitamine C.

Purifie le foie, améliore la vue, calme le système nerveux, réduit l'hypertension et améliore le sommeil.

La cérémonie du thé :

Un moyen de guérir le corps, l'esprit et l'âme

La cérémonie du thé met l'accent sur la lenteur, la conscience et l'éveil progressif.

Chaque étape, préparation des ustensiles, infusion, observation des feuilles, écoute du murmure de l'eau,

est une pratique de pleine conscience comparable au Taichi ou au Qigong.

Cette concentration apaise l'anxiété, réduit le stress et développe la connaissance de soi.

Des recherches du MIT montrent que la pleine conscience réduit le cortisol, stabilise l'humeur et renforce la résilience mentale.

Dans notre quotidien souvent tourné vers l'avenir ou absorbé par le passé, la cérémonie du thé nous ramène au présent : elle nous apprend à savourer la beauté de la nature, l'arôme du thé et les moments partagés avec nos proches.

Conclusion

Depuis des millénaires, la culture du thé en Chine dépasse largement la simple boisson.

Qu'il s'agisse de calmer l'anxiété, d'améliorer la santé physique, de cultiver la pleine conscience ou de partager un moment chaleureux, le thé nous relie à une sagesse ancestrale profonde.

Le thé nous apprend à retrouver la paix intérieure, à créer une oasis de tranquillité au cœur du tumulte quotidien. Il marie les bienfaits de la nature à l'humanité, nourrissant silencieusement notre corps et notre esprit.

Que l'arôme du thé demeure dans votre cœur, vous apportant paix et joie au milieu de la vie moderne.

Enfin, je précise que je ne parle ici que du thé biologique, équitable, sans pesticides ni OGM, respectueux de la santé humaine et de l'environnement.

Le Professeur Najib Bouchiba est docteur acupuncteur et référence mondiale en médecine traditionnelle chinoise. Il enseigne aux Îles Caraïbes, en Europe et dans le Pacifique.



Fou d'Santé



Quand le vivant devient un mouvement

Au Maroc, la santé naturelle n'est pas une tendance : c'est une culture, une intuition profonde, un art de vivre transmis de génération en génération.

Depuis plusieurs années, Fou d'santé propose une lecture moderne de cette sagesse, en réunissant science, vivant, tradition et éducation micronutritionnelle, avec un objectif simple : rendre la santé accessible et compréhensible à tous.

C'est dans cet esprit qu'est né l'un des plus grands mouvements de transmission du monde arabe : #KéfirPourTous, un réseau solidaire qui a permis à plus de 50 000 personnes au Maroc et dans la diaspora de recevoir des grains de kéfir de fruits vivants gratuitement.

Grâce à l'engagement spontané des Fous de santé, de familles, de thérapeutes, de bénévoles, et de relais locaux, le kéfir est aujourd'hui présent dans des milliers de foyers ; du Maroc à l'Europe, en passant par le Canada et les États-Unis ainsi que le moyen-orient.

Ce ferment millénaire, transmis autrefois de mère en fille, renaît aujourd'hui comme un symbole de santé, de partage et de souveraineté alimentaire.

Microbiote, thé & café et kéfir : quand les boissons ancestrales rencontrent la science moderne

Pour cette édition du festival, la conférence d'Amina Bennani explore un thème d'actualité :

Microbiote, thé & café & kéfir : Quand les boissons ancestrales rencontrent les molécules du futur

Le thé, le café et le kéfir ont chacun une histoire, une biochimie et un effet unique

À travers une approche scientifique et accessible, la conférence déroule :

- Comment les polyphénols du thé et du café nourrissent le microbiote ?
- Pourquoi certaines associations améliorent l'absorption des micronutriments ?
- Comment éviter les erreurs courantes : fer, sommeil, digestion, anxiété ?
- Le rôle des boissons fermentées dans la prévention et le bien-être quotidien ?

Ateliers pratiques : Kéfir de fruits & kéfir de lait

Parce que le vivant s'apprend aussi avec les mains, Amina propose deux ateliers exclusifs :

Atelier initiation Kéfir de fruits & kéfir de lait

Découvrir les grains vivants

Différences scientifique entre kéfir lait & eau

Comprendre la fermentation maison

Apprendre la recette exacte

Personnaliser sa fermentation : citron, gingembre, hibiscus, menthe, café froid...

Un avant-goût du futur

En parallèle du mouvement #KéfirPourTous et des

ateliers pédagogiques, Fou d'santé prépare un guide simple, ludique et accessible autour du kéfir artisanal :

Le Kéfir Pour Tous – Kéfir de fruit : Utilisation & Recettes (Sortie annoncée prochainement)

Un format pratique pour les familles, avec :

- des recettes faciles, des boissons fonctionnelles,
- des astuces Fou d'santé,
- et les bases scientifiques pour bien comprendre et bien faire.

Le vivant comme héritage

À travers Fou d'santé, le kéfir, les explications scientifiques, les ateliers, les recettes et le partage, Amina s'adresse à un Maroc profondément ancré dans la transmission et l'entraide.

Le message est simple :

Quand on nourrit le vivant, le vivant nous nourrit.

Et c'est toute la philosophie Fou d'Santé.



Amina Bennani

Ingénieur agronome – Hygiéniste –
Micronutritionniste
Fondatrice de Fou d'santé
@foudsante @foudsanteexpo
Créatrice du mouvement
#KéfirPourTous & #Ziidbachthyed
Conférencière & Educatrice en
santé naturelle

الحياة متستاهلش نخافو منها

 **سَنَلَام**
عيش مرتاح

AL MOUSTAKBAL INDIVIDUEL

UNE RETRAITE CONFORTABLE, ACCESSIBLE À TOUS !



