

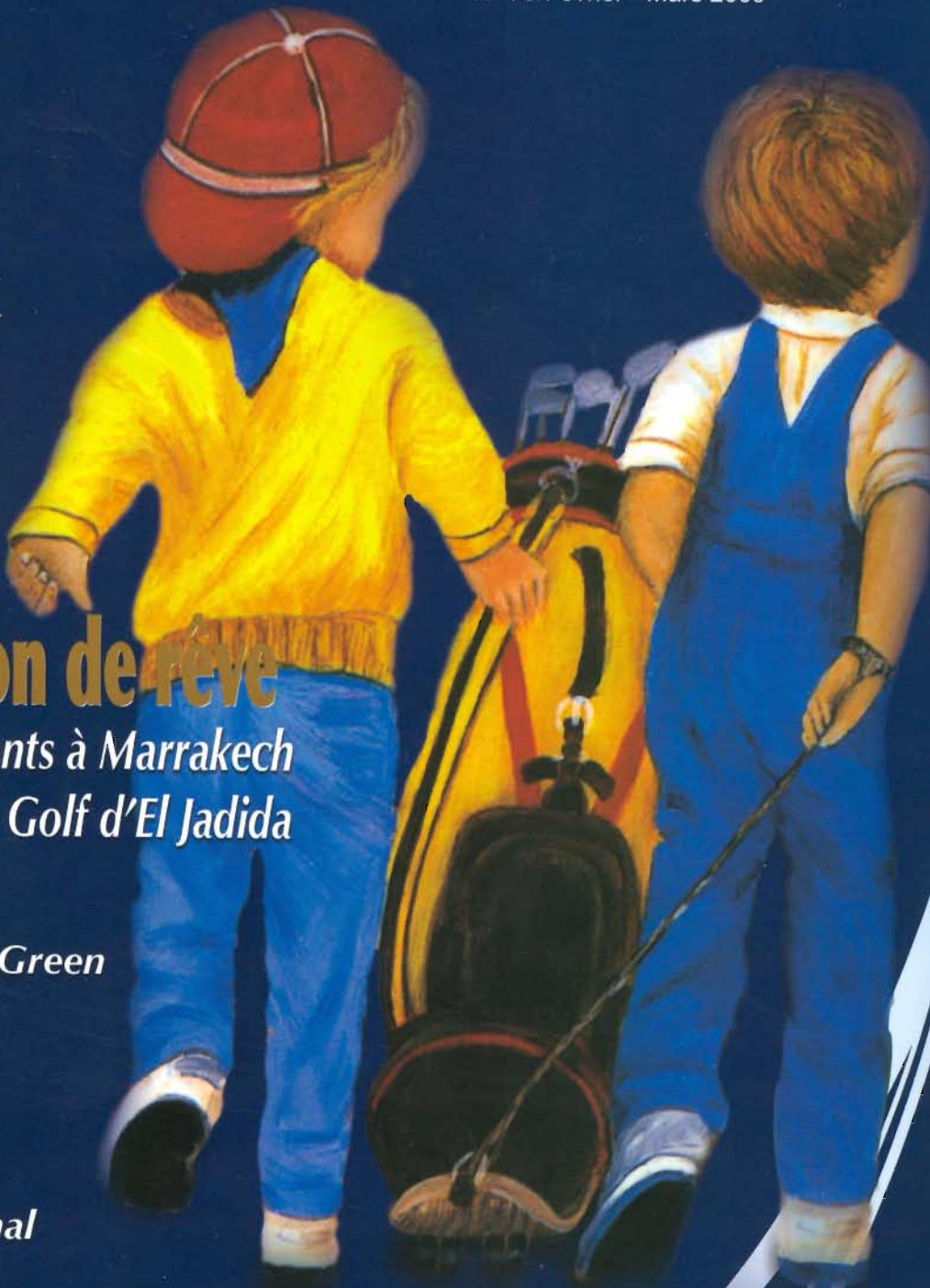
Greenset GOLF



du Maroc

N° 79 Février - Mars 2009

EXCLUSIF
Bernard Pascassio
à bâtons rompus



Maroc Destination de rêve

*La PGA : des Pros enseignants à Marrakech
Nocera et Bourdy au Royal Golf d'El Jadida*

Royal Moroccan Pro-Tour

Attijariwafa bank se met au Green

Wana Golf Cup

Objectif : les entreprises

Enseignement du Golf

Maillon faible du golf national

Le Royal Golf d'Anfa Mohammedia

L'école de golf en priorité

SEBASTIEN BONTOUR

chef exécutif à l'hôtel ES SAADI : un humaniste au « piano »

par Bernard Vialon



Marrakech, c'est au demeurant le commencement d'un beau voyage.

