

saveurs &
Parfums

Cuisine DU maroc

le premier magazine culinaire marocain • N°23 • 20 DH

Talent de chef

Sébastien
BONTOUR

Un maestro prodige

Saveurs de Riad

Riad Yamanda
Esprit baroque

Saveurs & senteurs

Le temps
des cerises

Ch'hiwates

**Les délices de Choumicha
par un grand chef !**

L 13417 - 23 - F. 5,00 € - RD



BEL. 5,50 €



Un paradis au cœur de Marrakech

Le Es Saadi Gardens & Resort est la propriété d'une famille qui en assure le management.

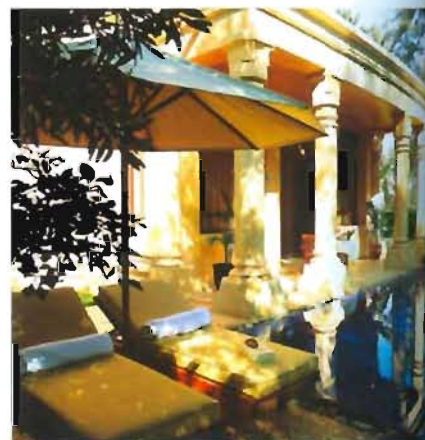
Elisabeth Bauchet-Bouhlal a décidé d'entreprendre des travaux de grande envergure pour créer le Es Saadi du XXI^{ème} siècle, un nouveau paradis au cœur de Marrakech, rénové en 2008. Aujourd'hui, son fils Jean-Alexandre et son épouse Caroline sont très impliqués dans la gestion du Resort. Dans le plus vaste parc privé de Marrakech, le Es Saadi propose :

Un hôtel 5*, un Palace, dix villas avec piscine, cinq restaurants et un spa (bientôt un deuxième sera ouvert).

Dans son extraordinaire jardin au cœur de Marrakech, le Es Saadi a retrouvé une nouvelle splendeur.

Le Palace dont l'entrée est gardée par deux chevaux en bronze monumentaux, possède plusieurs salons et « bar Egyptien ».

Les dix villas possèdent des noms qui font rêver : Sultane, Persane, Maharadja, Art Déco ou encore Mille



APRÈS SA RÉNOVATION, L'HÔTEL **ES SAADI** A RETROUVÉ UNE NOUVELLE SPLENDEUR

et une nuits. Elles ont déjà leurs fidèles clients. L'hôtel avec sa légendaire piscine qui comporte une île plantée d'un palmier, son jardin d'hiver et son restaurant de plein air baptisé « Autour de la piscine », fait la part belle aux objets d'artisanat et d'art. L'oriental SPA se trouve au bord de la piscine. Derrière une lourde porte cloutée, on découvre un temple du bien-être, un espace harmonieux où l'on respire un air délicatement parfumé aux huiles essentielles de rose, de fleurs d'oranger et d'épices. Créé en 2002, l'Oriental Spa Es Saadi est le premier SPA de Marrakech. Il offre principalement des soins orientaux et occidentaux et de la musicothérapie.

Sebastien Bontour, chef exécutif pour l'ensemble de la restauration du Es Saadi Gardens et Resort avec la responsabilité d'une brigade de 200 personnes dont cinq chefs français, veille aux destinées des 5 restaurants:

Autour de la piscine, où l'on peut prendre une collation ou un repas léger, salades, clubs-sandwiches.

Le jardin d'hiver : pour un délicieux petit déjeuner. Au programme, nombreuses variétés de thé, confitures maison, pain et viennoiseries tout frais.

Le restaurant gastronomique Es saadi, « l'une des bonnes tables de Marrakech », propose au choix une carte raffinée ou un menu prestige.

Lagon & jardin : pour découvrir des saveurs nouvelles et des assiettes dressées comme des œuvres d'art, avec des pâtes italiennes ou des poissons grillés accompagnés d'herbes fraîches, clin d'œil à la cuisine marocaine.

La cour des Lions : Ce restaurant, dont le nom évoque, la majestueuse cour de l'Alhambra de Grenade est un hommage à l'architecture arabo-andalouse dans toute sa splendeur. Le sol en marbre blanc est incrusté de zelijes bleus. La coupole du restaurant, soutenue par des colonnes blanches, toute en dentelle de guebs finement ciselé, est d'une beauté à couper le souffle.

