

# icônes

25 DHJ N°11  
WEDDING ISSUE 2017

*Société*

**BONS PARTIS  
ET PETITES  
ALLIANCES  
ENTRE  
FAMILLES**

**PHÉNOMÈNE**  
**Divorcés**  
ILS ONT OSÉ  
REDIRE OUI

**INTERVIEW**  
**OTHMANE  
MOULINE**  
STAR DU  
CHAÂBI CHIC

**CAFTANS, FÊTE,  
DÉCO, BIJOUX...**

**MARIAGE  
MAROCAIN**

**NOS PLUS  
BELLES IDÉES**

**+ 12 pages d'adresses incontournables  
pour des noces réussies**

TRAITEURS

PAR ANAÏS FERREIRA-ANGLARS

# Les nouveaux wedding planners

Menu veggie ou du bout du monde, accompagnement des couples (mise à disposition de la salle, construction du chapiteau, programmation musicale, etc.)... les traiteurs version 2017 ne se contentent plus d'assurer en cuisine, ils deviennent aussi les chefs de l'organisation.

## 1. GRAND CHEMIN

Vintage, champêtre ou beldi, les thèmes proposés par Grand Chemin sont déclinés non seulement dans vos assiettes mais aussi dans l'ambiance de votre soirée. Bien vu côté animation, la possibilité d'organiser un atelier culinaire mobile pour distraire les invités. Habillés en tenue de chef, toque et tablier, des cuisiniers circulent à travers les tables et font des démonstrations de show-cooking.

7, rue commissaire Ladeuil, Casablanca. Tél.: 05 22 90 77 67.  
À partir de 1200 DH par personne.

## 2. LA TABLE D'ANTOINE

Dirigé par l'ancien chef exécutif du Palais Namaskar, Antoine Perray, cette nouvelle référence catégorie traiteur à Marrakech offre un service haut de gamme qui s'adapte à chaque besoin : cocktail dînatoire, animations, dîner gastronomique assis ou encore dîner-clocher (comprenez, lorsque l'on propose les plats sous cloche). On aime la team de choc qu'il forme avec une sous-chef thaïlandaise, un chef marocain mais également son épouse, diplômée de design à Paris, qui s'occupe de la décoration, et lui qui assure en cuisine la préparation de mets gastronomiques dans la pure tradition française.

Basé à Marrakech. De 700 à 10 000 DH par personne (décoration, cuisine et service compris).

## 3. MAISON DALIS

Chez Maison Dalis, on considère qu'un traiteur ne doit pas se limiter à la préparation des mets, mais doit aussi s'atteler à l'organisation : décoration, composition florale, dressage de tables. En prime, une approche moderne, très dynamique et un staff discret et prévenant. Un menu type ? Salade de gambas, asperges, mangues, mâche et sa sauce aigre doux en entrée, puis épaule d'agneau rôti garnie aux petites aubergines, tomates et poires caramélisées en plat principal, et un carpaccio de fruits exotiques en dessert.

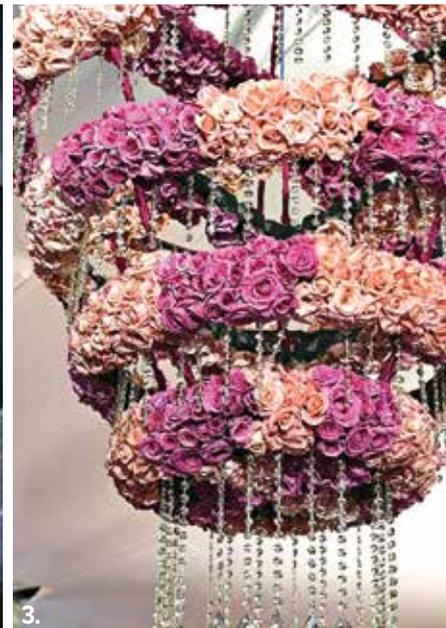
Casablanca. Tél. : 06 61 24 11 47. Prix sur devis.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

### 4. ABDELLAH

La famille Boueddine a su s'imposer comme une valeur sûre des réceptions marocaines. Lors d'un dîner assis, on déguste un risotto crémeux de lentilles corail et noix de Saint-Jacques, un tagine de lotte au safran et ses tagliatelles de courgettes. Pour une soirée moins protocolaire, le traiteur déploie, au choix, stands japonais, libanais, marocains ou encore un veg bar dédié à la cuisine végétarienne.

Tél. : 06 61 78 87 47. À partir de 500 DH par personne.

### 5. LE LAB CREATIVE FOOD

Spécialisé dans le cocktail dînatoire, ce laboratoire culinaire propose une large gamme de bouchées inventives qui changent de l'éternel canapé. Cuillère de caviar d'aubergine à la tahin et poulet au paprika, rolls de courgette à l'italienne, brochette de noix d'agneau marinées au romarin. Il propose également des animations sous forme d'ateliers culinaires.

24-28 Rue Ait Baha, Casablanca. Tél. : 06.63.76.39.90. Compter entre 600 et 1000 DH par personne pour un mariage marocain, entre 600 et 1700 DH par personne pour un mariage occidental.



7.

### 6. DADA ZAHWA

Pour son menu Prestige, Dada Zahwa s'inscrit dans la pure gastronomie marocaine : foie de veau et cervelle mcharmela accompagnés de salades marocaines en entrée, méchoui et poulet fermier beldi mkalli au citron confit et olives en plats principaux, glace et plateau de fruits en dessert. Le plus ? Les pâtisseries marocaines (cornes de gazelle, ghriyba, fekkass, etc.) sont à tomber.

9, rue Ibrahim Annakhai, Casablanca. Tél. : 05 22 98 54 63. À partir de 490 DH par personne.

### 7. RAHAL

On ne présente plus Rahal. Le traiteur traditionnel le plus incontournable du royaume, qui n'est autre que celui du Palais Royal, officie depuis 1946 dans le pur respect de la tradition culinaire marocaine.

50, rue de Normandie, Maârif, Casablanca. Tél. : 05 22 25 25 13. Prix sur devis.



8.



9.

### 8. MAITRE FALAH

Décoration, animation, mobilier, composition florale et traiteur, Maître Falah se définit comme un "créateur d'ambiances" et s'occupe de tout, jusqu'au moindre détail. Une solution idéale pour ceux qui ne veulent pas s'emmêler les pincesaux avec plusieurs prestataires et préfèrent recourir à une logistique simple.

Angle rue Moussa Ibn Noussair et rue Taha Hussein, Casablanca. Tél. : 06 61 14 28 09. Entre 450 et 800 DH par personne.

### 9. MAYMANA

Très connue des rbatis pour ses délicieuses viennoiseries, macarons, nougats, chocolats et pièces de cocktail sucrées comme salées, la boulangerie-pâtisserie Maymana propose depuis quelques années une offre traiteur pour les mariages. Cuisine, service, et décoration des tables sont réalisés dans le pur esprit marocain.

248, avenue Mohammed VI, Rabat. Tél. : 05 37 65 23 70. Devis sur demande.