

LE MAGAZINE DU GUIDE MICHELIN

# étoile

*Languedoc-  
Roussillon*  
**DES MAISONS  
D'HÔTES  
TRÈS COSY**

*Entre Orient  
et Occident*  
**ISTANBUL**

*Marrakech*  
**LA CUISINE  
INSPIRÉE  
DE SÉBASTIEN  
BONTOUR**

LES **42** BONNES  
ADRESSES DE  
L'INSPECTEUR SUR  
LA ROUTE **DES  
VINS D'ALSACE**

*Olivier  
Roellinger*

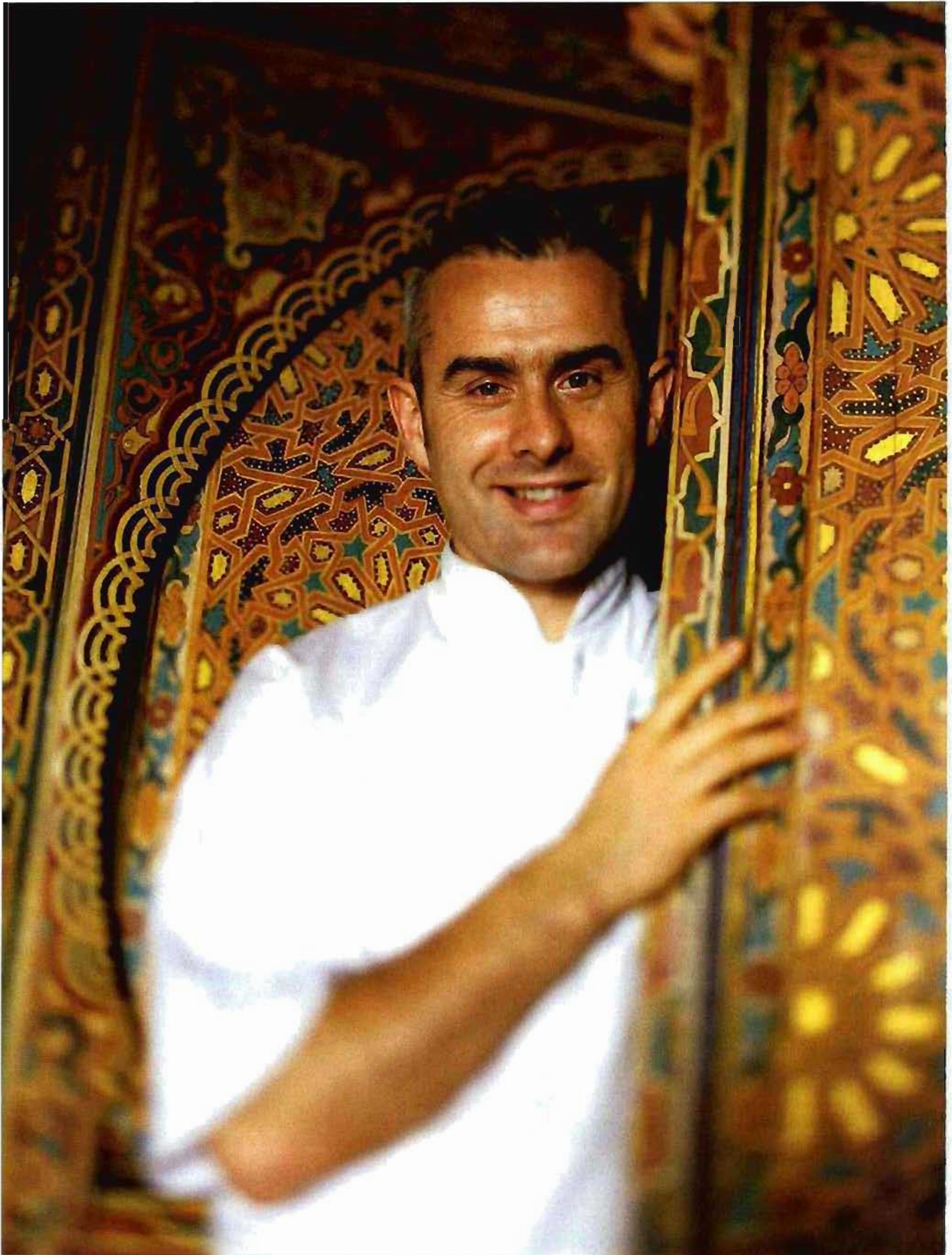
**JUSQU'AU  
BOUT DE LA  
PERFECTION**

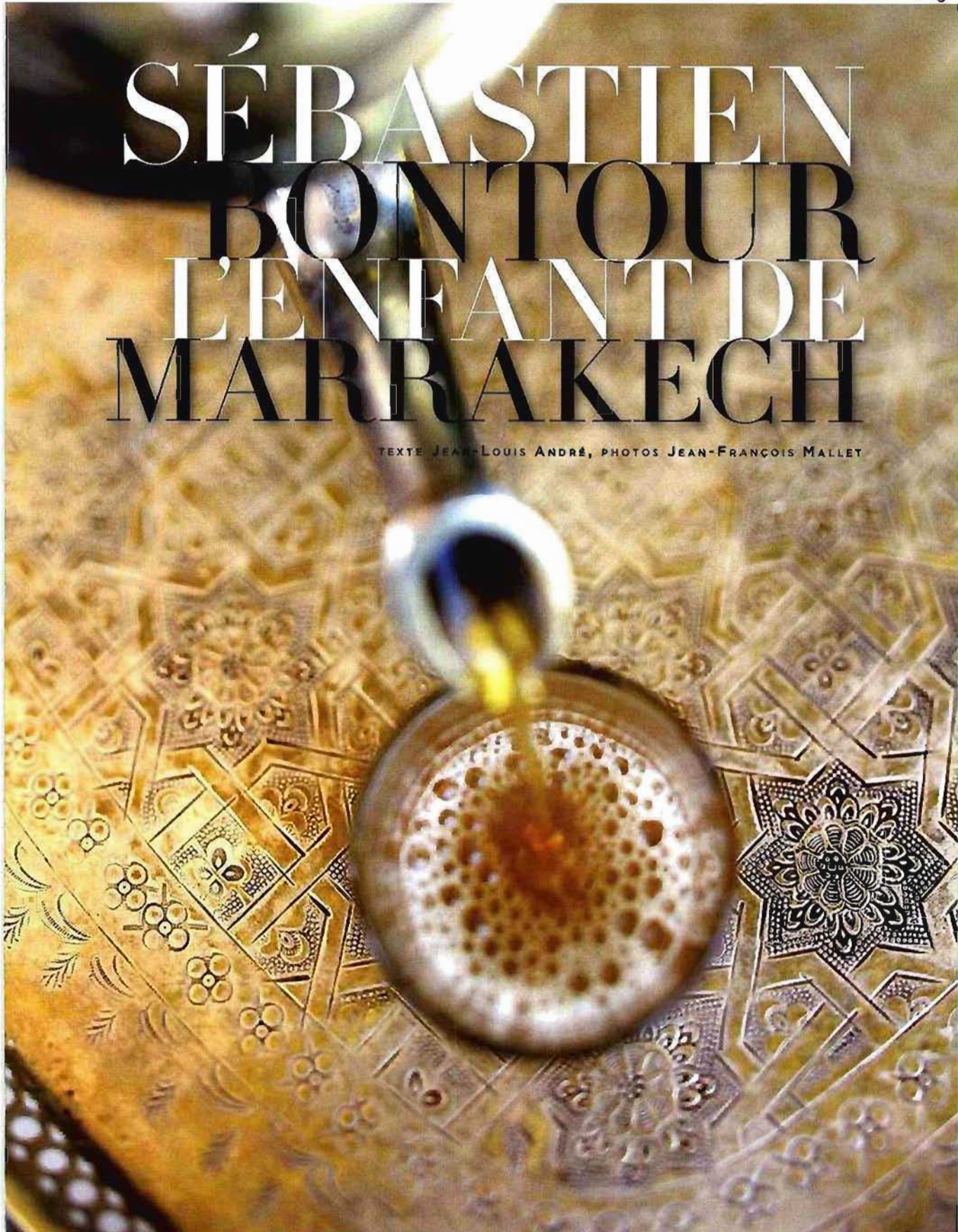


T 05294 · 3 · F. 4,90 € · RD



NUMÉRO 3 · SEPTEMBRE-OCTOBRE 2008 · 4,90 €





# SÉBASTIEN BONTOUR L'ENFANT DE MARRAKECH

TEXTE JEAN-LOUIS ANDRÉ, PHOTOS JEAN-FRANÇOIS MALLET

MARRAKECH EST UNE VILLE  
OUVERTE À TOUS LES VENTS DU  
MONDE, OÙ L'ART DE VIVRE  
TRADITIONNEL DU MAROC SE  
CONJUGUE À LA MODERNITÉ.  
MARRAKCHI DE CŒUR, SÉBASTIEN  
BONTOUR INVENTE AU ES SAADI  
UNE CUISINE « NAS NAS ».

*Nas-nas.* « Moitié-moitié » en marocain. Comme un café- crème à la terrasse du *Cafe de France*. Ainsi répond Sébastien Bontour, chef du *Saadi*, aux gamins qui l'abordent lorsqu'il avance dans la Medina « *T'es d'ici, toi ?* » « *Un peu, oui.* » Autant qu'on peut l'être, en tout cas, lorsqu'on vit depuis une dizaine d'années dans un pays, qu'on a appris la langue du coran, le dialecte, et qu'on s'est converti à l'islam.

En vrai, l'homme a grandi dans les Charentes, mais ses premiers souvenirs culinaires sont associés

au Maroc, ce qui vaut bien un acte de naissance pour un cuisinier. Il n'avait que douze ans quand il est venu ici, un séjour organisé par son école. « *Les odeurs de menthe et de coriandre fraîche, les gestes des femmes qui travaillent dans la pénombre, les épices, les couleurs...* Je me souviens de ce voyage comme si c'était hier ». Depuis 2001, après avoir vécu à Paris, il s'est installé dans les parages. À Casablanca d'abord, où il s'est occupé de l'implantation du groupe Flo, puis à la Plage Rouge de Marrakech, établissement à la mode lancé naguère par les frères Pourcel. Piscine géante, jet-set et fusion-food pour un Maroc en pleine révolution culturelle.

