

MAROC

D'EXCEPTION

N°



Le Nouveau Casablanca

Anne Roumanoff au Maroc

Interview Exclusive

MODE

BEAUTE

JOAILLERIE

Mazagan Resort

Le défi de Kerzner

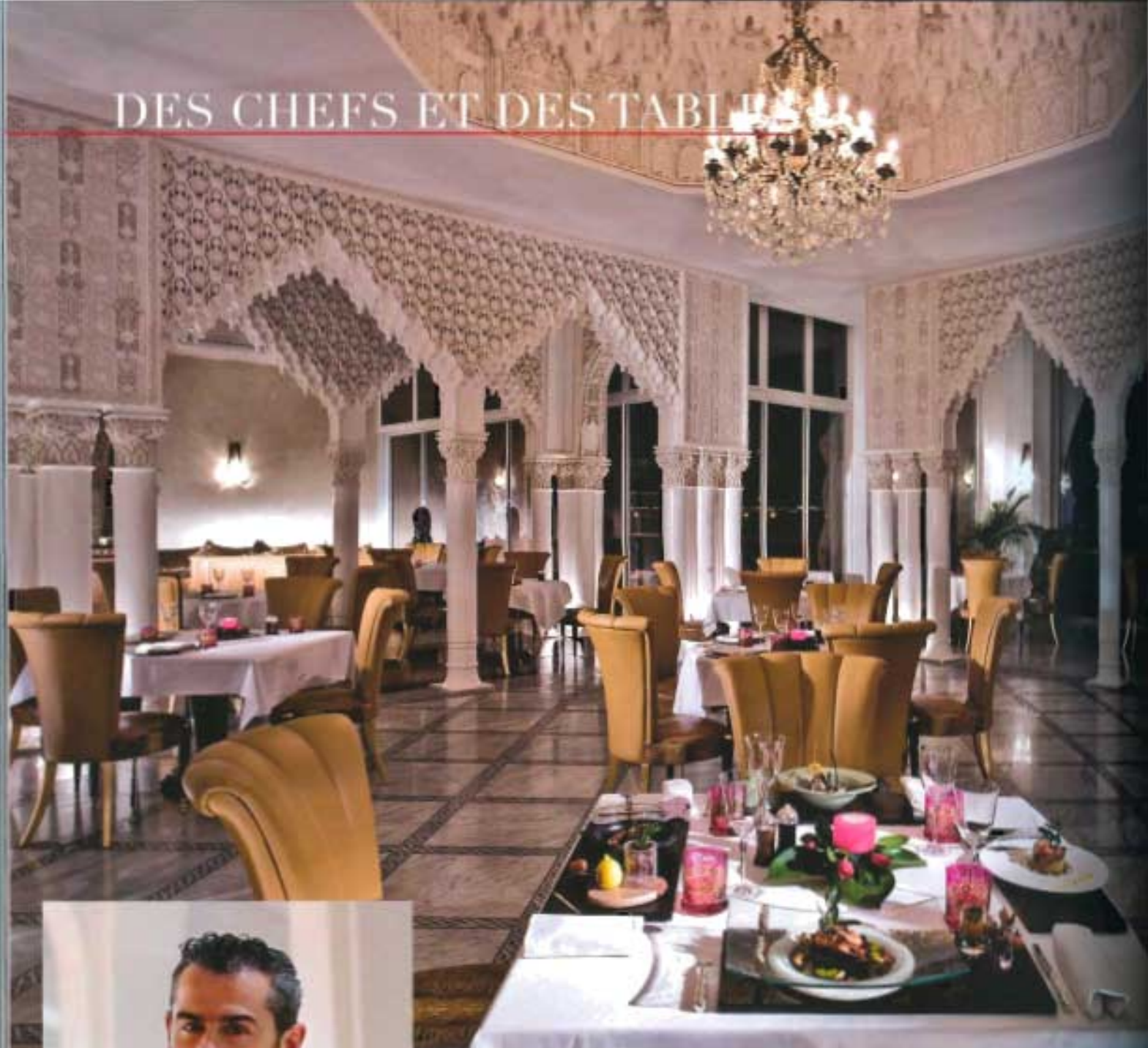
Evasion

Oualidia, l'écologique

Oscars 2009

Les Stars sur le Tapis Rouge

DES CHEFS ET DES TABLES



Sébastien Bontour

La Cour Des Lions - Marrakech

Dans cet établissement, la cuisine marocaine est à l'honneur mais pas n'importe laquelle. Une gastronomie créative à base de produits bio, une cuisine « nas nas » comme la qualifie le chef Sébastien Bontour « Moitié-moitié » en marocain.

Depuis 2001, après avoir vécu à Paris, le chef Bontour s'est installé au Maroc. 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. Sa cuisine, dit-il, est une rencontre des

deux rives de la Méditerranée. « Je suis en permanence à la recherche des saveurs originales et inattendues ». Installé au troisième et dernier étage de l'hôtel Es Saadi, « la Cour des Lions » offre une vue panoramique sur les montagnes de l'Atlas et un décor tout de dentelles de pierres et de plâtre sculpté, dans le style arabo-andalou de Grenade. Le linge de table blanc est brodé de minuscules étoiles argentées, la vaisselle et l'argenterie portent l'emblème Es Saadi... Le luxe et le raffinement sont faits de mille et un détails. Tous les soirs de 19h30 à 23h30.