**PENSION
SERVIE À VIE**

**Contributions
à partir de 200 dhs**

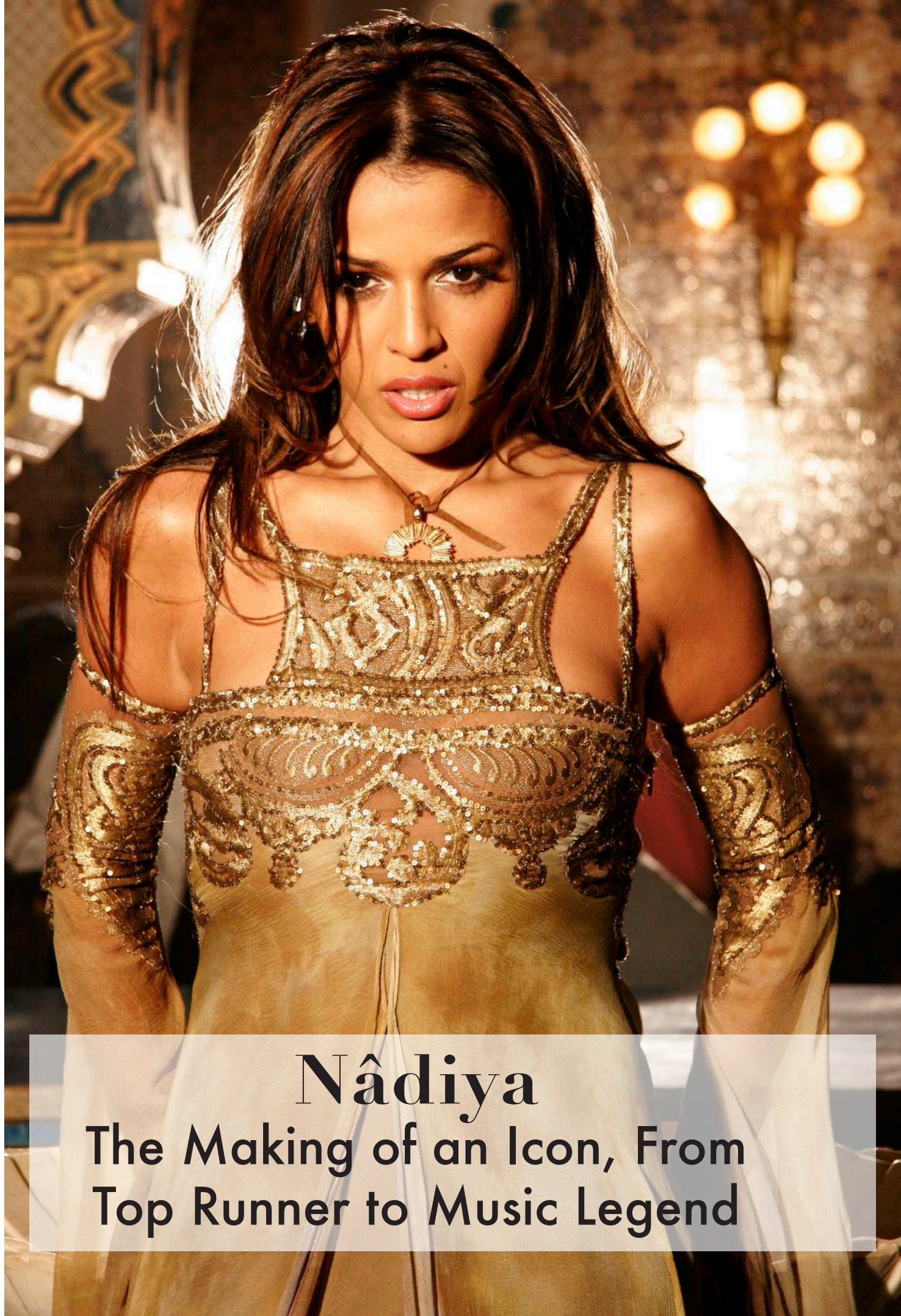
**Gestion autonome
des cotisations**

**Fiscalité
avantageuse**

Souscrivez
EN LIGNE



Pour plus d'informations,
contactez nos équipes au
0522 424 888



Nâdiya

The Making of an Icon, From
Top Runner to Music Legend

Morocco has always held a special place in my heart, its culture, its warmth, its artistic value.

You were once a top-level athlete before entering the music industry. How did your athletic background shape your mindset and discipline as an artist?

Sports strengthened my ability to never give up, to endure adversity, it has been a true school of life for me. Without it, I don't think I would have had the same strength for music. In many ways, it was training before the real competition.

Growing up in France with Algerian roots, how did your cultural identity influence your personal values and worldview?

My Algerian culture shaped my way of being, in this ability to reach out to others, this desire to meet people, to step into what I don't know. This culture allowed me to root all my projects in universal values, respect for oneself and for others.

What does it mean for you to perform at the Marrakech Coffee & Tea Festival?

Performing at the festival in Morocco for the first time is deeply meaningful to me. Morocco has always held a special place in my heart, its culture, its warmth, its artistic soul. Being invited to share my music here is both an honor and a beautiful encounter. It feels like a celebration of connection, between my roots, my journey, and the Moroccan public. I'm truly grateful and excited to share this moment with my fans.

And what does it mean for you, as an Algerian, to perform in Morocco?

Being Algerian in Morocco feels natural to me. Our cultures speak the same emotional language, the warmth, the generosity, the music, the love of celebration. When I come to Morocco, I don't feel like I'm abroad, I feel like I'm with family. There is a shared history, shared memories, shared rhythms. To perform here is not just a concert, it is a bridge between two peoples who have so much in common. For me, it's an honor, a moment of connection, and a beautiful

reminder that art travels beyond borders and brings hearts together.

You've been in the public eye for years. What keeps you grounded in an industry that's always changing?

You have to stay in tune with the times without forgetting who you are. That's what allows you to carve out a path in a music landscape that moves faster and faster today. What helps me stay steady is that my music is rooted in an urban foundation, which allows me to evolve while keeping my own DNA.

What does "home" mean to you today, both emotionally and geographically?

Home represents foundation and stability. It's safety, protection, something comforting, a place where you can recharge, something that gives you breath.

If you weren't a musician, what other path might your life have taken?

I honestly don't know. Since I was little, I knew I was going to be a musician, I never imagined myself doing anything else.

How do you stay connected to your heritage, and what traditions do you hold close?

I stay connected through my roots and my faith. The tradition I hold closest is the ability to live with respect, for myself and for others.

What has motherhood taught you about yourself that fame or success never could?

Motherhood is strength. It's love in all its forms, and therefore it is strength.

How do you define beauty and strength in your life today?

In a very inner sense. Beauty and strength come from within. Beauty is a person's state of awareness, not necessarily physical traits but charm. Strength isn't about physical power, it is mental stability, inner solidity.



What role does spirituality or inner reflection play in your day-to-day life?

It's central.

What personal experience changed the way you see the world, and how did it impact your music?

Patience, learning to be patient in the face of challenges, desires, and trials, completely shifted my perspective.

Your song "Parle-moi" became a defining anthem in French pop. Did you know at the time that it would be such a breakthrough moment?

No, because when you work on a project, you never know the outcome. You give everything, and the result is the fruit of that effort.

You've collaborated with international stars like Enrique Iglesias and Kelly Rowland. What do you look for in a creative partnership?

I look for sharing, the ability to exchange different worlds. Each person brings something to the other, enriching and diversifying the work. Coming together without being the same.

What inspired you to launch your own label, Dharma Production, and how has that empowered your artistry?

I was being offered projects that didn't align with my

artistic vision, so I created my own label to stay true to my values, remain free, and make music that truly reflects who I am. Every song I create is a part of me, they are the stories of my life.

How do you balance staying true to your roots while evolving with new trends in music and fashion?

Finding balance is subtle. You must stay connected to the times without changing who you are.

Your music often blends strength and vulnerability. How intentional is that balance when you write or perform?

I use the instrumental to create depth with heavy beats, counterbalanced by violin sections or contrasting elements that remain symphonic. This interplay creates the dynamic between strength and vulnerability.

You recently released a new song, "DJ!". What does this new era represent for you?

It represents the nostalgia of a time I loved as a teenager, a rich musical period that brought people together and made us dance, disco, funk. It's music that unites people, regardless of background. "DJ!", the first single of the trilogy, marks the beginning of a new artistic era, retro and contemporary, with a strong disco, funk aesthetic while staying true to my universe. Through this project, I want to celebrate freedom, joy, and nostalgia, and pay tribute to a period that shaped me.

Looking back at the early 2000s, how has the music industry changed, especially for women of color?

The industry has changed a lot. Music is now very accessible and therefore more diverse, but there is also overproduction, listeners move on quickly. Artists often produce more to keep up with the pace, sometimes at the expense of quality. In the 2000s, a song could take months to create, today it can take one or two days.

From "Et c'est parti..." to "DJ!", your sound has evolved over the years. What inspires your reinvention?

My sound has evolved without changing. I adapt to the times while staying true to my universe and my music.

What advice would you give to young female artists navigating both cultural identity and fame?

Stay true to your values, remain yourself.

What legacy do you hope to leave, not just in music, but in life?

That you must stay free and fight for your convictions.



D A R Y U B A
M A R R A K E C H

Dar Yuba, L'héritage sublimé

Un riad pensé comme une œuvre : plafonds restaurés, zelliges façonnés à la main, artisanat vivant.

Ici, le passé s'accorde avec des lignes contemporaines pour créer une adresse rare, subtile et intemporelle au cœur de la médina