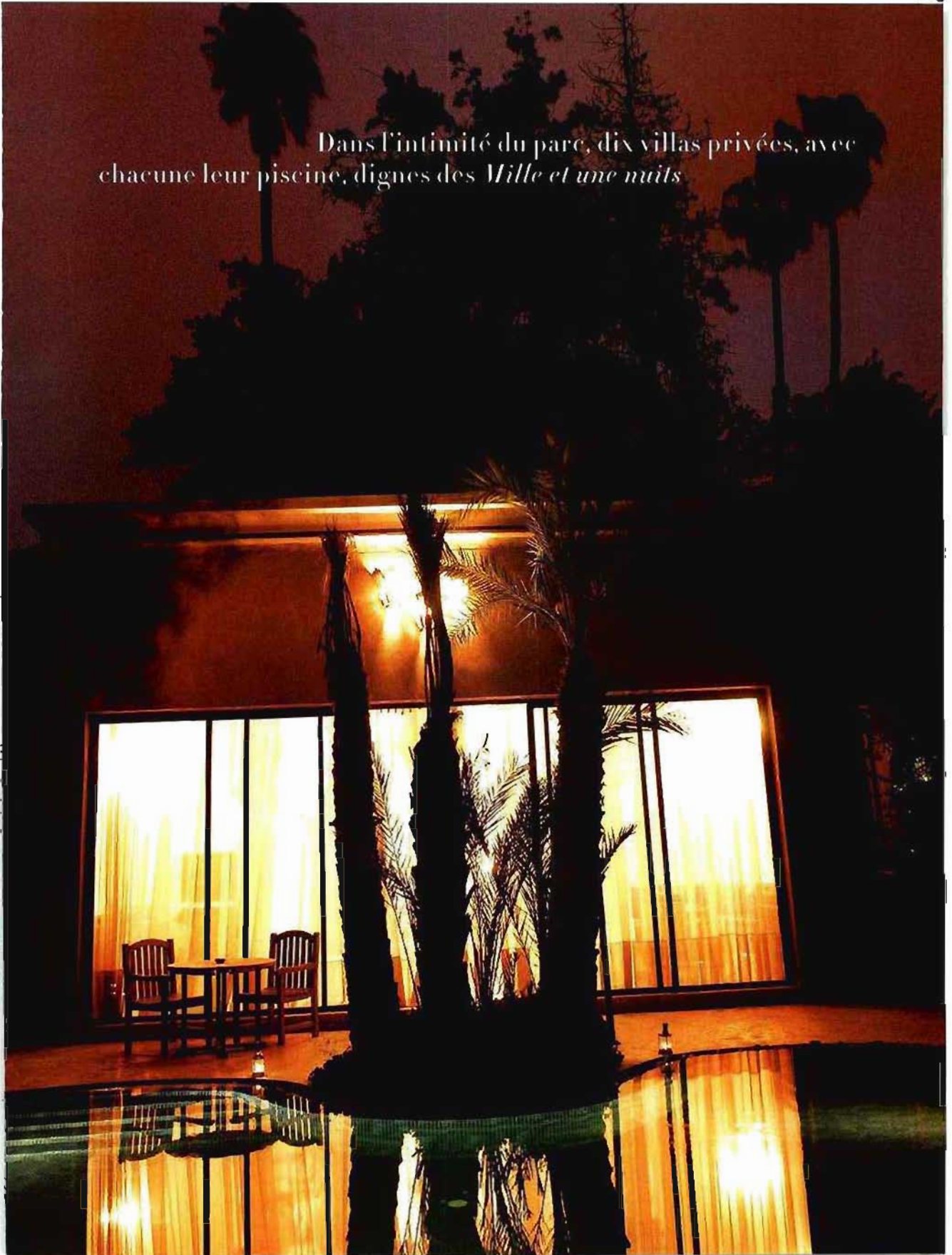
Aujourd'hui, il est *Executive chef*, comme on dit pour s'ingérer les Américains, à *Es Saadi*. Son domaine est spectaculaire. un grand hôtel au charme désuet, un palace ultra-moderne, une dizaine de villas dignes des Mille et une nuits, le tout dans un parc planté d'eucalyptus, de palmiers et de bougainvillées au pied de la Medina. Comme il gère tout, des *smen* (crêpes) du petit déjeuner aux salades du dîner-spectacle, Sébastien est devenu une figure de l'hivernage, quartier résidentiel où venaient respirer, jadis les notables de la ville. Un petit Hollywood aux portes du désert, où les palmiers haussent du col par-dessus les fontaines et les corbeilles de fleurs bien tenues.