En tout cas, jamais le dernier à l'instar de celui d'Arthur Rimbaud et certainement pas le moins beau ni le moins émouvant.

L'Hivernage est au cœur de cet îlot de verdure hier encore point de rencontre pour les caravanes en route pour le Sud.

De ce point de référence historique, la chaîne de l'Adas apparaît somptueuse, impressionnante et éblouissante sous la lumière rasante qui prélude au crépuscule hivernal naissant. Le moindre détail de ce tableau couleur de feu prend ici un relief saisissant.

Une sorte de clair-obscur à la Rembrandt qui en appelle aux orientalistes nés de l'esprit créatifs des plus talentueux artistes mais aussi des peintres

qui, d'un trait de plume, ont su à l'école de Delacroix, donner la mesure anthropologique du petit monde de la rue et celui du bled.

Quelques dromadaires encordés progressent à pas sautés en effleurant le sable rougeâtre.

Les palmiers glissent sous la brise du soir qui soulève par moments et à chacun de ses souffles, un léger nuage de poussière.

Marrakech, authentique cité plurielle, opère son charme. Voilà pour le décor.

Parce que c'était elle et que c'était moi !

Sébastien Bontour n'a pas seulement succombé comme tant d'autres à cette magie marocaine tellement forte en ce décor. Il a pris conscience – toute la différence avec ceux qui en paraphrasant la chanson « vous qui passez sans me voir » - qu'ici certains

miracles se réalisent.

Si toutefois on s'en tient à cette réponse que faisait Eluard à la question de savoir pour tout autre sujet pour quelle raison il l'aimait : « parce que c'était elle, parce que c'était moi »

Aujourd'hui, force est bien de reconnaître qu'e la prise conscience en ces temps particuliers prend effet.

La métamorphose de la mythique Cité Impériale prend forme.

Pas toujours avec bonheur mais avec quelques exceptions qui confirment la règle d'une modernité à géométrie variable.

Sébastien Bontour, après un galop d'essai à Casablanca (dans le groupe Flo) puis à Marrakech (sous le fleuron des frères Pourcel), compte parmi ces nouveaux découvreurs au travers d'une profession-passion, la cuisine.

Conquis le mot est-il assez fort ? par la culture marocaine et ce peuple qui s'efforce hors les concepts occidentaux de préserver un savoir-faire et des traditions ayant eu raison des influences extérieures, ce jeune chef de cuisine 36 ans aux cerises comme on dit dans le langage de la campagne même si parfois les cerises ont quelques velléités à prendre des couleurs de circonstance a trouvé son bonheur d'exister dans le cadre enchanteur et protégé depuis le temps du protectorat par les propriétaires actuels les Bauchet-Bouhhal soucieux de perpétuer l'art véritable de l'hôtellerie et de la restauration.

Son restaurant tout simplement gastronomique selon un terme consacré et qui se suffit à lui-même est en soi une référence depuis des années. Son étoile il n'existe malheureusement pas encore cette distinction culinaire au Maroc n'a jamais pâli.

En reprenant en sa qualité de chef exécutif des 7 points actuels de restauration du Es Saadi resort (il y en aura 10 à terme) Sébastien Bontour sans nullement sacrifier un élément au sein d'une brigade dont il a vice compris la richesse qu'elle représente, a repris le flambeau.

Le côté éminemment humaniste de ce français qui, un jour, a pris la décision avec famille et bagages encouragé par son épouse de relever ce pari un peu fou qu'aujourd'hui après presque trois années de présence sur le site enchanteur du Es Saadi rehaussé depuis peu par le Palace, un somptueux complexe, manière de musée architectural, pictural et artisanal de facture orientale ne s'est pas démenti.