Official Exhibitors Listing

- 3N Farms Ltd, Rwanda
- 850°, Morocco
- Administration des Douanes et Impôts Indirects, Morocco
- Agriculture and Food Authority, Coffee Directorate, Kenya
- Akasan Kintamani Coffee, Indonesia
- Ambiances et Styles, Morocco
- AMDIE, Morocco
- ANAPEC, Morocco
- Aquafina, Morocco
- Artisanat El Mazar, Morocco
- Association Amal pour les Arts Culinaires, Morocco
- Azersun Holding, Azerbaijan
- Baba Sidi Herbes, Morocco
- Bay Cafés, Spain
- Beyt and Co, Morocco
- Bioaromatic, Morocco
- Braimpire Ltd, Rwanda
- BWT, Morocco
- Café Bivouac, Morocco
- Café Fofoy, Panama
- Café Lomi, France
- Cafés Carrion, Morocco
- Cafés Richard, France
- CDorman Rwanda Ltd, Rwanda
- Challenge Magazine, Morocco
- Chevas Limited S.A., Panama
- Coffeexpert, Greece
- Colombia (country), Colombia
- Coopac Ltd, Rwanda
- Coopérative Moringano, Morocco
- Coronet Food, India
- Córdoba Café, Panama
- Creative Media (OKI), Morocco
- Crédit Agricole Du Maroc, Morocco
- Cypher Urban Roastery, UAE
- Davinci Gourmet, Morocco
- DeLonghi, Italy
- Dolce Mondo, Italy
- Enmer, Morocco
- Ethio Star Coffee, Ethiopia
- Fédération des Industriels et Distributeurs de Café, Morocco
- Fou d'Santé by Amina Bennani, Morocco
- Fruits Vegies, Morocco
- Gorilla Coffee, Rwanda
- Gran Del Val, Panama
- Green Foods Lab, Morocco
- Green Mountain Arabica, Rwanda
- Herbin Morocco, Morocco
- Hit Radio, Morocco
- Hesperis Coffee Factory, Morocco
- Huangshan Wangguangri Songluo Tea Corp Ltd, China
- IECD Maroc, Morocco
- Inducaf SA, Morocco
- ISSA Coffee, Rwanda
- Izari, Morocco
- Kailash Coffee, Indonesia
- Kapal Api, Indonesia
- Kenya Tea Packers Ltd, Kenya
- Kopi Kwao, Indonesia
- Kopi Margading, Indonesia
- La Direction Générale des Impôts, Morocco
- La Mariana, Panama
- L'Authenticité, Morocco
- Legafin Conseils, Morocco
- Les Cafés Carrion, Morocco
- Lestari Coffee, Indonesia
- Maghreb Arab Presse, Morocco
- Marh Coffee Roasters, Morocco
- Maya Business Club, Morocco
- MFM Radio, Morocco
- Midroc Investment Group - Ethio Agri, Ethiopia
- Ministère de l'Industrie et du Commerce, Morocco
- Mukago Coffee Uganda, Uganda
- On My Web, Morocco
- ONSSA, Morocco
- ORIGO Panamá, Panama
- Peru (country), Peru
- Proyecto Cacao, Panama
- Road to Marrakech, Morocco
- Rwanda Mountain Coffee, Rwanda
- Rwanda Mountain Tea, Rwanda
- Salt Road, Morocco
- Silverback Tea & Sorwathe, Rwanda
- SmireSso, Morocco
- Société Nationale de Radiodiffusion et de Télévision (SNRT), Morocco
- Société des Cafés Sahara Marocain, Morocco
- Sosro, Indonesia
- Société Régionale Multiservices Marrakech-Safi (SRM-MS), Morocco
- Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI)
- Sultan Tea, Morocco
- Sustainable Growers Rwanda, Rwanda
- Teh Prendiak, Indonesia
- Télé Plus & Radio Plus, Morocco
- Thé Dahmiss, Morocco
- The Makers / Folk Restaurant, Morocco
- Ummami Melting Pot, Morocco
- UM6P (Mohammed VI Polytechnic University), Morocco
- Wright Tea 1856, Morocco
- Ziwa Rhino Coffee, Uganda

Le présent programme est fourni à titre prévisionnel. Certains horaires ou interventions peuvent être ajustés en fonction des disponibilités des intervenants.



أتاي الشعرة
الدحميس
41022

L'icone du thé marocain

DAHMISS

Un goût transmis de génération en génération

Dahmiss s'est imposé comme un symbole unique de la culture marocaine du thé inspiré par **SOMATHES** depuis 1958. Il accompagne les familles de génération en génération, reconnu pour son authenticité et sa qualité constante. Le **Thé Dahmiss 41022** révèle un goût raffiné, subtilement amer, relevé de délicates notes florales. Sa robe ambrée et son arôme parfaitement équilibré font de **Dahmiss** bien plus qu'un simple thé : un symbole de partage, **de tradition et de raffinement**, porté par l'expertise de SOMATHES dans l'art du thé.



- AtayDahmiss
- Somathes
- Ataydahmiss41022
- Ataydahmiss41022
- Somathes
- <https://www.somathes.com>



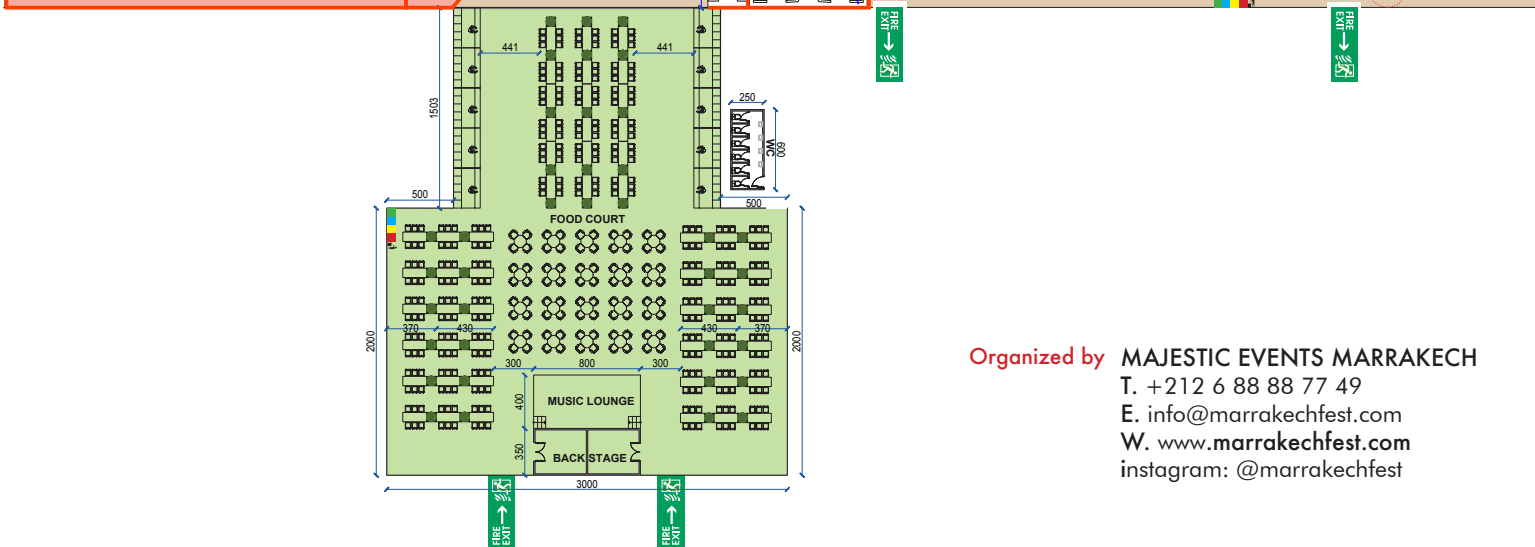
SOCIÉTÉ MAROCAINE DU THÉ ET DU SUCRE (S.A.)

