

RÈGLEMENTS DE COMPTES À ALGER

Le Point

L 13780 - 2162 - F: 3,80 €

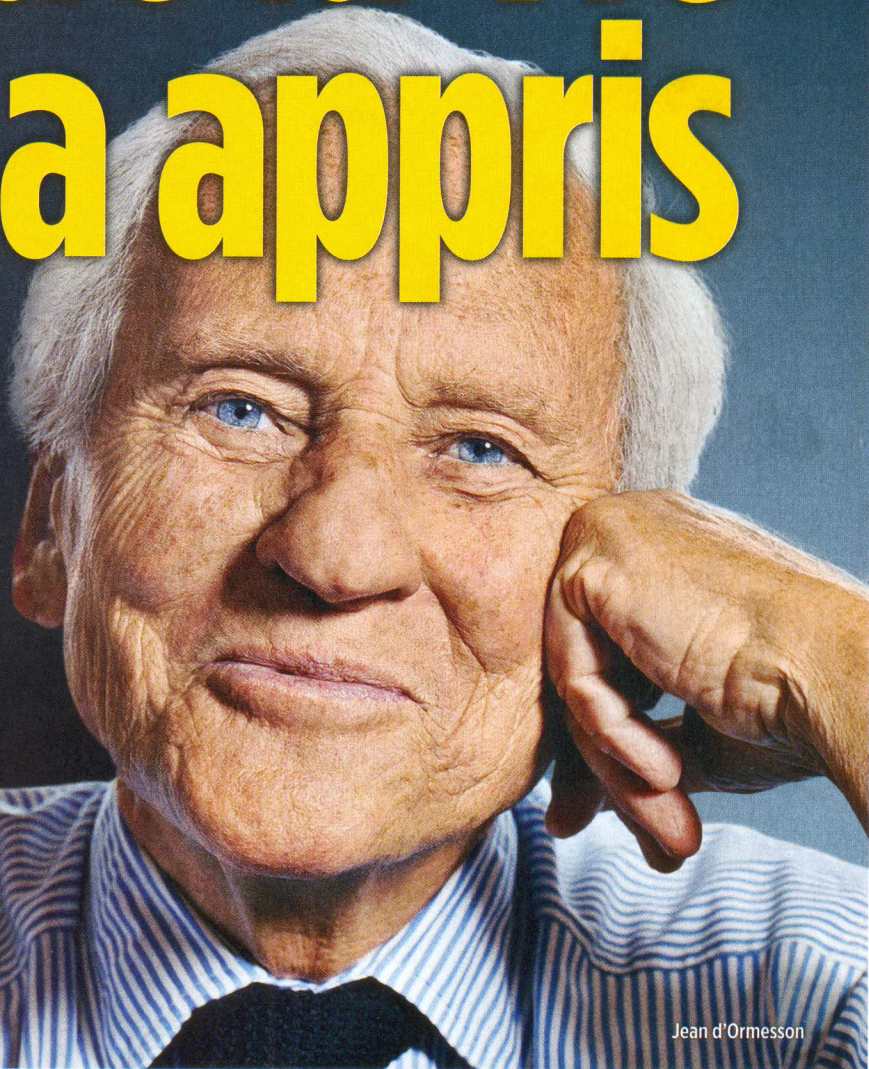
www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 20 février 2014 n° 2162

Leçons d'optimisme pour aujourd'hui

Ce que la vie leur a appris

20 témoignages exceptionnels

Jean d'Ormesson
Juliette Gréco
Jean Rochefort
Françoise Héritier
Daniel Cordier
Sonia Rykiel
Philippe Bouvard
Robert Hirsch
Edgar Morin...



Jean d'Ormesson

KAI JUNEMANN/ROBERT LAFFONT

Témoignage : «Himmler, mon grand-oncle, chef nazi»

AFRIQUE C.A. : 3000 CFA - ALLEMAGNE : 4,80 € - ANTILES FRANÇAISES : 4,00 € - AUTRICHE : 5,20 € - BELGIQUE : 4,20 € - CANADA : 6,99 \$ Can - ESPAGNE : 4,31 € - GUYANE FRANÇAISE : 4,20 € - ISRAËL : 25 ILS - ITALIE : 4,30 € - LUXEMBOURG : 4,20 € - MAROC : 33 Dh - MAYOTTE : 4,50 € - NOUVELLE-CALÉDONIE : 720 XPF - PAÏS-BAS : 4,20 € - POLYNÉSIE FRANÇAISE : 720 XPF - PORTUGAL CONT. : 4,00 € - RÉUNION : 4,00 € - SUISSE : 6,20 CHF - TUNISIE : 4,30 TND



Les 1 001 délices de Marrakech

Pépites. Epices, safran, huile... Le chef Fabrice Vulin fait son marché dans la ville impériale.

Il touche, il hume, il goûte... Fabrice Vulin s'engouffre dans le souk du Mellah, qui borde la place Djema'a el-Fna, à la recherche du meilleur ras el-hanout, ce merveilleux mélange de trente-cinq épices. Ici plus qu'ailleurs, les marchés

sont une invitation à la tentation. Une ode aux couleurs, aux senteurs, aux décibels. D'étal en étal, au milieu des homards, des daurades, des lottes, des poulets, de l'orge, des légumes et des bocaux de citrons confits, les vendeurs s'empressent de faire l'article. Fabrice Vulin a quitté la ville en 2008 pour rejoindre Le Caprice, le restaurant du Four Seasons, à Hongkong (2 étoiles Michelin), en décembre 2013. Celui qui fut durant quatre ans la toque du Dar Ennassim, la table la plus courue du pays, n'a pas perdu ses repères. « *Voilà,*

c'est celui-là que je veux! » glisse avec assurance l'ancien chef de La Chèvre d'or, à Eze-Village (2 étoiles). Le ras el-hanout qu'il rapportera lui servira à réaliser son plat signature: le suprême de pigeon de Bresse, caramélisé aux épices de la médina, semoule d'orge aux petits légumes et bouillon.