À la trentaine bien sonnée, le chef est serein. Il apprécie la fraîcheur des cascades aux portes de la ville, les mosquées populaires et les piscines familiales plutôt que les « plages » animées par les DJ du moment. Quand il passe devant la Plage Rouge c'est donc pour aller « au bled » faire le plein en légumes. Le jardin secret du *Saadi* s'étend là, sur une bonne dizaine d'hectares. Les oliviers font une ombre douce aux tomates, aux courgettes (notamment les toutes petites jaunes, merveilleuses dans le tajine), aux melons, à la menthe, à la coriandre... L'eau coule à profusion dans les ngoles de terre rouge. Une dizaine d'ouvriers hinent et sarclent à longueur de journée. Avant de charger dans le coffre de sa voiture une caisse de fleurs de courgettes, Stéphane dépose trois sacs de viennoiseries, retour des petits déjeuners de l'hôtel. Elles serviront à préparer la pâtée des deux-cents canards qui paugent dans la volière. C'est important, le canard au Maroc. Dans ce pays, on produit même du foie gras, que Sébastien sert poêlé avec de la courge et de

Qi-contre, *Es Saadi Gardens & Resort*, un domaine spectaculaire au charme désuet. Page de droite, un petit Hollywood aux portes du désert où palmiers et fontaines se mêlent somptueusement aux corbeilles de fleurs.



Dans l'intimité du parc, dix villas privées, avec  
chacune leur piscine, dignes des *Mille et une nuits*





CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, GAMBAS POËLÉE,  
TARTARE DE HADDOCK AU TCHEKCHOUKA,  
SALSA DE TOMATE CONFITE À LA CIBOULETTE DU BLED

RECETTE EN PAGE 120



l'orange. La graisse du volatile a toujours été précieuse en terre d'Islam, faute de cochon. Notre neo-converti, forme à la grande école de la cuisine française, s'est-il résolu à rayer le porc de sa carte ? La question ne le trouble nullement. Il connaît au marché de Gueliz, une « charcuterie porcine » tenue par un musulman. Chacun fait ce qu'il veut ici. Le porc fait partie intégrante de sa cuisine, il n'envisage pas d'y renoncer et goûte lui-même tous ses plats. Mais il peut aussi préparer des lentilles (un plat très apprécié au Maroc) avec du magret fumé et du foie gras, plutôt que du petit-saï. Tout dépend. La moitié de ses clients est étrangère. Les autochtones arrivent le week-end de Casablanca. Il s'adapte. De façon générale, sa viande est halal, abattue et conservée dans les règles de l'art.

Pragmatique, donc, Stéphane Bontour sait que le meilleur de Marrakech se trouve souvent sur les tables populaires plutôt que dans les restaurants chics de la Médina. Il partage la tête de mouton avec tous ses voisins le jour de l'Aïd et se régale avec la *chabakha*, le gâteau-fenche du ramadan. Farine, cannelle, gomme arabique et sesame, le tout bruni dans l'huile de friture. « Délicieux en accompagnement de la *harira*, la soupe. Au Saadi, nous avons voulu l'alléger. Nous le réduisons en poudre et nous en faisons une glace. Même chose avec la Corne de gazelle ».

On se retrouve à midi, dans le jardin... d'une station-service. Routiers, familles. Les serveurs sont habillés comme dans un fast-food, mais la cuisine est artisanale. Le *tafernout*, un pain berbère en forme de galette, est cuit sur place, moelleux et tiède. Les brochettes sont d'une fraîcheur impeccable et les tajines, qu'ils soient au bœuf-raïssins secs ou au poulet-citron, mijotent depuis quatre heures. On pioche ensemble dans les plats de terre posés au milieu de la table, sans utiliser couteaux ni fourchettes. Voilà. Il faut partir de là. De ces gestes ancestraux. Du plaisir partagé de bien manger. Ce qui n'empêche pas le cuisinier français de faire ce qu'il sait faire, avec toute sa technique.

On comprend mieux, après ce préalable, l'ambition de la *Cour des Lions*, le restaurant gastronomique du Saadi. Ici cohabitent la cuisine marocaine traditionnelle et les variations du chef Briouates et *pasilla* (« un plat emblématique, précise-t-il, que j'ai quand même retravaillé en baissant les doses de sucre et en distinguant les goûts des ingrédients ») pour les anciens. Capuccino de petits pois à la menthe, glaçon d'orange et noix de Saint-Jacques pour les modernes. *Nas-nas*.

Comme on choisit de goûter la carte « creative », la tranche de pastèque rehaussée d'un filet d'huile d'olive, arive saupoudrée de citron confit, d'amandes et de fromage de chèvre d'Essaouira. La lotte est snackée mais posée sur une *chouchouha*, tataouille au sesame et à la coriandre qui ne peut être que d'ici. On reconnaît des goûts au passage, on se dit que la souris d'agneau pourrait avoir été confite des heures durant, dans la fraîcheur d'un radis, mais non. Les zestes d'orange et la compote de bœuf sont déjà d'ailleurs. De nulle part et de partout. Simplement bons.