La cour des lions offre une cuisine marocaine créative avec des produits nobles.

Tout un programme alléchant !





SEBASTIEN BONTOUR

UN MAESTRO PRODIGE

SEBASTIEN BONTOUR EST UN JEUNE CHEF QUI, À PARTIR DE ONZE ANS, A PRÉFÉRÉ S'INITIER À LA CUISINE PLUTÔT QUE DE JOUER AVEC LES GAMINS DE SON ÂGE. AUJOURD'HUI, CHEF AU TALENT CONFIRMÉ, IL CONTINUE D'EXERCER AVEC BONHEUR, UNE CUISINE CRÉATIVE.

TEXTE : AMINA BOUDRAA - PHOTOS : JEHAD ABDELLAH & HÔTEL ESSAADI

Sebastien est né dans une famille où les bons repas sont l'affaire des femmes, sa grand-mère et sa mère en l'occurrence. Aussi, c'est après ces deux femmes, véritables cordons-bleus, qu'il s'initie à la cuisine. Il observe, écoute, goûte et finit par mettre la main à la pâte. C'est à onze ans, qu'il effectue son baptême du feu, en participant dans le restaurant de sa famille à la préparation d'un repas de réveillon pour 400 personnes, un véritable festin avec foie gras, salades, filets de saumon, fromages et desserts. Il se remémore cette fameuse fête en disant : « nous avons passé la nuit à ouvrir des huîtres ». Il faut dire aussi que la Charente, sa ré-

gion natale est un véritable pays de Cocagne qui regorge de trésors gastronomiques. Du côté du Périgord, ce sont les canards, le foie gras et les truffes noires alors que la région de Bordeaux est célèbre, entre autres, pour son entrecôte avec ses nombreuses et délicieuses sauces et les fameux cannelés. Quant à la Rochelle, elle fournit les produits de la mer. Quand ses parents s'installent à Vouzon, Sébastien, âgé alors de quatorze ans, travaille le week end dans un restaurant, en parallèle à ses études. Il entame alors un cycle études et apprentissage en alternance dans un restaurant. Il a la chance de rester près de 8 ans

DATES CLÉS

- 1973** : Naissance à la Rochefoucault en Charente.
- 1991** : CAP de cuisine – Major de la promotion (Angoulême, Charente 16).
- 1994** : Lauréat au concours d'Aigre réservé aux apprentis Pâtisseries.
- 1995** : Chef de partie – traiteur « Potel et Chabot » Paris.
- 1996** : Chef de partie Restaurant « le jardin des sens » Montpellier avec les frères Pourcel.
- 1999** : Chef Pâtissier, pâtisserie « l'Amandine » Angoulême.
- 2001** : Chef de cuisine pour le groupe FLO, Casablanca, Maroc.
- 2006** : Chef de cuisine, restaurant la Plage Rouge, Marrakech.
- Déc. 2006** : Chef exécutif « Es Saadi Gardens & Resort » Marrakech, Maroc.