Lot n° 2, Km 15, Z.I. Bouskoura, B.P. 398 - 27182 Casablanca - Maroc

Fax : 0522 35 09 11 Téléphone : 0522 35 08 73

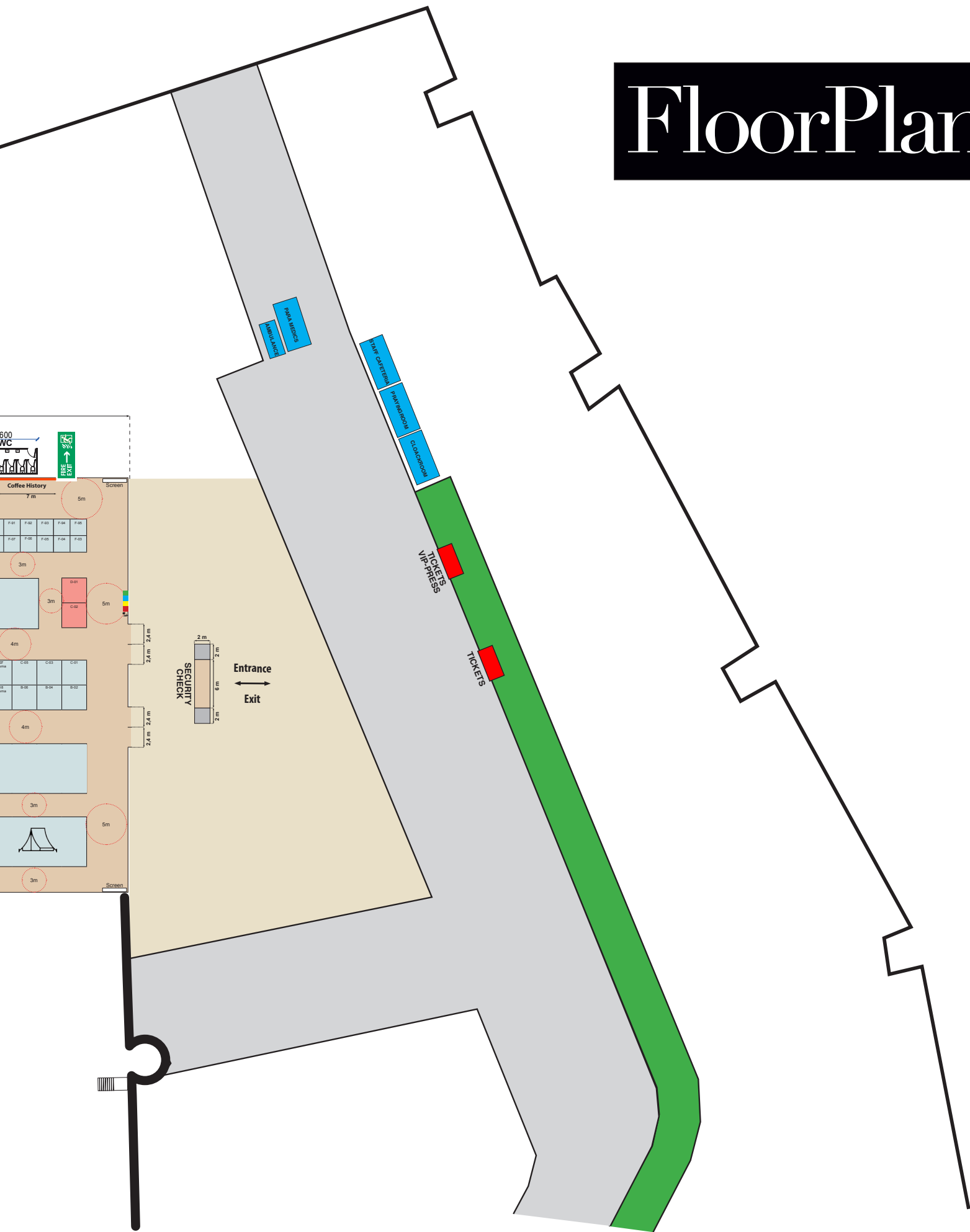
courrier@somathes.ma

Decembre 6 - 8, 2025



Organized by **MAJESTIC EVENTS MARRAKECH**
T. +212 6 88 88 77 49
E. info@marrakechfest.com
W. www.marrakechfest.com
instagram: @marrakechfest

FloorPlan



Un Rendez-vous d'Exception pour les Passionnés et Professionnels : Une première au Maroc.



Cet événement d'envergure se veut de réunir des experts de renommée mondiale, chacun spécialiste dans son domaine - de la torréfaction à la gastronomie - afin d'explorer les multiples facettes de cet univers.

Durant trois jours, en boucle de 9h30 à 19h, des conférences thématiques et des ateliers spécialisés rythmeront le festival. L'histoire et la culture du café et du thé seront mises à l'honneur, avec une exploration des origines et de l'évolution de ces traditions à travers le monde, ainsi que leur impact sur la société et les affaires. La gestion des entreprises liées à l'industrie du café et du thé sera également au cœur des discussions, avec des experts partageant leurs stratégies en matière de finance, marketing, optimisation des coûts et développement d'une marque forte.

Les techniques de torréfaction et l'univers du café vert seront abordés en profondeur, avec des sessions dédiées au cupping, aux profils de torréfaction et aux innovations en matière d'emballage et de commerce équitable. La formation aux compétences jouera un rôle central dans le programme, avec des ateliers animés par des baristas et spécialistes en analyse sensorielle, en techniques d'infusion et en latte art. Le thé et les boissons spécialisées auront également leur place, avec des conférences dédiées aux différentes variétés de thés, aux techniques d'assemblage et aux tendances émergentes du secteur.

Sans oublier des workshops dédiés aux différentes méthodes d'extraction du café ainsi qu'aux méthodes de préparation du thé.

Enfin, la décoration des cafés et l'hôtellerie seront au centre des discussions, mettant en avant l'importance du design et de l'expérience client dans la création d'espaces uniques et attractifs.

Le festival se déroulera dans plusieurs espaces distincts, totalisant quatre salles dédiées aux différentes sessions. Une grande salle accueillera les keynotes, où interviendront des figures emblématiques du secteur partageant leur expertise et leur vision de l'industrie. Deux salles seront réservées aux séminaires approfondis, abordant des thématiques clés avec un format interactif favorisant l'échange d'idées. Enfin, une salle sera dédiée aux workshops pratiques, permettant aux participants d'expérimenter directement les techniques d'extraction, d'infusion et de création.

Le festival accueillera des figures emblématiques du secteur, parmi lesquelles des torréfacteurs primés, des experts en café et thé de renommée internationale et des entrepreneurs visionnaires. Ces sommités partageront leur savoir-faire et leur passion lors de conférences exclusives, offrant aux participants une occasion unique d'apprendre et d'échanger avec les meilleurs. En complément, des panels interactifs donneront la parole aux professionnels du secteur, mais aussi au public, qui



pourra intervenir et partager ses expériences et ses questionnements. Ces échanges ouverts favoriseront le dialogue et permettront à tous les participants de contribuer activement aux débats.

Les présentations et discussions peuvent se dérouler en anglais, arabe ou français, afin d'assurer une accessibilité maximale à un public international.

Pour manifester votre intérêt à donner une conférence, animer un atelier ou participer à une table ronde, n'hésitez pas à nous contacter.

Avec un programme aussi riche et des intervenants prestigieux, nous promettons une expérience inoubliable pour tous les passionnés et acteurs du secteur. Une opportunité à ne pas manquer pour découvrir, apprendre et réseauter au cœur de la vibrante ville de Marrakech.

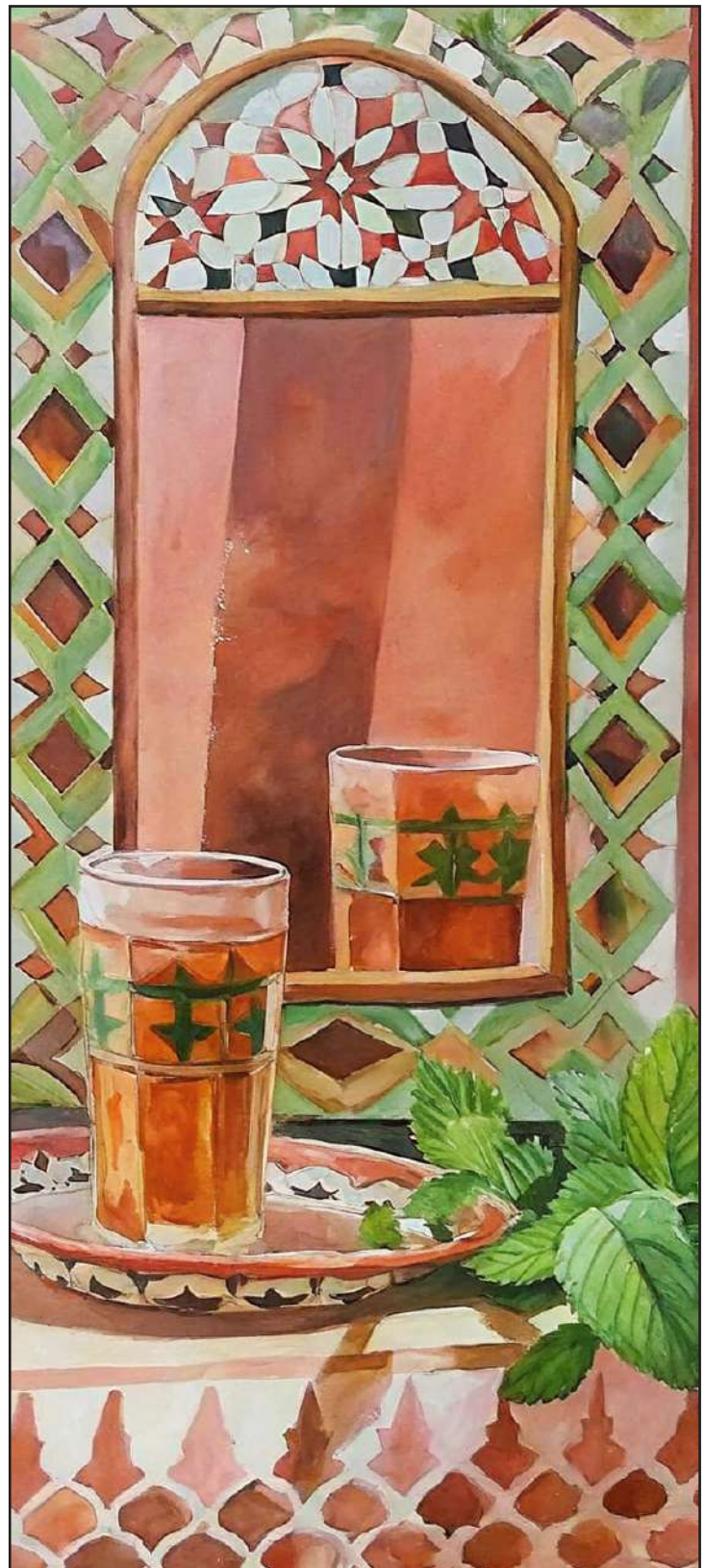
Directives de Soumission pour les Conférenciers

- Les sessions doivent être informatives et non commerciales.
- Le contenu doit fournir des informations précieuses, avec des données à l'appui si possible.
- Les sessions doivent s'adapter à différents niveaux d'expertise (débutant à avancé).
- Les conférenciers doivent fournir une version numérique de leur présentation pour que les participants puissent y accéder.
- Une priorité sera donnée aux exposants du festival pour une meilleure interaction avec le public.