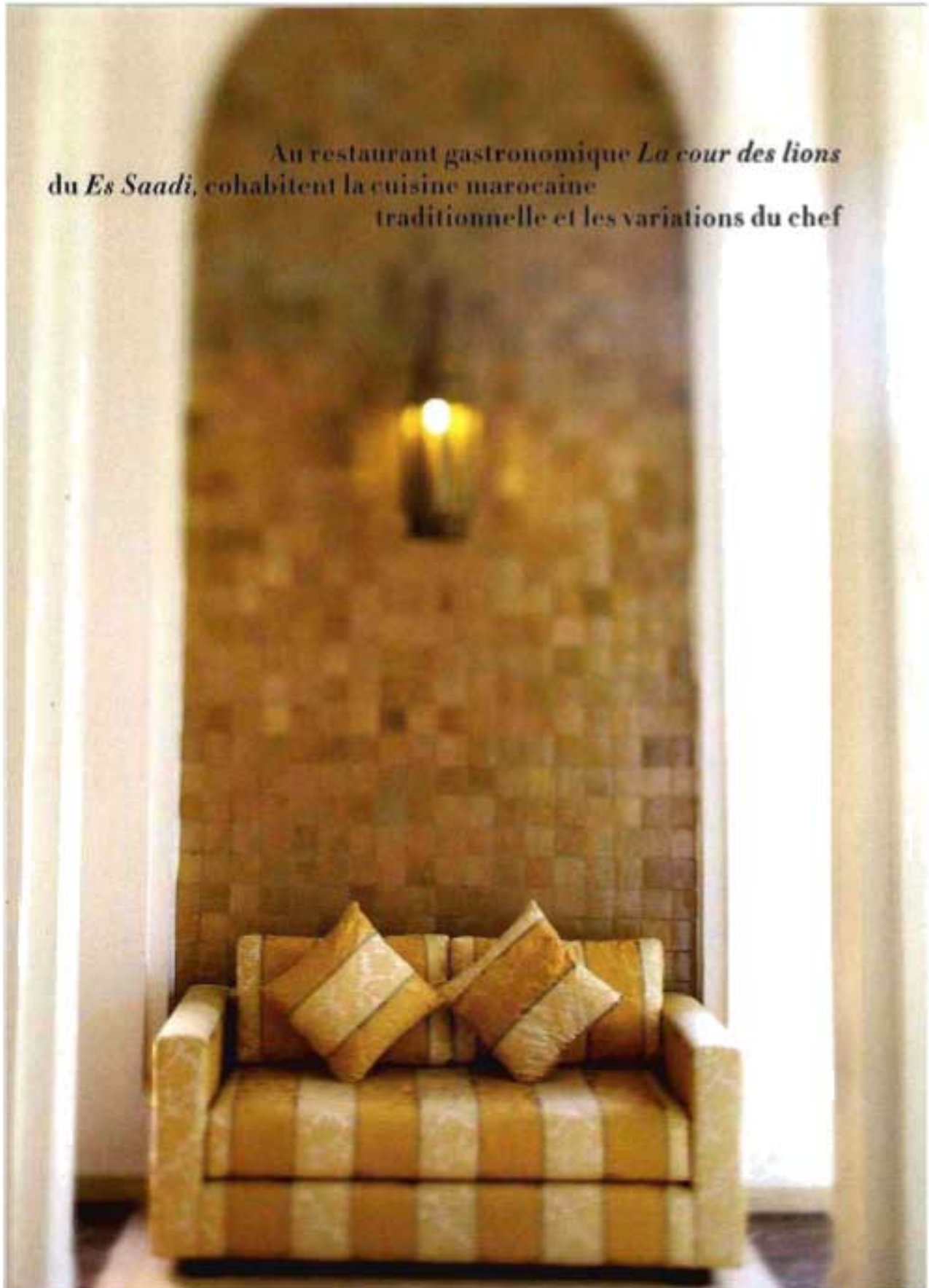
Avant Sébastien Bontour, on ne se posait pas ce genre de question au Saadi. Regnait tout simplement un maître de la cuisine hexagonale, Emile Tabourdiau. Ce Meilleur ouvrier de France mettait un point d'honneur à servir des Chateaubriand grillés sauce béarnaise et à réaliser des

Ci-contre, ses légumes.  
Sébastien Bontour les trouve  
au bled, où poussent,  
à l'ombre des oliviers, tomates,  
courgettes jaunes, melons,  
menthe, coriandre...  
un véritable jardin secret.





SOURIS D'AGNEAU M'HAMMER,  
SUR TAPIS DE POMMES DE TERRE  
ÉCRASÉES AUX FINES HERBES  
À L'ÉMULSION DE NOISETTE  
RECETTE EN PAGE 120



Au restaurant gastronomique *La cour des lions*  
du *Es Saadi*, cohabitent la cuisine marocaine  
traditionnelle et les variations du chef



AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE SNACKÉE, SAINT-JACQUES GRILLÉES, CROUTILLANT DE FRUITS SECS, PRISME DE POTIRON, SALSA ABRICOT ET POIVRE VERT CONFIT  
RECETTE EN PAGE 120

flambages d'école, sur la terrasse de plein air, au bord de la piscine. Pour manger un couscous, mieux valait sortir dans la Médina. Comme l'hôtel s'est agrandi et qu'Emile est parti en semi-retraite, Sébastien n'a pas touché à ce rituel bien installé. Le restaurant français demeure, tandis que la *Cour des Lions*, au troisième étage du nouveau « palace », ajoute la note de metissage qui sied au Saadi. Car il n'y a pas plus *nas-nas* que cet établissement construit aux dernières heures du protectorat français. Au centre de tout, les balustrades, palmiers et colonnes du casino fleurissent bon la Riviera des années 50. « C'est dans notre famille que l'on a célébré le premier mariage mixte du Maroc, en 1934 », souligne Jean-Alexandre Bauchet-Bouhlal, petit-fils de Jean, le fondateur. L'histoire est encore à portée de mémoire et sa grand-mère continue à passer ses nuits auprès des tables de poker, à quatre-vingt-huit ans bien sonnées. Dans le théâtre aujourd'hui reconverti en boîte de nuit, ont chanté Maurice Chevalier et Josephine Baker. Avant d'installer leur fille Elisabeth au Maroc, les Bauchet étaient bien connus à Paris, propriétaires du *Casino de Paris*, du *Lido* et du *Moulin Rouge*, inventeurs du dîner-spectacle et de la revue nue.

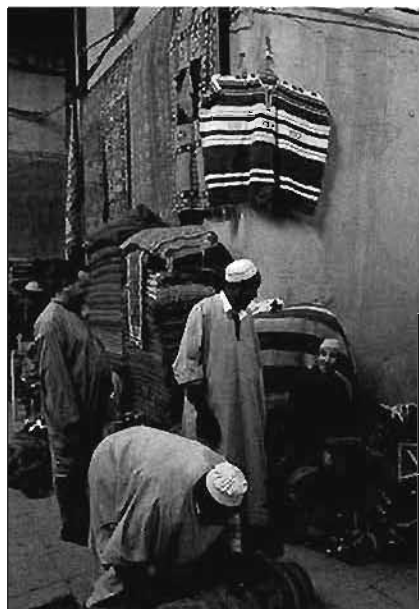
**Quoique rénové, agrandi et doté désormais d'une piscine vaste** comme une mer intérieure, le Saadi reste à taille humaine. Ouvert sur la ville. Un repère, au même titre que la Marnounia, dans la géographie inconnue de Marrakech.

Le soleil de la mi-juin a fini par se calmer. C'est l'heure de sauter dans un taxi pour aller en ville rejoindre les Marrakchis. Sébastien compte faire le plein d'olives et d'épices dans la médina. Il emmène avec lui Abdu, son chef pâtissier. Ne à l'intérieur des remparts, Abdu connaît les moindres ruelles. Les cris des livreurs, les mobylettes qui pétaradent, les gamins qui s'accrochent à nos pas, les ânes ployés sous la charge qui disparaissent dans l'ombre d'un passage.

La nuit est presque tombée sur la ville rouge sang. De loin montent les tambours de Souss et les cris des jongleurs. Sur la place *Djama El Fna*, le plus beau monument de Marrakech, le spectacle va commencer. Les charmeurs de serpents sortent les bestioles de leur boîte avec un air grave. Les porteurs d'eau s'avancent. La tarbouche au henne déploie son stand, à côté de la diseuse de bonne aventure, du montreur de singe, du dentiste, et du plus beau de tous, le roi des conteurs.

Abdu et Sébastien ont traversé cette foule. Après avoir avalé un bol de limaçons, debout devant un marchand moustachu qui trônait sur son étal, bu le bouillon jusqu'à la dernière goutte, ils sont allés s'attabler au restaurant Numéro 15. Une de ces gargotes toutes simples qui viennent d'allumer leurs lampions. La harira, la tête et les tripes de mouton, les brochettes, le couscous, tout le Maroc populaire est là. Moulay, le patron, vient s'asseoir à noire table. Comme Numéro 15 est numéro 15 depuis plus de cent ans, il se souvient du temps de son père, quand la place servait encore de gare routière. Et d'encore avant, quand ce n'était qu'un terrain vague planté de quelques palmiers rachiques, ou les aventuriers qui avaient franchi l'Atlas attachaient leurs chameaux. On y croisait des Français, des Juifs, des Maures, des Andalous, et des hommes au visage sombre venus des étendues de feu ou l'Afrique bascule dans le vide. *Nas-nas*, déjà. ●

Ci-contre, détour au cœur de la Médina pour acheter épices et olives. Page de droite, le meilleur de Marrakech se trouve souvent sur les tables populaires.



## LE CHEF EN SON DOMAINE

### PRATIQUE

#### ES SAADI

**HÔTEL ES SAADI** Le premier hôtel bâti du parc, ouvert en 1964 135 chambres Architecture joliment « sixties » L'île, au milieu de la piscine, est devenue le logo de l'établissement  
**PALACE ES SAADI** La coupole mesure 17 mètres de hauteur et s'inspire autant de la Perse que de l'Espagne La décoration des chambres rassemble le meilleur du Maroc zellige (céramiques), gebs (plâtre sculpté et dentelé), bois peint, tadelakt (un enduit qui renvoie la lumière) mais aussi tableaux contemporains Piscine de 2400 m<sup>2</sup> plus un bassin de 300 m<sup>2</sup> chauffé en hiver

**LES VILLAS** Une dizaine de maisons disséminées dans la nature, avec chacune une piscine personnelle Villa berbère, andalouse, persane ou Mille et une nuit L'architecture, signée Aziz Lamghari, est à la hauteur de tous ces beaux noms