MES COUPS DE COEUR

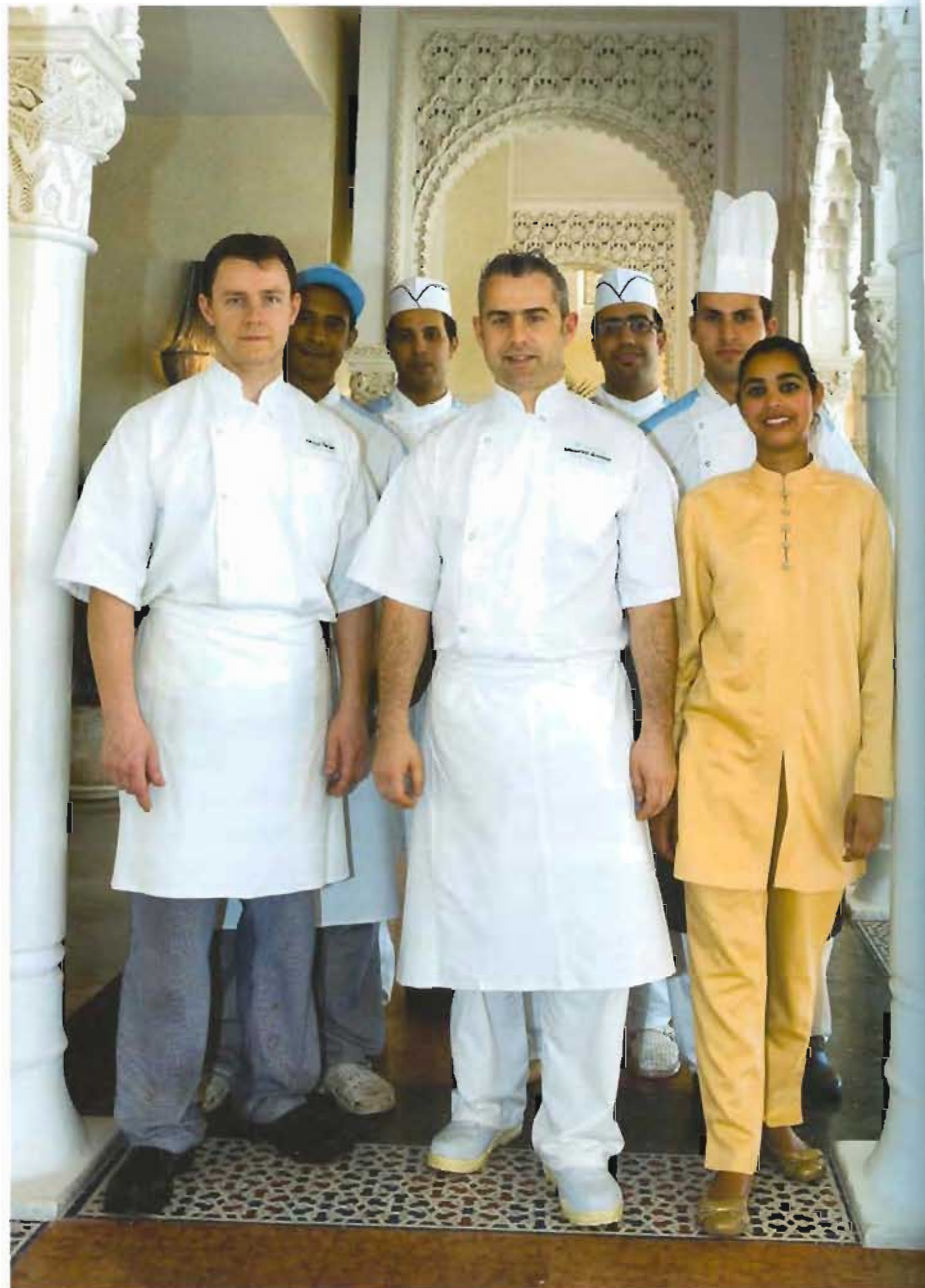


- Un fruit :** la fraise
- Un légume :** la tomate
- Une herbe aromatique :** la menthe, le basilic et la coriandre
- Les trois mélangés vont bien ensemble.
- Une épice :** le poivre et le cumin
- Un poisson :** la lotte
- Une volaille :** le poulet beldi
- Une viande :** le boeuf
- Une boisson fraîche :** l'eau
- Une boisson chaude :** le thé à la menthe
- Un dessert :** la pastilla aux fruits rouges et à la crème mousseline
- Un plat de fête :** le tajine aux pruneaux

dans la même maison. « *Ce sont les chefs qui ont défilé à mon grand bonheur*, dit-il, encore heureux de cette aubaine ». Sébastien va alors constater qu'à l'époque les desserts n'étaient pas à la hauteur des plats proposés dans les grands restaurants, ils manquaient de créativité. Et les douceurs, c'est le péché mignon de ces dames et le point d'orgue d'un bon repas. Il intègre alors le laboratoire de pâtisserie de M. Dupuis pour se perfectionner. Il va mettre également à profit son service militaire pour travailler aux cuisines dans le carré des commandants. Son service achevé, le jeune cuisinier monte à Paris. Et un avenir prometteur

