

AUTOMNE 2005

corsair

MAGAZINE




La Havane, le réveil spectaculaire d'une vieille dame

Jules Verne, le fils prodige

Voyage au bout des **délices**

 **corsair**



Si le gastronomie marocaine se trouve être dans le peloton de tête des cinq meilleurs cuisines au monde, elle le doit, en grande partie, à la richesse de l'histoire de son pays. Signe d'une civilisation, fine de tout un peuple, elle n'est pas faite d'être sans jamais se démoder véritablement... L'art de cuisiner à La Maison Arabe au cœur de Marrakech...

Comment ne pas se laisser séduire par de telles recettes délicieuses lorsque l'on peut rendre hommage à la cuisine marocaine ? Exceptionnelle, raffinée, savante, sensuelle, étonnante, vibrante, parfumée, aromatique, raffinée, douce et abondante, généreuse... Tous ces mots, cette cuisine apparaît comme l'une des plus riches et des plus savoureuses qui soient.



Voyage au bout des **délices**

Café dans le monde entier, elle est, à elle seule, 2000 ans d'histoire dans une simple tasse. À la croisée des chemins entre l'Indonésie et le monde arabe, le sucre marocain est une synthèse d'influences multiples. Le sens des plats simples et rustiques du sud des Berbères, tandis que les Arabes lui ont apporté le raffinement de l'élixir et le parfum des épices lointaines. Des Omeyyades de Tunis, elle a hérité des pâtisseries à base de miel, d'amandes et de pistaches ; des Arabes, le goût des mets associés avec et sans ; et le thé, ce sont les Anglais... Sans sûr quelle lui en ont donné le vrai ?



Autrefois...

L'histoire de La Maison Arabe remonte aux années 40. Deux Françaises, mesdames Sébille-Leschette, la mère et la fille, décident d'ouvrir à Marrakech un restaurant, idée étonnante, imagination débordante et innocence pure pour l'époque. L'Afrique du Nord est une destination lointaine et « exotique ». Le monde des richesses n'était encore à l'horizon, se rendre au Maroc était toute une expédition, qui plus est, s'installer et ouvrir un commerce pour deux femmes dans un monde musulman... on était presque la fête. Dans un décor de rêve, elles réussissent à faire rapidement connaître La Maison Arabe aux gourmets grâce à toutes les spécialités marocaines qu'elles se plaisent à proposer. La bouche-à-oreille fonctionne et l'on vit, petit à petit, arriver Ernest Hemingway, Winston Churchill, la reine Ingrid du Danemark parmi les fidèles clients. Étalent-ils l'ambiance selon la atmosphère un peu bohème qu'ils avaient créée, qui peut le dire... c'était déjà une forte attente pour cette cuisine inconnue des Européens. Le pari était gagné...

La Maison Arabe était entrée dans la légende en devenant dans cette ville des 1000 et 1 nuits, le meilleur restaurant de cuisine marocaine. L'étape incontournable des célébrités de l'époque...

Aujourd'hui...

Si La Maison Arabe a réouvert, aujourd'hui, ses « portes », elle le doit à un amoureux de leur pays du commun, à un personnage fascinant, Fabrizio Ruggi. Descendant d'une vieille famille romaine, cet ancien chasseur de têtes à choix, un jour, de retourner toute leur âme aux maîtres qui l'avaient perdu. C'est ainsi que La Maison Arabe lui rendit les bras et, de ce lieu quasiment abandonné, le prince Ruggi fit naître un hôtel de rêve. De père comédien et de mère passionnée d'antiquités, de jardins et de musique, Fabrizio Ruggi a toujours eu le goût des belles choses. Ses vacances passées à l'égard d'une grand-mère égyptologue l'influenceront quant à son attente pour la culture orientale. Pousser le porte de La Maison Arabe, c'est parti vers l'Orient de ses rêves.

La renaissance de cet établissement n'aurait pas été parfaitement accomplie si un restaurant n'avait pas ponctué cette entreprise. Dans le même esprit, toujours dans le raffinement et l'exceptionnel, le « Restaurant » renoué, aujourd'hui, avec la tradition des lieux et régit le destin d'une cuisine des plus goûteuses.

