



كلية العلوم  
والتقنيات - مراكش  
FACULTÉ DES SCIENCES  
ET TECHNIQUES - MARRAKECH

**Université Cadi Ayyad**  
**Faculté des sciences et techniques**

**Le contenu des paroles:**

- La scène de pétrir avec la main - La scène de  
finition - L'historique du Tajine

**FAIT PAR: KHOUDRAJI OUIAM**

**VF**

Module: Conduite de projet  
**ENCADRÉ PAR : M.RAKRAK Said**



**MEMBRES DE L'ENTREPRISE SECURE STEP:**

- KHOUDRAJI OUIAM
- EL MOUMNAOUI KAOUTAR
- EL ANSARI AMINA
- ELORF LAHCEN

**Deuxième année du cycle d'ingénieur :Ingénierie en Réseaux et Systèmes d'Information.**  
**Année universitaire: 2022-2023**

## La scène de pétrir avec la main

Pendant cette étape, le potier utilise ses mains pour pétrir l'argile et s'assurer que la consistance de la pâte est homogène. Il peut également utiliser un peu d'eau pour humidifier la pâte si nécessaire. Avant de commencer le pétrissage, le potier vérifie que le sol est propre et qu'il n'y a pas de pierres ou d'autres impuretés. Une fois la pâte prête, le potier peut former des moules à pâte pour les utiliser lors de la prochaine étape.

## La scène de finition

Après avoir formé la base et les parois du tajine, le potier utilise une pierre lisse pour rendre la surface du tajine plus douce et uniforme. Cette étape est importante pour s'assurer que la surface du tajine est régulière et que la cuisson sera uniforme. Ensuite, le potier peut utiliser un chiffon ou une éponge ou un sac de plastique pour nettoyer la surface du tajine de la poussière ou des débris qui pourraient s'y être déposés pendant le processus de fabrication. Cette étape est également importante pour éviter que des impuretés n'affectent la qualité du plat lors de la cuisson.

## L'historique du Tajine

L'histoire de la poterie de tajine remonte à l'époque des Berbères, les premiers habitants du Maroc. Les Berbères utilisaient des plats en terre cuite pour cuisiner leurs aliments, notamment des plats en forme de cône qui étaient pratiques pour la cuisson sur le feu. Au fil du temps, le tajine est devenu un plat emblématique de la cuisine marocaine.

Certaines sources suggèrent que le tajine est apparu au Maghreb au cours de la dynastie des Almohades (12ème siècle). D'autres affirment que le plat est d'origine berbère et remonte à l'Antiquité, car des preuves archéologiques ont été trouvées montrant des plats similaires en Afrique du Nord datant de plusieurs siècles avant notre ère.

Selon le site « Tout le Maroc », le plat a été inventé il y a plus de 1 000 ans par les Amazighs, et son nom est « Tad Jinn », et il tire son nom de sa marmite, qui est faite d'argile. D'autres sources, telles que G-adventures, un site Web culturel et de voyage qui a cité le livre de Mary Ellen Encyclopedia of Culinary History, indiquent que le plat a été inventé par les Bédouins et présenté pour la première fois au calife abbasside Haroun al-Rashid à la fin du VIIIe siècle. Le plat a également été mentionné dans les contes des « Mille et Une Nuits » au IXe siècle.

Le mot tajine vient de la langue berbère et signifie plat en terre, il désigne à la fois le récipient de cuisine dans lequel on cuit une préparation culinaire elle-même appelée tajine.

La morphologie du tajine est également importante pour sa fonctionnalité. La forme conique du couvercle permet de conserver la chaleur et l'humidité à l'intérieur du plat pendant la cuisson, permettant ainsi une cuisson uniforme et douce des ingrédients, tout en préservant leur saveur et leur tendreté. Le trou présent sur le couvercle permet d'éviter la formation de condensation à l'intérieur du plat pendant la cuisson, et ainsi éviter que la condensation ne retombe sur les aliments.

et altère leur texture et leur saveur. En outre, le trou permet de réguler la température à l'intérieur du tajine pendant la cuisson, permettant une cuisson plus précise et maîtrisée.

Il existe souvent un petit espace vide en haut du couvercle du tajine marocain, qui permet également de connaître le pourcentage de nivellement des aliments, sans avoir besoin de soulever le couvercle. Cet espace peut être rempli d'eau qui s'évapore progressivement au fur et à mesure que la nourriture est nivelée. Enfin, le trou sur le couvercle permet également d'éviter que le couvercle ne colle aux aliments pendant la cuisson, ce qui facilite le service et le nettoyage du plat.

#### REFERENCE :

-Les potiers Grand Complexe des artisans de Poterie-Saada.

-« Tajine ». (2021). In Wikipédia. Retrieved from <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tajine>

-« Tajine ». (2021). In Cuisine marocaine. Retrieved from <https://www.cuisinemarocaine.net/tajine/>

-« Le tajine ». (2021). In Tout le Maroc. Retrieved from <https://www.tout-le-maroc.com/cuisine/le-tajine>

-Encyclopedia of Culinary History. (2013). In G Adventures. Retrieved from <https://www.gadventures.com/blog/the-history-of-moroccan-cuisine/>

-Food Culture in Morocco. (2005). H. Cherkaoui (Ed.). Greenwood Publishing Group.