**RESTAURANT LA COUR DES LIONS** Au dernier étage du palace, un décor blanc tout en dentelles de plâtre sculpté, dans le style arabo-andalou de Grenade La terrasse donne sur l'Atlas Carte marocaine et évolutive signée Sébastien Bontour

**RESTAURANT FRANÇAIS ES SAADI** Glacages, Hamburgs, pommes caramélisées au miel et vinaigre de cidre Une cuisine française de tradition  
**ET AUSSI** Légon et jardin (salades et grillades devant la piscine du palace), l'Expocube (style bistrot au cœur du Casino), le Jardin d'Hiver (petits déjeuners)

RUE BOUAM EL MAJIN, QUARTIER DE L'HIVERNAÏE  
TEL. : (212) 24 44 88 11. [info@esaaadi.com](mailto:info@esaaadi.com)

### LES ADRESSES DE SÉBASTIEN BONTOUR À MARRAKECH

#### YACOUT

Un des plus anciens restaurants de la Medina Superbe palais colonnes de stucs et zellig autour d'un patio central La terrasse permet d'admirer les toits de la ville et la Koutoubia Cuisine traditionnelle et raffinée bnouats, salades marocaines epaule d'agneau vapeur dorée au four, pastilla au lait et aux amandes Menu à 70 € 79, Six Amal Soussi, Marrakech Medina  
TEL. (212) 24 38 29 29.

#### AL FASSIA

La référence gastronomique de Marrakech depuis 20 ans est désormais installée face aux remparts des jardins de l'Aiguédal Au bout d'une allée plantée d'oliviers, un oasis agréable, où la cuisine marocaine est déclinée sous ses meilleurs aspects Fait également maison d'hôte A partir de 25 €  
ZONE TOURISTIQUE DE L'AGUEDAL, MH 9 bis, ROUTE DE L'OUASSA, 40000 MARRAKECH, TEL. (212) 24 38 38 39.

#### DASIS CAFÉ TAVERNOUT

A l'arrière d'une station-service, à cinq kilomètres

de la Medina, un vrai restaurant populaire, où les locaux viennent en famille, 24 h/24 Grand choix de brochettes, tajines au poulet citron et au bœuf pruneaux Grande terrasse, qui permet d'observer les cuisines On s'affaire autour des barbecues ou du four à pain berbère, savoureux et moelleux Environ 10 € Village service Afrouj, Route de CASABLANCA, MARRAKECH

#### NUMÉRO 15

Au milieu de la place, le Numéro 15 est numéro 15 depuis plus de cent ans Le fondateur est mort l'an dernier, à l'âge de 110 ans, mais ses enfants et petits-enfants sont aux commandes Sous les lampions, quand les fumées des barbecues montent vers le ciel, Moulay prépare brochettes, d'kites et salades On prend le dessert ailleurs (jus d'orange pressée à côté) Environ 5 €  
PLACE DIANA EL FNA, MARRAKECH

### ACHETER DE BONS PRODUITS

#### HERBORISTERIE IHAM SOUHAÏLI

Il est parfois difficile de se repérer parmi les nombreux herboristes de Marrakech, qui s'avèrent surtout de redoutables commerçants Cette boutique, toute naïve, est tenue par des professionnels qui conservent épices et herbes médicinales dans des bocaux de verre hermétiques, afin d'en préserver toutes les vertus et les saveurs Le chef y achète son safran  
KASBAH RUE BOUTOUR, N. 74, TEL. (212) 24 37 59 12.

#### MARCHÉ DE GROS

Installé depuis deux ans à l'extérieur de la ville, sur 13 hectares, l'ancien marché de gros de Gueliz s'est modernisé Il reste cependant très animé et pittoresque surtout avant neuf heures du matin On y trouve les oignons de Fes, réputés dans tout le pays  
SIDI GHANEM (AUX PORTES DE MARRAKECH)

### SORTIR LE SOIR

#### CASINO DE MARRAKECH-SAADI

Fondé dans les années 50 Très fréquenté le week-end L'autre casino de Marrakech est celui de la Mamounia qui reste ouvert malgré les travaux du palace  
QUARTIER DE L'HIVERNAÏE

#### LE COMPTOIR DE PARIS MARRAKECH

QUARTIER DE L'HIVERNAÏE TEL. (212) 44 43 77 02.  
Le QG de tous les noctambules, point de passage indispensable avant d'aller en boîte Toujours du monde, sur trois étages Ferme à 2 h du matin

#### LE THÉÂTRE

Versori marocaine du défunt Palace parqué, cette discothèque est installée dans un théâtre où chanterent Maurice Chevalier et Josephine Baker L'ambiance monte à partir de 1 h Couleurs, rythmes et percussions électroniques  
QUARTIER DE L'HIVERNAÏE, À CÔTÉ DU CASINO



# LES RECETTES DE SÉBASTIEN BONTOUR



## CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, GAMBAS POÊLÉE, TARTARE DE HADDOCK AU TCHEKCHOUKA, SALSA DE TOMATE CONFITE À LA CIBOULETTE DU BLED