Les conférenciers auront accès au Lounge VIP pendant le festival et seront aussi présents pour le grand public.

Notes Complémentaires

- Chaque session doit être adaptée à la croissance de l'industrie du café et du thé au Maroc.
- Un équilibre entre des experts du secteur et des présentations accessibles au grand public sera maintenu.
- Les participants doivent ressentir qu'ils reçoivent des informations exclusives et approfondies.
- La répétition des sessions sera limitée pour maintenir un programme dynamique et engageant.



OFFICIAL PROGRAMME

MARRAKECH COFFEE & TEA FESTIVAL 2025

SAMEDI / SATURDAY 6 DECEMBRE 2025

KOUTOUBIA THEATRE

11:00–11:15 — **Session d'ouverture (TBA)**

11:15–12:45 — **Dr Mohammed Nouri (France)**, Les traces de la théière marocaine : vision historique de 1830 à nos jours

12:45–13:00 — **Break**

13:00–13:30 — **H.E.M. Yuyu Sutisna, Ambassador of Indonesia, Discovering Indonesia** Through the Excellence of Its Coffee + **Moelyono Soesilo S.E., M.M., Kappi** Indonesia, Indonesia Coffee Insight

13:30–14:00 - **Break**

14:00–14:45 - **Ahmed Elbachir Damani (Maroc)** المشروب الاجتماعي بالمغرب: لماذا الشاي و ليس القهوة؟

14:45–15:15 - **Break**

15:15–16:45 - **Dr Najib Bouchiba (Maroc)**, Le Thé Chinois : un voyage plusieurs fois millénaire

16:45–17:15 - **Break**

17:15–18:45 - **Amina Bennani (Maroc), Microbiote**, thé & café : quand les boissons ancestrales rencontrent les molécules du futur

ALBAHIA THEATRE

11:30–12:00 **Adil Lakmad (Maroc)** - Le Verre de Thé entre le passé et le présent

12:00–12:30 - **Break**

12:30–13:00 - **Carolina Rivas (Pérou)** - Journey into Peruvian Specialty Coffee

13:00–14:30 - **Break**

14:30–15:00 - **Asma Senhaji (Maroc)** - Les vertus nutritionnelles du thé, du café et des infusions

15:00–15:30 - **Break**

15:30–16:00 - **Les Thés Dahmiss (Maroc)** - Identité, Qualité et Positionnement sur le Marché

16:00–16:30 - **Break**

16:30–17:00 - **Guillaume Pinaud (Maroc)** - Le Thé : Des Origines à sa Diffusion, Un Voyage jusqu'à la Culture Marocaine

17:00–17:30 - **Break**

17:30–18:00 - **Clément Torelli (France)** - L'Art Français du Café : un Patrimoine Vivant signé Cafés Richard

18:00–18:30 - **Break**

18:30–19:00 - **Administration des Douanes et Impôts Indirects (ADII) (Maroc)** - Procédures douanières pour l'import/export des produits alimentaires

MENARA THEATRE

10:00–10:30 - **Amina Alaoui (Maroc)** - Le rôle stratégique de la Fédération Nationale des industriels et distributeurs du Café dans la structuration et la modernisation du secteur au Maroc

10:30–11:00 - **Break**

11:00–11:30 - **Najib Aouam, BWT (Maroc)** - Solutions d'optimisation de l'eau pour l'hôtellerie et la restauration

11:30–12:00 - **Break**

12:00–12:30 - **Wahyu Hidayatullah (Indonésie)** - خصائص وتميّز وإمكانات القهوة الإندونيسية في السوق العالمية

12:30–13:00 - **Break**

13:00–13:30 - **Direction Générale des Impôts (Maroc)** - Fiscalité et participation des entreprises

13:30–14:00 - **Break**

14:00–14:30 - **Ihssan Taiene (Maroc)** - Plantes marocaines : un patrimoine puissant pour la détox & le stress

14:30–15:00 - **Break**

15:00–15:30 - **ONSSA (Maroc)** - Contrôles sanitaires et exigences réglementaires pour les produits du café et du thé

15:30–16:00 - **Break**

16:00–16:30 - **Mohamad Merhi (UAE)** - Brewing Growth: Coffee Consumption and Market Value Trends in the Middle East

WW

DIMANCHE / SUNDAY 7 DECEMBRE 2025

KOUTOUBIA THEATRE

- 10:00–11:30 - Dr Mohammed Nouri (France)**, Les traces de la théière marocaine : vision historique de 1830 à nos jours
11:30–12:00 - Break
12:00–12:30 - Bizimana Claude (Rwanda – NAEB), From Crop to Cup
12:30–13:00 - Break
13:00–13:30 - Bruno de Souza (Brésil) Discovering the Rich Diversity of Brazilian Coffees
13:30–14:30 - Ummami by Melting Pot, Panel : Jeunes et avenir du tourisme africain
Intervenants principaux :
 - Hicham Lalaoui Moutarajji – Sustainable & Energy Projects Manager, coach en entrepreneuriat
 - Reda Boutaleb – Directeur Amal
 - Mohamed Aitoguezar – Animateur du panel**14:30–15:00 - Break**
15:00–16:30 - Amina Bennani (Maroc), Atelier: Kéfir & santé : un allié fermenté pour nourrir le microbiote
16:30–17:30 - Panel – Les Métiers du Café au Maroc
Modération : Amina Alaoui, Directrice Générale – REMO COFFEE et Présidente de la Fédération Nationale des Industriels et Distributeurs du Café
Intervenants :
 - **M. Nacer (Soudan / Maroc)**, Ancien professeur universitaire au Soudan.
 - **Mohamed Larbi El Alaoui (Maroc)**, Expert en café, connaisseur profond du produit.
 - **Imad Al Mansour (Maroc)**, Fondateur de la chaîne de coffee shops Boon بن.
 - **Issam (Maroc)** Propriétaire d'une franchise hollandaise implantée au Maroc.
 - **Redouane Bashais (Suisse / Algérie)**, Plus de 25 ans d'expérience dans l'industrie du café en Europe. Spécialiste de la qualité, de la torréfaction, du sourcing et de la standardisation.

ALBAHIA THEATRE

- 10:00–10:30 – Sanjeev Kumar Arora (Maroc)** - Aquafina, your coffee & tea partner
10:30–11:00 - Break
11:00–11:30 - Bizimana Claude (Rwanda – NAEB) - From Crop to Cup: The Rwandan Model of Excellence
11:30–12:00 - Break
12:00–12:30 - Belarminis Ramírez (Panama)
12:30–13:00 - Break
13:00–13:30 - Sifeddine Rafiq (Maroc) — La chaîne des valeurs du café: de l'amont à l'aval.
13:30–15:00 - Break
15:00–16:00 - Dr Najib Bouchiba (Maroc) – L'éventail des six catégories de thés chinois
16:00–16:30 - Break
16:30–17:00 - Samera Boubakry (Maroc) - Le pouvoir du moringa : une plante secrète et un modèle marocain d'agriculture régénérative
17:00–17:30 - Break
17:30–18:00 - Verena Wusatiuk (Autriche) - Single Origin Sounds – How the Sonic Series KOFFEESKAPES Transforms Coffee Into Music
18:00–18:30 - Break
18:30–19:00 - Guillaume Pinaud (Maroc) - Les Couleurs du Thé : Art de la Cueillette, Processus de Fabrication et Palette des Thés