se profile à l'horizon. Il peut déjà récolter le fruit d'un travail acharné et de ses excellents résultats scolaires. Il effectue des stages chez les plus prestigieuses enseignes : Potel & Chabot et Lenôte. Il enchaîne avec les frères Pourcel à Montpellier. Il retourne en Charente pour officier au Vieux Logis, un traiteur de haut standing qui possède également un restaurant. Mais l'appel du sud est le plus fort. C'est au Maroc qu'il se retrouve en 2001 avec le groupe Flo pour veiller

aux destinées du restaurant l'Hamamus. « *Je salue au passage qui m'a beaucoup aidé à m'établir. Je voulais connaître le Maroc, mais il, y aller doucement mais sûrement. J'étais séduit par la culture et les saveurs marocaines* ». A Casablanca, Sébastien est avide de tout connaître, tout goûter. Il part à la découverte de la cuisine populaire, les snacks, les souks. Il craque pour le fameux sandwich marocain, le panade rond garni de brochettes de kebab



Le chef exécutif Sébastien Bontour avec une partie de sa brigade



La cour des Lions, Restaurant du Palace

de salade de tomates, poivrons, oignons et olives vertes. « *Un vrai régal* » affirme le chef.

L'aventure marocaine continue avec le Babaloo à Dar Bouazza. En 2006, Sébastien est contacté par les frères Bourcel pour prendre en charge les cuisines de la Plage Rouge à Marrakech. « *C'était un endroit très tendre et il fallait concocter une cuisine gastronomique avec de bons produits et une belle présentation.* » Le jeune chef relève le challenge avec brio et le résultat est là. Les clients apprécient la pâtisserie avec le tartare de tomate et

la feta, aromatisée avec du basilic et de l'huile d'olive ainsi que la compotée d'agneau mitonnée avec des oignons et des figues fraîches. En 2007, C'est la consécration. À 34 ans, Sébastien est nommé chef Exécutif pour l'ensemble de la restauration du Es Saadi Gardens et Resort avec la responsabilité d'une brigade de 200 personnes dont cinq chefs français. Le chef évoque encore sa chance d'officier dans cet endroit mythique ouvert en 1952. Il invente une nouvelle cuisine en associant les parfums et les saveurs du Maroc aux grandes recettes françai-

ses. il crée des harmonies gustatives nouvelles et séduit par son imagination. Il révèle des trésors de créativité artistique dans le domaine de la présentation des mets sur assiette.

Ainsi, Sébastien Bontour supervise les différents restaurants de l'hôtel Es saadi :

« *j'ai essayé, confie le chef, de créer un compromis entre les cuisines marocaine et française.* »

Il cite les plats dont la seule évocation fait briller les yeux et vibrer les papilles de gourmandise : Le carpaccio travaillé à la française et épicé à la marocaine ; le tartare de bœuf à la chermoula ; le risotto au citron confit le médaillon de homard rôti aux sept légumes à la manière d'un tajine ; la souris d'agneau confite aux zestes d'orange. Les desserts sont au diapason de cette partition et proposent une crème au crumble de fruits secs avec sa fine gelée à la menthe et son granité, en hommage au célèbre thé à la menthe marocain, symbole de bienvenue.



Une partie de la brigade de S. Bontour

Parmi les collaborateurs du chef Sébastien Bontour, celui-ci tient à rendre hommage à ses tous ses équipiers. De gauche à droite sur la photo :

- * Arnaud Boissier qui veille à la qualité dans la plus grande tradition française.
- * Abdou: Après sa formation à l'école Chrifya et un apprentissage à la Mamounia, ce chef talentueux pâtissier officie au Palace.
- * Issam: Lauréat de l'Ecole Supérieure de l'Hôtellerie et Restauration de Casablanca, il a effectué différents stages. Il développe une cuisine créative sous la houlette de Sébastien Bontour qu'il qualifie de père spirituel.
- * Charaf, (ne figure pas sur la photo) est diplômé de l'école Chrifya d'hôtellerie et de restauration de Marrakech. Affecté à la cuisine Lagon & Jardin, il aime travailler le poisson.

LE CHEF EN QUESTIONS

Quel est le déclic qui vous a propulsé dans le monde de la cuisine ?

