


HORS SÉRIE

MAISON FRANÇAISE

4,50 €



**SPÉCIAL RECEVOIR GOÛTS,
PLAISIRS ET FANTAISIE**

HORS SÉRIE NOVEMBRE 2002

France métropolitaine 4,50 € TVA incluse. Belgique 5,50 € TVA incluse. Espagne 4,95 € TVA incluse. Italie 4,50 € TVA incluse. Luxembourg 5,50 € TVA incluse. Pays-Bas 4,50 € TVA incluse. Royaume-Uni 4,50 € TVA incluse.

L 18998-11 H-F 4,50 €-TVA



Par David Solbach - PHOTOGRAPHIE: MICHEL HENRI



Vacances festives

A MARRAKECH, LES CLIENTS DU FAMEUX HÔTEL « LA MAISON ARABE » S'INITIENT AUX RECETTES LOCALES SOUS LA FÉRULE D'UNE « DADA » EXPERTE

À 15 ans, assise à de l'éclat estimerait même par Fabrice Ruppel, le chef de cuisine du lieu. Les ateliers de cuisine « chapeau » élève à l'école son plus traditionnel et apprend toute la cuisine des recettes ancestrales, des recettes locales, des légumes et culture.

Dans les années quarante, deux Françaises, les dames Laroche mère et fille, décident de s'installer à Marrakech et d'ouvrir un restaurant au cœur de la médina. La Maison Arabe devient un lieu célèbre qui accueille des personnages illustres venus goûter une exotique cuisine marocaine. Après dix ans de fermeture, ce lieu mythique, émotionnellement ressenti, a été transformé en hôtel de trois étages et huit salles raffinées autour de deux patios fleuris.

Fils gérant, Fabrice Ruppel, l'acteur de la reconstruction, a choisi de préserver la tradition gastronomique de La Maison Arabe en proposant des cours de cuisine aux clients de l'hôtel. Baptisé « L'annexe », l'atelier est situé dans un jardin de la palmeraie, à une dizaine de mètres de l'hôtel. La « salle de classe », vaste cuisine lumineuse, surplombe le ruisseau. Les cours sont assurés par une « dada »,

héritière d'un savoir-faire culinaire ancestral, assistée d'une traalatrice. Les légumes et herbes aromatiques, cueillis dans le potager, sont déposés dans de grands plats en terre aux couleurs émeraude. En une séance d'une demi-journée, chaque atelier permet d'apprendre à préparer une entrée et un plat ou bien un plat et un dessert.

Le choix est difficile car le cuisinier marocain est riche : agneau de poulet au citron et olives, d'après ses dates et amandes, croquant aux sept légumes, pastilla fleurie aux fruits de mer, « briouates », sans oublier les desserts, le flan aux amandes, la salade d'orange à la cannelle, les cornes de gazelle...

Les plats sont ensuite présentés sur des assiettes en terre vernissée jaune ou bleu cobalt. À la fin de la séance, les participants se retrouvent autour de la table à l'ombre d'un olivier. Chacun déguste son mets et goûte celui des autres. Les olives peuvent même se consommer pour partager la satisfaction d'avoir été la main à la pâte. ■ La Maison Arabe, 5, Dar el-Anouba Bab el-Anouba, Marrakech. Tél. : 212 0 61 38 38 00 Site : www.lamaisonarabe.com