MENARA THEATRE

- 10:00–10:30 - Nora Fitzgerald (USA)** - Why Barista is the Perfect Job for Deaf Youth
10:30–11:00 – Break
11:00–11:30 – Ihssane Taiene (Maroc) - Détox douce : soutenir naturellement les organes d'élimination
11:30–12:00 - Break
12:00–12:30 - Jaouad Chkili (Maroc), SOMATHES, un acteur incontournable de la distribution
15:00–15:30 - Othmane Alami (Maroc) - Cafés Carrion : Le Café, Un Patrimoine Vivant Depuis un Siècle
15:30–16:00 - Break social et vert
 - Karima El Hariry – Spécialiste RH et recrutement dans l'hôtellerie
 - Chef exécutif Ali Alami – Expert culinaire, encadrant de jeunes talents
 - Meryem Benjelloun – Responsable formation et talents**16:00–16:45 - Lola Harel & Amélie Duvauchelle (France)** - Quand le café de spécialité s'invite en hôtellerie-restauration : réinventer l'expérience client
17:15–17:45 - Crédit Agricole Du Maroc (Maroc)

LUNDI / MONDAY 8 DECEMBRE 2025

KOUTOUBIA THEATRE

- 10:00–11:30 - **Dr Mohammed Nouri (France)** - Les traces de la théière marocaine : vision historique de 1830 à nos jours
- 11:30–12:00 - **Break**
- 12:00–12:45 - **Mohammed Mehdi Kensoussi (Maroc)** - القهوة و الشاي في الأدب و الشعر المغربي
- 12:45–13:15 - **Break**
- 13:15–14:00 - **Dr. Hassan Laghdach (Maroc)** - الأتاي في المغرب: من سلعة إمبراطورية إلى طقس هوياتي
- 14:00–14:30 - **Break**
- 14:30–15:00 - **Guillaume Pinaud (Maroc)** - Le Thé Marocain : Entre Héritage et Modernité
- 15:00–17:00 - **Break**

ALBAHIA THEATRE

- 10:00–10:30 - **Hinde El Idrissi Dafali (Maroc)** - Le Pouvoir du Café : Diplomatie Africaine de l'or noir
- 10:30–11:00 - **Break**
- 11:00–11:30 - **Diversity in the Cup: The Secret Taste of Indonesian Specialty Coffee (Indonésie)**
Speakers:
- **Ibu Destry Damayanti, Senior Deputy Governor, Bank Indonesia**
 - **Adi W. Taroepratjeka, Q Arabica Instructor, SCA Authorized Trainer (AST) - Barista, Brewing, Roasting & CVA**
 - **Mia Laksmi Handayani, Q Robusta Instructor**
- 11:30–12:00 — **Break**
- 12:00–12:30 — **Mr Atharazka (Indonésie)** — Indonesian Coffee: From the Land of the Nusantara to the Global Stage
- 12:30–13:00 — **Break**
- 13:00–14:00 — **Dr Najib Bouchiba (Maroc)** — Les bienfaits des thés en médecine traditionnelle chinoise
- 14:00–14:30 — **Break**
- 14:30–15:00 — **Jamal Eddine Fadil (Maroc)** — Protéger votre innovation et vos marques : les clés de la propriété intellectuelle et industrielle
- 15:00–15:30 — **Break**
- 15:30–16:00 — **Guillaume Pinaud (Maroc)** — Préparation du thé et tea pairing
- 16:00–16:30 — **Sifeddine Rafiq (Maroc)** — Quand café et thé rencontrent notre système digestif
- 16:30–17:00 — **Break**
- 17:00–17:30 — **Meryem Belkihel (Maroc)** — 33,000 km • 33 Countries • One Bike: A Moroccan Journey Through Africa's Coffee Culture

MENARA THEATRE

- 10:00–10:30 - **Ihssan Taiene (Maroc)** - Caféine intelligente : équilibrer thé/café avec des plantes apaisantes
- 10:30–11:00 - **Break**
- 11:00–11:30 - **Asma Senhaji (Maroc)** - Les vertus nutritionnelles du thé, du café et des infusions : quand la science rejoint le bien-être
- 11:30–14:00 - **Break**
- 14:00–14:30 — **Hicham Souhail (Maroc)** — ANAPEC - Les Métiers du Café & du Thé : Opportunités, Compétences et Emplois d'Avenir
- 14:30–15:00 - **Break**
- 15:00–15:50 - **Achraf Najad (Maroc)** - Les Métiers de l'Hospitalité : Excellence, Valeurs et Avenir du Secteur
- 15:50–17:15 - **Break**
- 17:15–18:00 - **Abdelhaq Bouayoune (Maroc)** - حضور القهوة و الشاي في ادب الملحون المغربي



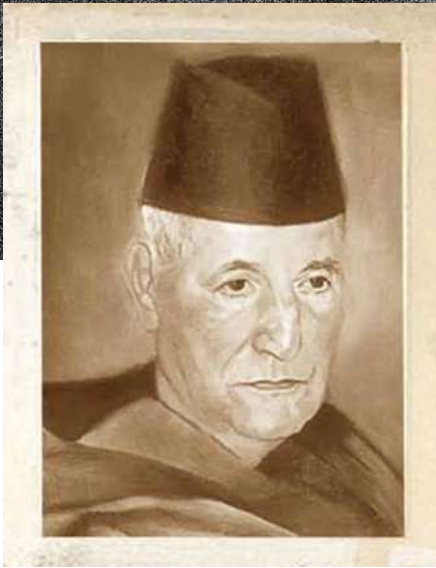
MOROCCO

Kingdom of light



visitmorocco.com

LES THÉS SULTAN



Plus de 90 ans d'histoire ...

Boisson ancestrale née en Chine il y a plus de 3 000 ans, le thé fut d'abord un remède, puis un art de vivre. Acheminé par les caravanes de la Route de la Soie, il rejoint l'Europe au XVII^e siècle, où il devient un symbole de raffinement recherché par les grandes cours royales.

Au Maroc, l'histoire commence au XVIII^e siècle, lorsque la reine Anne d'Angleterre offre du thé au sultan Moulay Ismaïl. Ce geste diplomatique marque le début d'une aventure culturelle majeure. Au XIX^e siècle, les routes commerciales britanniques accélèrent la diffusion du thé dans tout le royaume. Les Marocains s'approprient ce breuvage venu d'ailleurs et le transforment : menthe fraîche, plantes aromatiques, cérémonial précis, verre partagé. Peu à peu, le thé devient un rituel, un symbole d'hospitalité et d'unité nationale.

UN PRODUIT UNIQUE AUX MILLE EXPRESSIONS

Issu du théier, dont plus de 380 variétés sont recensées, le thé vert est aujourd'hui le cœur du patrimoine marocain. Produit sans fermentation, il préserve l'intégrité des feuilles et leurs riches composants naturels : tanins, vitamines, minéraux, antioxydants. Quatre kilos de feuilles fraîches donnent un kilo de thé, révélant toute la finesse du travail de récolte. Chaque variété se distingue par sa couleur, son parfum, sa force et son terroir.

Avec près de 2 kg consommés par habitant, le Maroc figure parmi les premiers pays consommateurs de thé au monde. Le Gunpowder (hboub), importé de Chine, domine le marché, tandis que le Chun Mee (chaara) séduit les palais les plus exigeants, notamment dans les régions sahariennes et urbaines.

LES THÉS SULTAN : PLUS DE 90 ANS D'HISTOIRE ET DE PASSION

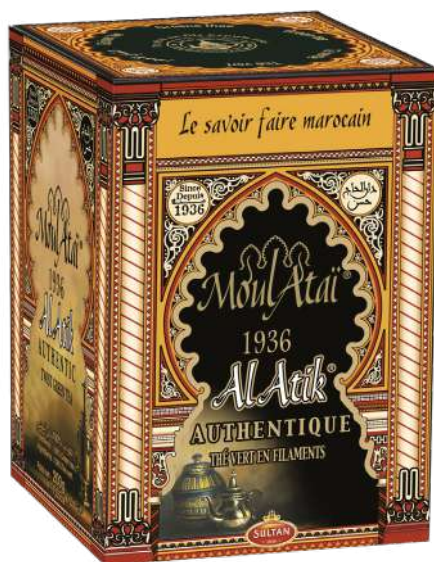
L'histoire moderne du thé marocain ne peut être racontée sans évoquer Les Thés Sultan, une famille, une vision, et aujourd'hui une institution. Créée dans les années 1930 par Feu Haj Hassan Raji, l'entreprise débute comme un négoce d'épices et de thés. Neuf décennies plus tard, Sultan est devenue une des marques emblématiques du thé marocain, un véritable symbole culturel.