A l'âge de douze ans, je suis venu passer des vacances chez une famille marocaine. C'est un souvenir assez particulier. J'ai découvert une ambiance chaleureuse et une cuisine familiale et raffinée. Le pain était fait maison et les plats étaient délicieux. J'ai eu la révélation d'une cuisine mal connue à l'étranger ou les gens ne connaissent que les classiques tajines, couscous ou pastilla. Je pense qu'à cette époque, j'ai voulu faire de la cuisine. C'est devenu une passion, mon métier.

Quels sont les produits que vous aimez cuisiner ?

J'adore le poisson et surtout le mélange mer/terre (poisson avec viande) comme la lotte avec des merguez enrobées de magret fumé.

Quel est le plat qui vous a laissé un inoubliable souvenir d'enfance ? Et à l'âge adulte ?

Les lentilles cuisinées par ma grand-mère, avec du foie gras et des coquilles Saint-Jacques. D'ailleurs, je prépare un plat de lentilles dans lequel je mets du potiron, des gambas et du magret de canard. A l'âge adulte, c'est la r'fissa au poulet beldi et aux lentilles, aromatisé au smen, préparé par Halima, une collègue, qui m'a laissé un souvenir inoubliable.

Quelles sont vos cuisines préférées ?

La française et la marocaine. Du côté français, j'aime les techniques

appliquées dans les cuissons. Du côté marocain, je suis séduit par l'utilisation des épices et des herbes. A titre d'exemple, je citerai une Saint-jacques, à peine saisie, bien nacrée, servie avec une maticha (tomate) confite et bien assaisonnée à la marocaine.

Quel a été votre plus gros fou rire en cuisine ?

Au début, quand Issam, mon équipier cuisinait une viande, il ne savait pas utiliser la pince, cela nous faisait rire, mais maintenant, il faut voir avec quelle habilité il s'en sert.

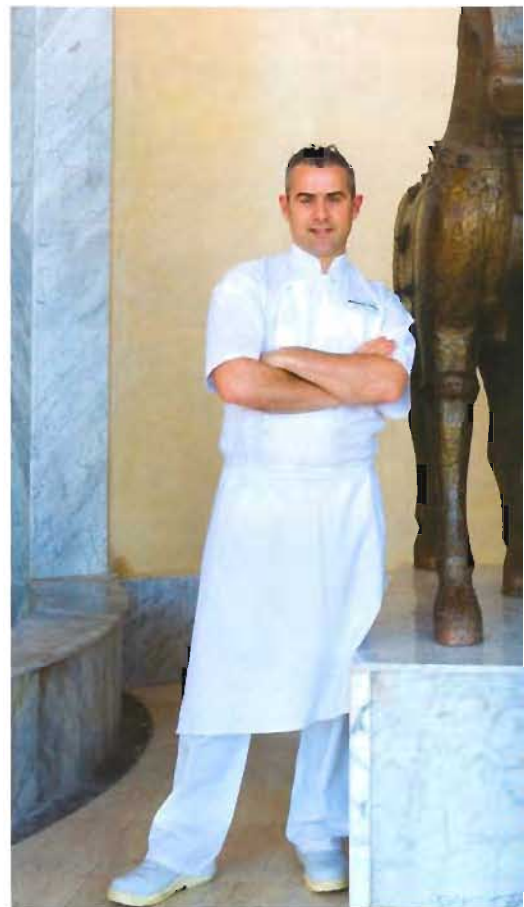
Votre cuisine a-t-elle été influencée par d'autres personnes (parents ou chefs) ?

Par ma grand-mère et ma mère d'abord et par plusieurs chefs ensuite. Pour en citer quelques uns, je nommerai Philippe Parinazzo et Yann Siropqui qui m'ont inculqué la rigueur, la discipline et l'amour du métier. Une pensée spéciale pour mon mentor Benoît Pepin ainsi qu'aux frères Pourcel, avec lesquels j'ai beaucoup appris.

Je voudrais également mentionner mon conseiller culinaire actuel M. Tabourdiot ainsi que mon ami d'enfance Arnaud Boissier qui m'épaule et me seconde dans les restaurants du resort pour veiller à la qualité dans la plus grande tradition française.

Avez-vous des loisirs ?

J'aime beaucoup les sports de combat et le foot-ball. Malheureusement, je n'ai pas beaucoup de temps disponible pour pratiquer du sport.



SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE

INGRÉDIENTS : 2 cœurs de laitue • 2 bulbes de fenouil • 2 carottes • 2 carottes râpées • 2 oranges coupées à vif • Le jus d'une orange • 2 pincées de sel • 1 filet d'huile d'Argan • Poivre du moulin • **PRÉPARATION :** Faire cuire à l'eau chaude salée les carottes, les refroidir et les mixer avec le jus d'orange et réserver au réfrigérateur. Peler les oranges à vif pour faire des segments d'orange. Détailler le fenouil à cru le plus fin possible. Mélanger en julienne, les carottes râpées, le fenouil et les suprêmes d'orange, puis assaisonner avec jus d'orange, huile d'argan, sel et poivre. Laver et égoutter les cœurs de laitue, les découper en 4 quartiers. Disposer 2 quartiers par assiette de salade. Disposer la julienne de légumes et de fruit.





CAILLES FARCIES À LA POMME ET AUX PRUNEAUX

INGRÉDIENTS POUR LES CAILLES : 8 cailles • 25 g de beurre • 1 c. à café de sel • 3 pincées de poivre • 1 oignon coupé et émincé • 1 fenouil émincé • 1 petit bouquet de persil • 15 cl de fond de poulet • **POUR LA PÂTE :** 500 g de farine • 250 g de beurre • 1 jaune • 1 pincée de sel • Eau • **POUR LA FARCE :** 2 pommes • 6 pruneaux • Le jus d'un demi citron • 15 g de beurre • 4 pincées de ma à thé de sucre • 2 pincées de sel • **PRÉPARATION :** Confectionner la tarte tatin : Réaliser un caramel et le verser dans le fond. Eplucher les pommes, les couper en deux, les évider, les émincer et les disposer dans le moule. Cuire les pommes au four pendant 10 min, mettre la pâte dessus et remettre au four pendant 8 mn. Faire gonfler les pruneaux au sirop, infuser à la cannelle puis les mixer. Découper les cailles, retirer les suprêmes et les cuisses, récupérer les carcasses pour en faire un jus puis faire cuire à la poêle les suprêmes et les cuisses avec le jus et laisser reposer sur une grille. Préparer une fondue avec les oignons et le persil, cuire en compotée et la laisser refroidir, puis la monter en nem. Prendre la feuille de pastilla découpée en rectangle, la passer à l'œuf, disposer par-dessus la farce, la rouler puis la fermer aux extrémités afin que la farce ne s'échappe pas pendant la cuisson.



PASTILLA FAÇON MILLEFEUILLE ET MOUSSE DE SEMOULE

Pour la mousse de semoule : 300 g de semoule de couscous cuite à la vapeur • 500 g de crème • 500 g de crème fouettée • 4 feuilles de gélatine ramollie à l'eau froide • **Feuille de pastillas :** Pour 1 personne • 6 cercles de pastillas • 50 g de beurre • **Sorbet au cacao :** 1 l d'eau • 300 g de sucre • 100 g de cacao en poudre • 350 g de chocolat couverture noir concassé • **Financier :** 475 g de poudre d'amandes • 625 g de sucre glace • 550 g de beurre noisette • 500 g de blancs d'œufs • 175 g de farine • **Préparation :** Mélangier la semoule cuite avec la crème chaude, incorporer la gélatine et laisser refroidir à 45 °C. Rajouter la crème, fouetter, mettre en cercle et mettre au froid. Faire le sorbet au chocolat. Faire le sirop en ajoutant eau et sucre, puis le cacao en poudre. Verser le mélange sur le chocolat couverture pour le faire fondre, faire prendre en sorbetière et réserver au congélateur. Pour les financiers, mélanger à sec la poudre d'amandes, le sucre et la farine. Rajouter les blancs d'œufs et le beurre noisette, puis mettre en moule et cuire au four à 170 °C pendant 12 mn. Détailler les feuilles de pastilla, les badigeonner de beurre avant de les cuire sur plaque au four. Intercaler les feuilles de pastillas et la mousse de semoule. Ajouter les financiers sur le côté de l'assiette puis finir avec une quenelle de sorbet au cacao.



