



VIBRATIONS AFRICAINES

À l'heure où Marrakech se prépare à affronter la chaleur estivale, La Paillote subjugue par son atypique beauté et se vit plus qu'elle ne se raconte. Pour son

cadre spectaculaire. Pour son atmosphère particulière de lodge au luxe mesuré. Malgré la hauteur vertigineuse sous le dôme de bois, l'ambiance est chaleureuse, distinguée. Il faut dire que la table est de qualité. Et le service tutoie la perfection. Le voyage culinaire commence dès les entrées avec les ingrédients pour thèmes majeurs. Pas de noms ronflants, juste des promesses simples qui se poursuivent jusqu'aux desserts. On a eu beau chercher un point négatif, disons tout juste perfectible: rien. L'œuf était vraiment parfait (un plat signature à goûter absolument), la cuisson de la lotte idéalement maîtrisée, les gambas subtilement orientales, les calamars en julienne surprenants, la tarte au citron joyeusement déstructurée. Comptez environ 320 DH (entrée, plat, dessert, hors boissons). La Paillote, c'est une carte inventive, la chaleur et la fraîcheur tour à tour, et une indéfinissable magie. Un univers à la Karen Blixen, dont on s'extrait à contrecœur.

Du lundi au samedi: 9h – 22h30
Km 4, route du barrage, entrée par Oasiria, Marrakech
06 63 87 96 05

Un oncle inspiré



Et de 4 ! Le Blend s'ancre à Casa et c'est tant mieux.

Après avoir assis sa réputation – justifiée – sur le burger et le hot-dog, la super équipe du Blend lance sa brasserie. Baptisé Oncle Blend, le lieu ne verse pas dans le prêt-à-décorer et s'éloigne des concepts qui commencent à nous lasser. Conçue comme un hommage à un oncle baroudeur et collectionneur qui aurait légué ses souvenirs à une jeune génération en mal d'authenticité, la déco de Jean-Jacques Radelet est aussi surprenante que chaleureuse (on adore la salle à manger et le salon de la mezzanine). Le chef Thierry Meert a mis en place une carte plutôt steakhouse et un chouïa fusion susceptible de plaire à TOUS les Blend-addicts. Avec aussi des plats à composer sur mesure. On adore.

Du lundi au dimanche midi:
12h–15h & 19h30–23h30
6, rue Bab Ennasr, Casablanca
05 22 36 23 70

BIEN VU

VEGAN EN MÉDINA

Au milieu d'un jardin de Riad Zitoun Jdid, La Famille est l'un des repaires des végétariens marrakchis. Chaque matin, Stéphanie compose sa nouvelle carte à base de dips, pizzettas, salades et autres plats simples. Elle ne promet pas du bio à tout prix, juste de manger sain. Elle vend aussi ses créations, de jolis bijoux tout fins présentés dans des fioles. Et quelques coups de cœur, comme les tote bags et les guffas, ou encore la vaisselle de La Famille.

42, Riad Zitoun Jdid, Marrakech Médina,
05 24 38 52 95



3 TRAITEURS



L'experte

Formée par des chefs de renom, Aya Belkahlia alias Madeleine de Proust est habitée par l'excellence. Colorés, graphiques et délicieux, ses buffets sont un enchantement.

À Casablanca,
 06 65 89 80 00



La Rolls

La Table d'Antoine, c'est avant tout l'audace des associations gustatives. Antoine Perray, jeune chef au parcours impressionnant, surprend par l'originalité de ses créations. Son credo? Exception et perfection.

À Marrakech,
 06 08 86 66 33



La passionnée

Wraps, verrines, brochettes, blinis... sans chichis mais recherchés quand même? Appelez Mery's Kitchen. Cette architecte reconvertie s'adonne à sa passion et offre de jolies prestations sur Rabat et Casa.

À Rabat, 06 66 907 699



UNE MAISON DE FAMILLE

Quand deux sœurs lâchent tout pour s'adonner H24 à leur passion, ça donne Le quatorZe. Un univers très personnel et surtout une bonne table.

Cela fait dix ans que Zineb officie en tant que chef à domicile pour quelques amis et clients choisis. Encouragée et aidée par sa sœur Malika, elle concrétise un rêve. Sur la place Ollier, à Casablanca, Le quatorZe s'est niché dans une maison ancienne que les deux sœurs ont aménagée et décorée en mode vintage à travers objets et meubles chinés principalement en Europe. La carte est courte et change souvent. Parce que Zineb travaille uniquement les ingrédients de saison et de qualité. On aime la mise en bouche avec ses petites graines germées. L'œuf fermier aux asperges rôties et crumble de noisettes est à goûter absolument. Comptez environ 350 DH entrée, plat, dessert (hors boissons). F'tour buffet sur réservation uniquement (450 DH/personne).

**Du lundi au samedi : 12 h – 14 h.
Jeudi, vendredi, samedi : 19 h 30 – 22 h
14, rue Najib Mahfoud, Gauthier, Casablanca
05 22 20 96 52**

ERRATUM

Une erreur s'est glissée dans la rubrique FOOD du n°6 de Grazia Maroc. Le bon numéro de **La Table d'Antoine** est le **06 18 23 48 83**.

BIEN VU

LIGHT ET SAVOUREUX

Rupture du jeûne n'est pas forcément synonyme de gras et de sucre. Un f'tour peut être diététique et délicieux. La preuve avec SlimCook. Créé par les sœurs Ibn Khayat (Salma la diététicienne au contrôle des calories et Mounia aux fourneaux), ce service de traiteur light propose plats cuisinés, pains, chhiwates ramadanesques et même du sans gluten. Tout est vraiment bon, donc plus de prise de tête.

Commandes en appelant le 06 25 10 01 00 ou www.slimcook.ma. Livraison gratuite à partir de 500 DH.



Concept store diététique



À Marrakech, Ayaso est un concept store pas comme les autres. Depuis son ouverture, en juin 2014, cet espace consacré au bien-être comporte une épicerie bien fournie en produits diététiques et cosmétiques. Un petit marché avec quelques cagettes de primeurs provenant de producteurs triés sur le volet. Un café qui sert de délicieux jus bien frais (et du vrai café bio !), des salades et des omelettes beldi. Et une grande salle qui reçoit des spécialistes du bien-être. On aime Ayaso pour l'ambiance bon enfant et les conseils avisés de Monika, sa fondatrice, qui avoue avoir pour objectif de reconnecter les gens. Pendant le Ramadan, Ayaso propose un f'tour à 90 % bio... pour moins de 100 DH. On en rêve déjà.

**Du lundi au samedi : 9 h – 21 h.
Et 7 J/7 pendant le Ramadan
6, boulevard Zerktouni,
Marrakech
05 24 43 41 45
www.ayaso.ma**

3 F'TOURS, 3 STYLES



Beldi-américain

Comme l'année dernière, le Fence joue la fusion faite maison. Mais avec un super volet healthy. Du karaoké et des soirées à thèmes !
**249 DH/personne.
05 22 23 28 54**



Chic

La chef Meryem Cherkaoui vous attend au restaurant Mes'Lalla du Mandarin Oriental Marrakech pour un f'tour 100 % gourmet, mêlant terroir marocain et produits de son potager bio. Avec quelques créations à découvrir.
**450 DH/personne.
05 24 29 88 88**



Flottant

Envie de quitter la terre ferme, de mettre les voiles ? À Rabat, Le Dhow, magnifique bateau, reçoit pour un f'tour traditionnel servi à table (160 DH/personne). Les After F'tours commenceront à 21 h (entrée 100 DH).
05 37 70 23 02