Le Maroc regorge de pépites. Il suffit de s'aventurer au pied de l'Atlas, en plein milieu du désert, à Beni Mellal, à 200 kilomètres de Marrakech, pour le vérifier. Pour faire sortir de terre son huile

PHOTOS SYLVAIN SONNET/HEMISFR



Le chef étoilé Fabrice Vulin se laisse volontiers tenter par les pâtisseries orientales d'un marchand du souk du Mellah, dans la médina de Marrakech (1), d'où il rapporte, entre autres, le ras el-hanout indispensable à son fameux « suprême de pigeon de Bresse ». A 200 kilomètres de là, il ira chercher la savoureuse huile d'olive d'Othmane Aqallal (2), un miracle d'or vert tout droit sorti du cœur du désert. Le tagine en terre cuite, plat traditionnel idéal pour abriter un couscous (3).

d'olive extravierge, la famille Aqallal a retiré 120 000 mètres cubes de pierre avant de planter 300 000 arbres. « Nos nectars sont de véritables miracles », s'amuse Yasmine et son cousin Othmane, la quatrième génération de la famille à produire de l'or vert. Le résultat est là, les quatre cuvées de « Saveurs de Marrakech » ne cessent de récolter les médailles dans les Salons internationaux. Que dire aussi du safran de Taliouine, en pleine montagne du Siroua ? Qu'il est sans doute l'un des meilleurs au monde. Pas une surprise quand on sait que les fermiers passent parfois dix-huit heures par jour dans les champs pour cueillir le pistil rouge sombre des fleurs bleumauve avant l'apparition du soleil.

Imaginez un peu l'étendue de la tâche : 200 000 fleurs pour 1 kilo de poudre...

Et la cuisine marocaine ? De la tadjia – spécialité marrakchie à base de jarret de veau, d'épices (cumin, safran, ras el-hanout), d'huile d'olive, de citron confit qui mijote pendant cinq heures –, à la harira – soupe de bœuf, de lentilles, de pois chiches, de vermicelles, d'épices, d'herbes aromatiques –, en passant par la pastilla de pigeon, cette sorte de feuille de brick, subtil mélange de sucré et de salé, souvent parfumée à la cannelle et badigeonnée avec du jaune d'œuf, d'amandes, de persil, de coriandre, c'est un hommage vibrant au souvenir des grand-mères. Ces femmes qui ont écrit l'histoire culinaire du Maroc ■ **THIBAUT DANANCHER**



✈ Y ALLER

Paris-Marrakech. Avec Royal Air Maroc, à partir de 230 € l'A/R. Départs également de Marseille, Lyon, Nice, Toulouse, Lille, Montpellier... 0820.821.821, www.royalairmaroc.com. Air France, à partir de 350 € l'A/R. 36.54, www.airfrance.fr.

🏠 DORMIR

Sofitel Marrakech Palais impérial. En plein centre, l'art de vivre à la française se conjugue aux splendeurs mauresques. Un somptueux palais érigé au milieu d'un jardin luxuriant avec fontaines et effluves de fleurs d'oranger. A partir de 170 € la nuit. (212) 524.425.600, www.sofitel.com. **La Mamounia.** A l'ombre du minaret de la Koutoubia, une institution – ouverte en 1923 – dans la plus pure tradition marocaine. A partir de 400 € la nuit. (212) 524.388.600, www.mamounia.com. **Dar Sabra.** Au cœur de la palmeraie, cet hôtel design propose 20 chambres au décor unique. Des sculptures d'artistes contemporains embellissent le jardin. A partir de 150 € la nuit. (212) 524.329.172, www.darsabra-marrakech.com.

🍴 SE RESTAURER

Royal Mansour. Sous la direction du chef Yannick Alléno (2 étoiles), les trois restaurants de l'hôtel jouent la carte du contemporain. Mention spéciale à La Grande Table marocaine avec ses spécialités habilement revisitées : couscous de homard, épaule d'agneau aux épices... De 80 à 150 € le menu. (212) 529.808.080, www.royalmansour.com.

La Sultana. Au centre du triangle d'or, la terrasse panoramique offre une vue imprenable sur l'Atlas. La cuisine est d'un raffinement rare, comme en témoigne le couscous de Ghanmi aux sept légumes. La pastilla, le plat signature, fait la part belle aux produits méditerranéens. De 30 à 70 € le menu. (212) 524.388.008, www.lasultanahotels.com/marrakech.

Dar Yacout. Une institution, dans le quartier de Bab Doukkala. Du décor à l'assiette, tout est délice. Le menu marocain est une subtile plongée dans la plus pure tradition gastronomique du pays. Chorba, briouate, pastilla, couscous, tagine... le terroir est à l'honneur. De 40 à 80 € le menu. (212) 524.382.929.

PLUS D'ADRESSES SUR **Le Point.fr**