90 ans d'un héritage vivant

Depuis trois générations, la famille Raji fait rayonner un savoir-faire unique :

- Une sélection rigoureuse des meilleurs thés chinois,
- Un profond respect des traditions marocaines,
- Une vision moderne et innovante du produit,
- Une recherche continue de qualité.

À travers les décennies, Sultan s'est imposée comme la référence absolue pour des millions de familles marocaines, tout en s'exportant comme ambassadrice du thé marocain dans le monde. Cette longévité exceptionnelle - plus de 90 ans - témoigne d'un attachement profond aux valeurs fondatrices : authenticité, hospitalité, noblesse et excellence.



UNE MARQUE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Le succès de Sultan repose sur une alchimie rare : maintenir l'âme du thé marocain tout en innovant. Son département R&D développe des gammes qui répondent aux modes de consommation contemporains, tout en s'inspirant des terroirs marocains.

Des collections pour tous les goûts

- Sultan Classique : la noblesse du thé marocain dans toute sa pureté.
- Sultan Moul Atay : la gamme premium, destinée aux connaisseurs.
- Sultan Baroud : un caractère rustique très apprécié dans le milieu rural.
- Sultan Herbal Tea : une gamme moderne dédiée au bien-être naturel.
- Sultan Nature : les plantes symboliques du Maroc, verveine, ourika, menthe.

Chaque gamme prolonge l'engagement pris il y a près d'un siècle : offrir un thé irréprochable, au goût juste, à la couleur parfaite, au parfum authentique.

UNE QUALITÉ RECONNUE ET MULTIPLEMENT RÉCOMPENSÉE

Les Thés Sultan ont été distingués à de nombreuses reprises au Maroc et à l'international, récompenses qui soulignent la constance et la fiabilité de leur qualité : certifications, prix de prestige, distinctions de l'industrie et reconnaissance des consommateurs.

Cette excellence n'est pas le fruit du hasard : les feuilles sont sélectionnées dans les meilleurs terroirs de Chine, travaillées selon des méthodes traditionnelles, puis soumises à des contrôles rigoureux au Maroc avant toute commercialisation.

UN SYMBOLE NATIONAL

Depuis plus de 90 ans, Sultan accompagne les moments de partage, les cérémonies de thé, les fêtes de famille, les rencontres improvisées et les heures de convivialité.

Aujourd'hui, Sultan n'est pas seulement une marque, c'est un patrimoine vivant, une mémoire commune, un repère culturel.

Et alors que le Maroc s'ouvre au monde, Sultan continue de porter haut la richesse et la beauté du thé marocain.

Competitions

The Moroccan Coffee Masters

Première Édition du Grand Championnat Barista du Maroc

The Moroccan Coffee Masters fait son entrée historique lors de la première édition du Marrakech Coffee & Tea Festival. Pour la toute première fois au Royaume, les baristas professionnels s'affrontent dans une compétition d'envergure internationale, célébrant l'excellence du café, la précision technique et la créativité sensorielle.

Sous l'œil vigilant d'un jury composé de juges internationaux certifiés, les candidats sont évalués sur la maîtrise de l'espresso, l'équilibre aromatique, l'originalité des boissons signatures et la qualité de leur service. Chaque performance est chronométrée, analysée et notée selon les standards mondiaux des compétitions de café.

Les compétiteurs disposent de 15 minutes pour préparer :

- 4 espressos
- 4 boissons à base de lait
- 4 boissons signature originales

Leur performance est évaluée avec rigueur par un panel de juges internationaux, selon plusieurs critères essentiels : le goût, la propreté, la créativité, la maîtrise technique et la présentation générale.

Cette compétition s'inspire directement des règles officielles du prestigieux World Barista Championship® : <https://wcc.coffee/rules-regulations>

N.B. La compétition de 2026 servira d'épreuve qualificative pour le **World of Coffee**, offrant aux participants l'opportunité de concourir pour le titre de Champion du Monde.

Rejoignez cette aventure unique et inscrivez votre nom dans l'histoire du café au Maroc.

Le Gagnant Reçoit :

- Trophée et certificat
- Couverture médiatique dans les communiqués de presse et articles du festival.
- Article personnalisé sur le site et le journal du festival.
- Reconnaissance nationale lors de la cérémonie de remise des prix.

Pour le Marrakech Coffee & Festival 2026

Rejoignez l'élite du café & du thé au Maroc !

Clôture des inscriptions :

1^{er} Octobre 2026

Déposez votre candidature sur :

www.marrakechfest.com

Abonnez-vous à la newsletter pour infos & actualités

Questions ? Contactez-nous :

info@marrakechfest.com

+212 6 88 88 77 49

Competitions



THE BARISTA INTERNATIONAL JUDGES



Michael McCauley

Coffee Quality & Training Director for Cafés Richard France for 28 years, brings an exceptional level of expertise to the competition. An international judge and representative for the **World Coffee Competition** since 2009, he has evaluated hundreds of championships across the globe. His participation in this first-ever edition in Morocco highlights the significance and growing influence of the event.

This competition marks a major milestone for Morocco's coffee ecosystem:

- it elevates emerging talent,
- strengthens professional training,
- and positions Marrakech on the map of major coffee events worldwide



Elisabet Sereno

World Coffee Championships Representative and Certified Sensory Judge since 2009.

Q Grader Instructor and Authorized SCA Trainer For All modules.

With wide experience helping coffee companies and professionals to improve their QC procedures and sensory skills.



Michalis Dimitrakopoulos

is a World Coffee in Good Spirits Champion and World Barista Championship Runner-Up.

He serves as an International Sensory Judge in numerous national and world competitions across multiple countries. With extensive experience in global consulting and ongoing R&D collaborations with leading coffee and equipment companies, he is recognized as one of the leading figures in the international specialty coffee community.



Stavros Lamprinidis

has been active in the coffee and hospitality industry since 1989. He holds a degree in Tourism and is a Q-Grader, AST Trainer, WCC Representative, and Certified Judge. A Coffee & Bar Consultant, he works within major companies in Training Management and R&D.

He also serves as Brand Ambassador for JOHNY Bar Equipment and is a Cezve/Ibrik World Champion with multiple international awards.



Zuzanna Dedyk

Cognitive neuroscientist and PhD candidate at EPHE-PSL. Her research explores the cognitive mechanisms underlying flavour perception using coffee and wine as model systems.

Complementing this work, she serves as a sensory judge for national coffee competitions in Europe.



HITRADIO.MA



MOMO MORNING SH 17th season **W**

DU LUNDI AU VENDREDI
07H - 12H

MARRAKECH 94.4 FM

Sponsors

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à l'ensemble de nos sponsors, qui ont cru en cette première édition et nous ont accordé leur confiance. Merci également à tous nos partenaires institutionnels, techniques et artistiques, ainsi qu'aux médias qui nous ont accompagnés et soutenus tout au long de cette aventure. Votre engagement à nos côtés a été essentiel à la réussite de ce projet et nous vous en sommes sincèrement reconnaissants.

Gold Sponsor



Silver Sponsor



Special Sponsor



DeLonghi

CE N'EST PAS
seulement PARFAIT.
C'est PERFETTO.*

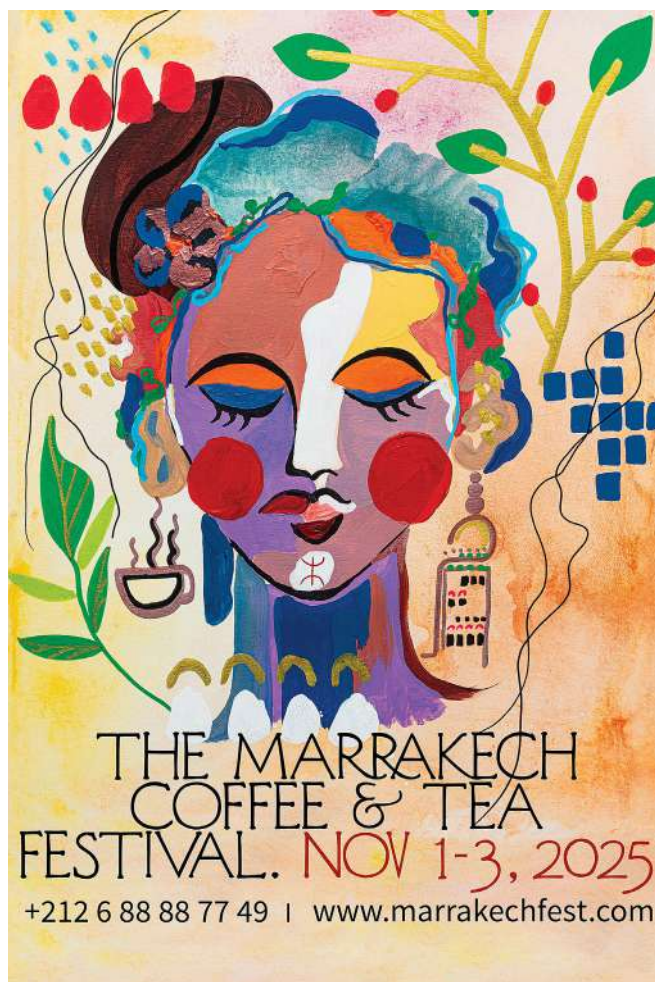


SOCIMAR

74, Rue Docteur Roux, Roches Noires, 20303 - Casablanca
Tél.: 05 22 40 48 09 à 15 - Fax : 05 22 40 36 97

SOLO COOK

52 rue El kadi liass maarif - Casablanca
GSM: +212 6 62 04 65 14



Pour le **Marrakech Coffee & Tea Festival**, l'artiste Ghizlane Bouzoubaa ne crée pas une simple affiche. Elle peint un totem, une prière en pigments. Les couleurs de Marrakech. Une œuvre sensorielle, vivante, enracinée.