BCHKETTO EN TARTE, POIVRON ROUGE ET FRAMBOISE AU CHOCOLAT

POUR LA PÂTE : 400 g de beurre • 250 g de sucre glace • 6 jaunes d'œufs • 7 g de levure chimique • 550 g de farine • 1 gousse de vanille • **POIVRON CONFIT :** 2 poivrons vidés et épépinés • 1 l d'eau • 1 kg de sucre • **APPAREIL À CHOCOLAT :** 525 g de crème • 250 g de chocolat • 40 g de jaunes d'œufs • 225 g d'œufs • 105 g de beurre • **GLAÇAGE :** 600 g d'eau • 900 g de sucre • 325 g de cacao en poudre • 500 g de crème • 45 g de gélatine • **SORBET À LA FRAMBOISE :** 1 kg de purée de framboise • 20 g de jus de citron • 100 g de sirop à 60 °C [1 l d'eau mélangé avec 1,350 kg de sucre porté à ébullition] • **PRÉPARATION :** Malaxer le beurre et le sucre. Ajouter les jaunes au fur et à mesure jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et rajouter le mélange farine /levure chimique pour obtenir une pâte. L'étaler et en foncer les moules puis la cuire à blanc à 150 °C. Passer les poivrons au four, les laisser refroidir dans une boîte puis retirer leur peau. Pendant ce temps, réaliser le sirop et mettre les poivrons à cuire dans le sirop, jusqu'à l'ébullition, filmer et laisser reposer 24 h au frais. Une fois confits, déposer les poivrons et la purée de framboise dans le fond de la tarte puis réaliser l'appareil à chocolat. Faire chauffer la crème, y mettre le chocolat et incorporer le beurre et les jaunes d'œufs hors du feu. Puis disposer l'appareil dans la tarte, enfourner pendant 10 mn à 100 °C. Pendant ce temps, réaliser le glaçage, faire un sirop avec l'eau et le sucre, rajouter le cacao en poudre, la crème préalablement chauffée, ramollir la gélatine dans l'eau chaude puis l'incorporer dans le sirop et glacer les tartes froides.

COUSCOUS AUX FRUITS SECS ET À L'HUILE D'ARGAN (X)





COUSCOUS AUX FRUITS SECS, MENTHE ET HUILE D'ARGAN

INGRÉDIENTS : 300 g de couscous complet cuit à la vapeur • 10 cl d'huile d'argan • 50 g de raisins secs • 50 g de dattes dénoyautées, coupées en morceaux • 50 g de pistaches salées, décortiquées • 50 g de noix grillées, concassées • 50 g d'amandes grillées, concassées • 10 feuilles de menthe • **POUR LE SIROP :** 3 c. à soupe de sucre • 2 c. à soupe d'eau • **POUR LE MACARON :** 500 g de tpt (sucre amande) • 90 g de blanc d'œuf • 20 g de pâte de pistache • 250 g de sucre semoule • 75 g d'eau • **POUR LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE :** 500 g de crème • 1 l de lait • 10 jaunes d'œufs • 140 g de sucre • 1 gousse de vanille • **PRÉPARATION :** Préparer le macaron pistache : Mélanger le tpt avec la pâte de pistache et les 90 g de blanc d'œuf, puis mettre à cuire le sucre avec l'eau à 121 °C, monter les autres blancs d'œufs et verser le sucre cuit afin d'obtenir une meringue italienne puis incorporer cette dernière au mélange de tpt, dresser à la poche à douille n° 7. Cuire au four à 155°C pendant 8 mn. Pour réaliser la crème glacée à la vanille, faire une crème anglaise puis la faire prendre en sorbetière, la réserver au congélateur. Tremper les raisins secs dans un peu d'eau pendant 10 mn et les égoutter. Préparer un sirop épais avec le sucre et l'eau et le laisser refroidir. Mélanger les fruits secs et les arroser avec le sirop de sucre. Enduire le couscous cuit d'huile d'argan, le mélanger avec les fruits secs et les feuilles de menthe ciselées. Servir le couscous aux fruits secs dans des coupelles décorées de feuilles de menthe fraîche. Puis, à l'aide d'un cercle, disposer correctement les framboises surmontées du macaron et disposer la quenelle de glace sur le sommet.