**Pour 4 pers** 12 Saint-Jacques, 4 belles gambas, 5 cl d'huile d'olive, sel, poivre Tartare de haddock 300 g de filet de haddock, 100 g d'échalote hachée, 4 cl d'huile d'olive, 1 citron, 1 botte de ciboulette hachée, sel, poivre Tchekchouka 4 tomates, 2 poivrons rouges, 2 poivrons verts, 3 gousses d'ail, 2 c de persil haché, 4 cl d'huile d'olive, 1 pincée de cumin, 1 pincée de paprika, sel, poivre Salsa 120 g de tomate confite en dés, 1 échalote finement ciselée, 2 c de ciboulette hachée, 6 cl d'huile d'olive, sel, poivre **Progression** lavez et épongez les Saint-Jacques, réservez au frais Décortiquez les gambas en laissant la nageoire caudale les ouvrir en deux par le dos, réservez au frais Marinez le filet de haddock au jus d'orange pour le dessaler, égouttez, coupez en dés réservez au frais **Préparation Tchekchouka** faites griller les poivrons, épluchez, retirez les graines, coupez en dés Emincez les tomates, évidez et coupez en dés Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez ail, poivrons, tomates, persil, cumin, paprika, sel et poivre, laissez compoter à couvert pendant 1 heure Salsa mélangez les ingrédients Carpaccio coupez les noix en fines lamelles, rangez-les sur l'assiette, assaisonnez d'huile d'olive, sel et poivre Tartare ajoutez l'échalote, la ciboulette, l'huile d'olive, quelques gouttes de citron Poêlez les gambas à l'huile d'olive **Présentation** dressez à l'aide d'un cercle le tartare au milieu des saint-jacques, posez les gambas sur le côté, ajoutez un cordon de salsa



## SOURS D'AGNEAU M'HAMMER, SUR TAPIS DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES À L'ÉMULSION DE NOISETTE

**Pour 4 pers** 4 sours d'agneau, 1 oignon haché, 1 bouquet de persil et de coriandre, 1 pincée de pistils de safran, 1 c à s de curcuma, 1 c à c de gingembre en poudre, 1 bâton de cannelle, 100 g de beurre, 5 cl d'huile d'olive, 5 cl d'huile d'arachide, sel, poivre Pommes de terre écrasées aux herbes 1 kg de pommes de terre, 3 échalotes, 2 c de persil haché, 2 c de coriandre, 6 cl d'huile d'olive, sel, poivre Emulsion de noisette 20 cl de lait, 100 g de noisette torréfiée, 100 g de beurre frais, sel, poivre **Préparation** faites mûrir la veille, les sours d'agneau avec les épices **Cuisson** faites dorer dans une cocotte avec l'huile d'arachide et le beurre, salez et poivrez Ajoutez la garniture de la marinade, laissez compoter, mouillez avec un peu d'eau et faites cuire à couvert 3 h Emulsion de noisette faites bouillir le lait avec les noisettes, mixez avec le beurre, salez poivrez Pommes de terre faites cuire les pommes de terre en robe des champs épluchez, écrasez grossièrement, ajoutez échalote, persil, coriandre, ciboulette, salez, poivrez et montez à l'huile d'olive **Présentation** disposez un tapis de pomme de terre, placez la souris d'agneau et versez le lait de noisette



## AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE SNACKÉE, SAINT-JACQUES GRILLÉE, CROUSTILLANT DE FRUITS SECS, PRISME DE POTIRON, SALSA ABRICOT ET POIVRE VERT CONFIT

**Pour 4 pers** 6 noix de saint-jacques, 720 g de filet de saint-pierre, 1 dl d'huile d'olive, sel, poivre Prisme de potiron 1 kg de potiron, 200 g de sucre, 1 l d'eau, 1 dl de vinaigre balsamique, 20 g de beurre Croustillant de fruits secs 400 g de dattes 300 g de figues seches, 200 g d'amandes grillées, 200 g de noix, 200 g de noix de cajou, 200 g de pistaches, 1 sac de feuilles de bœuf, 300 g de beurre fondu Salsa 100 g de poivre vert confit 200 g d'abricots secs découpés en dés, 1/4 de botte de menthe fraîche, 4 cl d'huile d'argan **Préparation** détaillez les aiguillettes en gardant la peau, réservez au frais Lavez les noix de saint-jacques, réservez au frais Croustillant dénoyotez les dattes, récupérez la chair, ajoutez les figues en dés, les noix, les noix de cajou, les amandes, les pistaches, mixez le tout pour obtenir une pâte lisse Étalez sur 1,5 cm d'épaisseur, recouvrez d'une papier sulfurisé huilé, détaillez de la dimension du prisme Cuisson blanchissez les prismes de potiron dans un sirop léger, égouttez-les, poêlez-les au beurre, puis déglacez au vinaigre laissez caraméliser Snackez le saint-pierre, grillez les noix de saint-jacques Dorez au beurre les croustillants La Salsa mélangez l'ensemble des ingrédients **Présentation** disposez le saint-pierre surmonté d'une noix de saint-jacques le croustillant, le prisme et une c. de salsa