Au centre, un visage féminin aux yeux clos, mi-déesse, mi-miroir, bouche calme, présence silencieuse.

Elle est en méditation, mais en alerte. Elle écoute, accueille, représente. Autour d'elle, les indices d'un voyage sacré. Des feuilles de thé et de caféier, comme une couronne. Une tasse fumante, suspendue à l'oreille comme un bijou.

Des gouttes d'eau, messagères du désert et des sources. Une carte cachée du continent africain, enlacée à la Méditerranée.

Le minaret de la Koutoubia, accroché comme un talisman. Des grains de sable, des fleurs, des formes amazighes, et sur son menton, le symbole de l'homme libre.

Cette femme ne parle pas, elle transmet. Elle est toutes les femmes, toutes les terres, tous les arômes que l'on savoure à Marrakech. Elle est café, elle est thé. Elle est feu et silence.

Une œuvre-totem, entre terre et méditation. Elle est l'âme du festival.

instagram: [@cubhiz](https://www.instagram.com/cubhiz)



THE MARRAKECH COFFEE & TEA FESTIVAL

Maître calligraphe du Royaume, Artisan de la beauté royale

Mohammed Maâlmime est professeur dans l'art de la calligraphie, et calligraphe au sein de la Cour Royale.

Il n'est pas simplement un pilier incontesté de la calligraphie marocaine qui a reçu de nombreuses distinctions, prix nationaux et internationaux, mais aussi un professeur, un modèle, un trésor vivant de notre héritage culturel. Il est la main silencieuse derrière les mots de la Nation, le maître des lettres royales, le gardien de la tradition écrite du Royaume. Depuis des décennies, c'est lui qui rédige et calligraphie les discours de Sa Majesté le Roi, les lettres officielles, les documents d'État, où chaque lettre est pensée, pesée, magnifiée. Il est également l'auteur du **Mushaf Al-Mohammadi** et du **Mushaf Al-Hassani**, deux œuvres d'une portée artistique et spirituelle inestimable, reliant beauté, foi et tradition.

Au-delà de l'expertise, c'est l'âme de l'artiste qui fascine. Un homme qui vit la beauté comme une responsabilité, et pour qui chaque mot écrit est un hommage au divin, une garde du patrimoine, et un acte d'amour envers notre pays et notre civilisation.

Aujourd'hui, c'est à lui que nous avons confié la calligraphie de notre logo, qui portera l'âme du festival : il en sera l'emblème, le sceau d'une aventure culturelle, et le flambeau transmis avec passion et excellence.

Marrakech, ville
millénaire et ancienne
capitale impériale
du royaume, riche
en traditions et en
civilisation, donne la
possibilité à vous, à
votre équipe et à vos
clients, une expérience
mémorable dans l'une
des villes les plus
fascinantes du monde,
où le business rencontre
l'art de vivre.



Plongez dans
l'authenticité
marocaine
en séjournant
dans les riads
pittoresques
de la médina,
où charme
et immer-
sion culturelle
s'entrelacent.





Pourquoi exposer au Marrakech Coffee & Tea Festival 2026 ?

LE MARRAKECH COFFEE & TEA FESTIVAL 2026 EST UNE OPPORTUNITÉ INCONTOURNABLE.

Un accès sans précédent à un marché en pleine croissance

- Porte d'entrée vers l'Afrique et la région MENA : Le Maroc est un hub économique en pleine expansion, offrant une connexion stratégique entre l'Afrique, le Moyen-Orient et l'Europe. Participer à ce festival vous place au cœur de ces marchés florissants.
- Pays en reconstruction en guise de recevoir la Coupe d'Afrique des nations de football de 2025 et la Coupe du monde de football de 2030.
- Opportunités de réseautage exclusives : Rejoignez plus de 400 exposants et 30 000 visiteurs, dont des acheteurs clés, des distributeurs et des leaders de l'industrie, prêts à découvrir vos produits.
- Hôtels prestigieux : Découvrez des établissements de renommée mondiale tels que le *Royal Mansour*, *La Mamounia* ou le *Four Seasons*, qui garantissent une expérience haut de gamme alliant luxe et raffinement.
- Riads authentiques : Plongez dans l'authenticité marocaine en séjournant dans les riads pittoresques de la médina, où charme et immersion culturelle s'entrelacent.
- Options économiques : Marrakech offre également des hébergements accessibles pour les petites équipes, les start-ups ou les voyageurs à budget limité.

Autres atouts uniques

- Une vingtaine de terrains de golf aux standards internationaux pour vos moments de détente et de réseautage informel.
- Des infrastructures modernes combinées à l'hospitalité légendaire de Marrakech pour garantir un séjour confortable et mémorable, tout en restant proche du lieu du festival.

Quelle que soit votre préférence, Marrakech est la ville parfaite pour allier affaires et plaisir, dans un cadre enchanteur et parfaitement adapté à vos besoins.

Une connectivité mondiale exceptionnelle

Marrakech dispose d'un aéroport international offrant des vols directs vers les principales destinations mondiales. Que vous veniez d'Europe, d'Afrique, du Moyen-Orient ou même d'Amérique, votre voyage sera simple et direct.

Une infrastructure d'accueil diversifiée

Marrakech vous propose une infrastructure d'accueil exceptionnelle pour répondre aux besoins de tous les exposants et visiteurs.





THE
MARRAKECH
COFFEE & TEA FESTIVAL
NOV 14-16, 2026



Rejoignez nous sur les Réseaux Sociaux

Restez connectés avec le Marrakech Coffee & Tea Festival 2025 pour ne rien manquer des actualités, des moments forts et des coulisses de l'événement. Suivez-nous sur nos réseaux sociaux et faites partie de la communauté passionnée par le café, le thé, et l'innovation

 LinkedIn : [/MarrakechFest](#)

 Instagram : [@marrakechFest](#)

 X (Twitter) : [@marrakechFest](#)

 Facebook : [@MarrakechFest](#)

 YouTube : [@marrakechfest](#)

 TikTok : [@marrakechfest](#)



Pour plus d'informations, visitez notre site officiel

www.marrakechfest.com



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC, VOTRE PARTENAIRE À L'INTERNATIONAL



**CREDIT
AGRICOLE
DU MAROC**

UN ENGAGEMENT DURABLE

@ www.creditagricole.ma

f [CreditAgricoleduMaroc](https://www.facebook.com/CreditAgricoleduMaroc)

© [creditagricolemaroc](https://www.creditagricolemaroc.ma)

in [credit-agricole-du-maroc](https://www.credit-agricole-du-maroc.ma)

creditagricole.dumaroc

marrakechfest.com

59

The image shows the interior of Hesperis Caffè & Restaurant. The space is characterized by a warm, industrial aesthetic with exposed brick walls and a dark wooden ceiling. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling, casting a warm glow. The seating area features a long, low wooden counter with a bright green upholstered bench. Several square tables are set up, each with a glass of water, a salt shaker, and a napkin. The chairs are modern, with dark frames and light green seats. In the background, there are bookshelves filled with books and framed artwork on the walls. Large windows on the right side offer a view of the outside world.

HESPERIS® Caffè & Restaurant

243 Quartier Industriel Sidi Ghanem, Marrakesh

+212 5 24 202 202 | +212 6 17 17 07 33