Il se souvient de son premier voyage organisé par son école. Il n'avait que 12 ans et il en a gardé un vibrant et fort souvenir.

Mais c'est à l'âge de 5 ans qu'il se découvrira cette soudaine attirance pour les choses de la table.

Dans les jupes comme il le raconte joliment et avec émotion de sa grand-mère et de sa maman qui, toutes deux, ont sciemment ouvert les portes de ce lieu la cuisine où la belle histoire des hommes prend aussi ses marques. Avec nostalgie et fierté aussi, il se souvient qu'il prépara son premier réveillon gastronomique à l'âge de 11 ans !

Ici, le temporel peut aisément se nourrir du spirituel. Et réciproquement.

Allier l'art au culinaire

Au Maroc plus qu'ailleurs il a découvert combien la foi était indirectement liée à cette manière de célébration. Aux grandes heures qui marquent l'année avec le temps du ramadan sacré et des différentes aïds. Son apprentissage terminé il le mettra en pratique aux côtés de quelques grands noms du monde de la cuisine.

Mais cette singularité qui le différencie ne tarde pas à se manifester chez ce créatif qui mieux que personne a su allier l'art au culinaire.

Aujourd'hui, il officie avec autant d'enthousiasme à l'Epicurien qu'à l'Estrade des Jeux (au casino de l'établissement), au Jardin d'Hiver ou encore à la Piscine, au Lagon et Jardin, au légendaire restaurant gastronomique et surtout en ce lieu surprenant de « La Cour des Lions » (le restaurant du soir) aux formes et aux couleurs d'une pureté extrême offert sur cet Atlas tout aussi virginal... mariage, je dirais naturel, avec ce symbole du royaume que représente le lion.

Dans ce décor d'exception, Sébastien Bontour, sur des tables autant exceptionnelles par la qualité de ce qui les compose, donne la pleine mesure de son talent sur la base de recettes souvent traditionnelles.

Un talent original par les mets qu'il propose. Mariant avec infiniment de subtilité ces senteurs qui, tout jeune, le séduisirent la menthe et la coriandre en particulier tout comme cette façon de traiter les choses de la table en les cherchant au fond de ces derbs où il aime s'aventurer en compagnie d'un de ses collaborateurs Abdu le chef pâtissier marrakchi de souche et qui conduit son « patron » en ces endroits mystérieux et enrichissants où peut se satisfaire la curiosité de Sébastien Bontour en quête permanente de nouveautés.

Des ingrédients qu'il s'en va aussi dénicher quelque part dans les collines de l'Ourika chez quelques fournisseurs connus de lui seul. Notamment, pour le miel et l'huile d'olive dont il parfume les potirons. Apprécier les mille et uns plats de la gastronomie marocaine et surtout les déguster mais en fin de compte trouver dans ces concepts culinaires ce qui convient à merveille à l'enrichissement de sa carte par la nouveauté qui les caractérise.



Quant à la ferme de l'hôtel Es Saadi, où sur quelques hectares sont cultivés biologiquement et élevés tout aussi biologiquement volailles et notamment des canards elle représente une autre « carte » et ajoute à la qualité de ce que Sébastien Bontour entend proposer à ses clients nationaux et étrangers. Ainsi, dans les cuisines du Es Saadi, les plats traditionnels la chabakia, par exemple, tout comme la corne de gazelle mystérieusement transformées en glace, les lentilles tellement appréciées au Maroc sont « revisitées » par Sébastien Bontour non pas avec les traditionnels petits lardons mais avec du magret fumé et du foie gras retrouvent une autre « dimension » gustative.

Demain, il espère agrandir son champ d'action en ouvrant des boutiques au sein même de l'hôtel. Les produits de la ferme travaillés et un département « chocolat » seront proposés aux gourmets.

Gilbert Bécaud a chanté les marchés de Provence. Nul doute qu'il se trouvera un jour un artiste de ce 21ème siècle pour célébrer musicalement cet époustouffant patchwork de couleurs mais aussi de formes, de bruissements et de senteurs que Sébastien Bontour à l'instar d'un Marc Veyrat pour les montagnes savoyardes et sur le thème autrement goûteux que représente ce must gastronomique, sert tout simplement et surtout avec passion.