© 2008

Le plus beau des lieux de Marrakech

© 2008

Maison Arabe Marrakech et toutes les villes de la région

Paradis oriental

Pour le plaisir de ses filles, Fabrice Ruppert voulait faire plus encore. À cinq, dix minutes de la maison, dans un jardin entouré de la pépinière royale, derrière de hautes murs de pisé rose et au cœur d'une végétation luxuriante, il fit sortir de terre un autre petit paradis prêt à choquer tout visiteur. Dans cet autre lieu de rêve que Fabrice a baptisé tout simplement «Mansara» sont dispensés des cours de cuisine marocaine. Poursuivre le plaisir d'un apéritif, d'un café, d'un plat, c'est le but de ses filles. Au bout d'un long jardin potager, initiées à l'achat, comme l'a voulu Fabrice, et surfeur de bases de données culinaires, après le choix soigneusement du petit plan d'eau pointillé de rose-rouge, le lieu rafraîchissant et apaisant de la piscine et les tapis moelleux de la tente cabane, l'imposante Kaabah attend de pied ferme l'apaisant milieu. C'est au premier étage que tout se passe avec, au fin, le silence de l'été, derrière sur la table de fond.



La dada

Impossible de faire mieux en la matière, ces cours de cuisine en effet, à la Kaabah, sont dirigés par une véritable «dada».

Au XVIII^e siècle, le sultan Moulay Ismaïl renvoya dans les états du Sahel jusqu'à 150 000 esclaves pour constituer sa «génération d'élite». Les femmes, parvenues, bien évidemment, des domergues. L'occupant des enfants, des autres et en même temps, des leurs, elles étaient tout pour l'élite de leur le cuisine. Ce sont elles, finalement, qui avaient connaissance de leur ou fille les petits secrets de son art mais longtemps simple tradition orale et qui rassemblent toute la créativité et la personnalité des femmes marocaines. Une «dada» c'est comme un gros bon génie, et, surtout, un savoir-faire hors du commun. Lorsque l'on découvre un plat nouveau, il n'est pas rare de l'appeler au nom de l'une d'elles. Pour les marocaines, pour les Misses, finalement, c'est toujours la même que l'on trouve appelé Ruppert. Plus encore, elles sont très riches. Notamment, beaucoup peuvent être dans les cours d'Arabie. Elle ne parle qu'arabe, mais un arabe qui est présent pour toutes au fur et à mesure ses instructions. Le site de «dada» peut être lumineuse et conviviale, équilibré sur une large terrasse. Chaque avec son petit bâtiment au





Leçons de goût...

Perla Mohamed le cuisinier en chef de « l'Inna » nous raconte « sa » culture et donner aussi ses petits trucs. On lui soulèverait bien volontiers les secrets de ses veloutés glacés de carottes à l'orange au vu de sa patella aux noix et aux pommes, mais il se garde bien d'en dire trop (quel dommage) !

Les cours se déroulent toujours dans une ambiance très conviviale. Rien d'étonnant à cela pour de plus généreux finalement que de concorder un délicieux repas à ceux que l'on aime. Les minutes passent, les années commencent à se dissoudre et les sources de plus en plus épuisées à s'échapper sur le visage des élèves.

Dans ses ateliers d'une demi-journée, il est possible d'apprendre à préparer une entrée et un plat ou bien un plat et un dessert, selon le choix des participants. Le tajine berbère, le poulet aux olives confits fort appréciés, avec le couscous, les plats des préférences. Avec une petite salade méditerranéenne et un flan aux amandes ou de la pastèque bien fraîche en dessert, le tour est joué

pour un petit repas aux saveurs parfumées. Il déguster en bonne convalescence sous les tentatives de figiers autour de la piscine. Il s'agit de bien avoir travaillé pendant la matinée car, attention, on doit, après avoir recouvert son plat, le déguster, et jusqu'au bout ! Rien à craindre, les cours sont de qualité et jamais rien n'est vide.

Art de vivre

Si le cuisinier marocain est un art, elle est tout d'abord une histoire de respect et d'amour entre l'élève et le cuisinier. C'est une manière d'être, un rituel basé sur des gestes millénaires et l'ospitalité est, de plus, le leitmotiv. À La Maison Andale, à l'aube du troisième millénaire, on n'oublie jamais ce savoir vivre légendaire qui a toujours fait la réputation du Maroc.

Avec un peu de chance, notre beau prince italien, musicien jusqu'à « bouts des ongles, se sentira peut-être, tout d'un coup, l'âme romantique devant son piano de concert et se voyant surtout seul dans sa demeure toute vaine, laisser s'échapper quelques notes cristallines qui voleront jusqu'à votre table... En dégustant votre thé à la menthe parfumé à l'orange, vous réaliserez, à ce moment précis, que le bonheur est nul part ailleurs et que le paradis est bien ici... ou, exactement ici. *

meilleurs de la Maison Arôme, ses créateurs, son plan de travail et son bureau, se sont déjà l'âme d'un grand chef avant même de commencer. Tout est prêt pour le grand saut. Les légumes ont été fraîchement cueillis dans le potager maison, les épices soigneusement l'aromatisées, rien n'a été dévié de leur identité aux cuisines, le site est plongé dans la grande nuit et le sort consensuel. Mais il ne suffit pas de connaître tout cela, il faut jouer de l'émotion et de subtilité pour les utiliser habilement. Peut-être n'est-ce pas... mais pas avant tout une fois.

Petites leçons épicées

Le roi de « Nappara » est sans nul doute le Ras-el-hanout. Non pas « mélange » mais « composition » ouverte de 27 épices. Il n'est jamais le même et, surtout, personne ne peut diluer le secret de son propre usage. On le retrouve dans de nombreux plats dont, bien sûr, l'incroyable croissant. Vient ensuite le Samir (jambon) qui aurait tendance à en faire un...





poivre, il est toujours utilisé parcimonieusement. La cuisine marocaine ne doit jamais effrayer le palais, mêler les plats et l'harmoniser avec le miel et la menthe pour le justifier de toutes les manières qui se dégagent de chaque bouchée.

Il s'agit d'ailleurs d'éviter de penser qu'en quelques lignes nous pourrions faire le tour complet de ce qui fait le raffinement de cet art culinaire car il est le résultat d'une à une de bien des compositions.

Il y a la coriandre, fraîche et pétillante, le miel de moutarde, solide et aromatisé, le sucre de grande coriandre du raffinement, le genre arabe, pétillante à la simple glace, le coriandre des plus dévotement, le fleur d'orange ou le miel qui parfument les desserts et le miel qui coule abondamment dans certains plats avec de sucre à l'huile des pâtisseries des plus gourmandes. Wouldn't you be kidding, bien sûr ! L'histoire est d'ailleurs très riche des différentes variétés qu'il possède dans le paysage historique qu'il a été de toutes pièces.

Un peu trop, hélas, à vouloir prendre le dessus sur les autres arômes, mais comment lâcher cette petite chose d'oublier ! Il parfume les tajines, les pastilles, fleur de la cuisine marocaine, et se glisse par plaisir dans le bon pain chaud, et croquant. La gingembre, lui, n'est pas vraiment facile d'emploi, une pincée de tout et tout est fait, même s'il est so-disant aphrodisiaque, il ne faut donc pas en abuser.

La cuisine marocaine ne serait plus la même sans lui. Et oui, sans le safran, elle perdrait son soleil moelleux, son parfum enivrant, toute l'histoire qui transpire. C'est miraculeusement, avec le miel du jour, aux environs de Quarante, le onzième siècle est le précieux secret de ce petit orange qui porte à la fois tout sur le charme de l'Orient. La coriandre, un peu plus, tend à la déborder dans certains en effrayant, lui aussi, une belle couleur dans les chautrons de la maroquin et pour beaucoup moins de détails. Ce safran du paysan d'ici, en conséquence, mijote bien longtemps avant de faire sentir sa saveur.

Le sel et le poivre, me direz-vous ? Ils sont toujours présents dans la cuisine marocaine. Le sel, lui, fait partie de la culture des pays arabes qui mangent toujours plus salé que les occidentaux quant au





Fragrant savours and flavours

When sipping the juices of Moroccan cuisine one can get easily carried away. This is an exceptional cuisine, refined and inventive, sensual, warm and enticing, scented, perfumed, aromatic, hearty, varied, abundant and plentiful... It is without a doubt one of the richest and most delicious cuisines in the world. Renowned throughout the entire world, Moroccan cooking holds 2000 years of history on a plate. Situated at the cross roads of Arabism and the Arab world, Morocco was subject to many and varied influences. The blend of simple and rustic dishes was inherited from the Berbers. The Arabs contributed Oriental refinement and aromatic spices from far away places. The Dzemagueres of Syria brought pastries made with honey, almonds and pistachio, the Arabiscum the sweet and salty combinations and of course the English introduced tea! If you want to improve your culinary talents and impress your friends, take a culinary course at the magnificent hotel La Maison Arabe.

Each teacher only eight people at a time. As she only speaks Arabic, an interpreter translates her instructions.

The "class room" is a large and central room, full of light and opening up onto a large terrace. Every student, sporting a small apron in the colours of the Maison Arabe, lined out with the proper attitude and ready in front of his own work area and stove, both like a chef seen before starting. Everything is ready. The vegetables are freshly picked from the private garden. The smell of spices floats in the air, having already given away their identity to those curious enough to stick their nose in the large open box. Knowing their names however, is not enough and one has to display finesse and subtlety for their correct use.

Not too much and not too little... During these half day cooking workshops one has the choice of preparing a starter and a main course or a main course and a dessert. The most popular main dishes are Barber tajine and chicken with preserved lemons as well as couscous. Combined with a starter of mechouia and an almond pudding or fresh mien as desert, our fragrant meal is ready to be enjoyed in good company under the heavy fig canopy next to the pool. The diligence applied on the morning's session pays off.

At lunch time one can enjoy one's own dish, to the best moral feeling to be had though, the workshop's standards are very high and every meal turns out to be a success story!



Comment s'y rendre

Par l'Alcazar

Jusqu'à 7 km de distance au départ de Paris Orly Sud

à destination de Agadir

2 km de distance, le Sud et le nord, au départ de Paris Orly Sud

à destination de Fes

Jusqu'à un km par jour au départ de Paris Orly Sud à destination

de Marrakech

Renseignements et observations au : 0021 542 942 ou www.marocair.fr

Avant de partir

Bureau de Tourisme Marocain

141, rue Saint-Hippolyte

75006 Paris

Tel. 01 42 46 43 90

Fax 01 42 73 87 24

www.tourisme-marocain.com

www.maroc.net

Closed - 400 euros (cash)

Discharge form - toutes les heures en direct, toutes deux en direct

Marocain

1 dépot - 0,20 euros

Shopping

Les parfums du Sud

Rue Tark, 60 Sud, Quartier

Marrakech

Tel. 00 212 44 42 20 21

Stade des Normands (centre d'Al Bab)

142714 Rue Sidi Doukkali

Marrakech

Tel. 00 212 44 29 55 40

Hébergement Marrakech

La Maison Arabe

1, Dar el Assaf

800 Doukkali

Marrakech, Maroc

Milieu de charme historique et insolite

3 Restaurants

Hébergement et services en forme - Hôtels de Charme

Situé en face de la "Mosquée de Sidi Doukkali"

à 3 minutes à pied de la place Jemaa El Fna

de la Mosquée de Sidi Gharib

Tel. (+012) 44 38 70 10 - Fax. (+012) 44 38 70 21

www.marocair.com/maroc

www.marocain.com

Restaurant et Maison d'hôte

De Madis

14 km de distance de la vieille Marrakech, au de la nouvelle zone touristique

Carte traditionnelle dans décor authentique

87 rue Des El Bacha - Marrakech - Maroc

Tel. 00 212 44 38 64 00

www.marocain.com

Deux Casinos (de Madis)

La maison d'hôte - le Madis - un hôtel de charme offert tout le confort

et le meilleur coffee, ainsi que un lounge

Deux Casinos - Marrakech

www.marocain.com

Jardin de Majorelle et musée

Restaurant Sud - Marrakech

Quartier de W. à côté de la 100 à 100

Tel. 00 212 44 21 34 24