



LE GRAND CAFÉ DE LA POSTE : RENDEZ-VOUS DES FRANÇAIS DE MARRAKECH



Chargé d'histoire, Le Grand Café de la Poste appartient au patrimoine de Marrakech. Situé à Guéltiz, hors des remparts de la Médina, il a été construit dans les années vingt, sous le protectorat. Il fut à la fois un café de grande renommée et un relais postal. On dit que Jacques Majorelle, atablé en compagnie du général Lyautey, y aurait devisé des heures sur les lumières et les splendeurs de Marrakech... La décoration est en totale harmonie avec la culture du

lieu : rien de trop, pas plus de dorures que de mosaïques à outrance, de tentures ou d'arabesques à profusion.

Que reste-t-il alors ? La superbe d'un bâtiment d'époque et la décoration d'inspiration mauresque et européenne à la fois qui cultive un style colonial, empreint de nostalgie. Un ensemble chaleureusement rétro et élégant. Le charme opère dès l'extérieur qui révèle un salon de verdure sous une véranda. Une fois franchis les palmiers, la pergola se dissimule derrière les immenses stores en toile couleur sable, à la fois baignée de lumière et ombragée. Ceinturée de persiennes couleur ébène, elle préserve de la rumeur de la ville sans isoler. Lieu de quiétude, on y trouve aussi de confortables banquettes tendues de toile à matelas beige et ocre rouge. Une cimaise de faiences émaillées couleur sang de bœuf réchauffe les murs avec audace. La carte est pensée comme celle d'une brasserie parisienne de renom. Elle se compose des incontournables de la gastronomie française, de plats traditionnels et régionaux, généreux et cuisinés. Le chef Philippe Duranton est un passionné qui aime travailler les légumes, les sauces,



les jus pour offrir des plats puissants et savoureux. Il s'efforce de travailler avec les meilleurs maraichers, bouchers, épiciers et prépare un véritable potager à proximité afin d'offrir des produits frais, préparés à la minute et toujours de saison. Passionné par les légumes, le chef accommode ceux d'un petit maraicher bio qui cultive son jardin sur la route de l'Ourika. Il les lui commande spécialement et en exclusivité. Ainsi haricots tarbais, pois gourmands et haricots verts extra fins, salades sucrées à peine sorties de terre, mesclun, mini-carottes ou lentilles, tout dans l'assiette est frais et produit localement. Idem des poulets fermiers élevés au grain ou des agneaux à la chair ferme mais à la saveur douce. La souris d'agneau de 7 heures ou le quart de poulet généreux et croquant avec son jus au goût profond sont des must du lieu.

Le chef doublement étoilé Michel Trama a autorisé le chef Philippe à utiliser sa recette exceptionnelle de sauce orientale élaborée à partir de 57 épices. Ainsi les coquilles Saint-Jacques snackées, sel, poivre accompagnées d'une brunoise de carottes, courgettes et d'une semoule d'orge légère sont servies avec la sauce multi-étoilée.

La carte n'oublie pas les palais sucrés et remet à l'honneur certains desserts classiques parfois oubliés comme l'éphémère soufflé au Grand Marnier, l'omelette norvégienne et sa glace plombière aux fruits confits ou l'incontournable crêpe Suzette. Le chef travaille aussi les meilleurs fruits locaux qu'il propose au naturel dans des carpaccios, en tartes, ou avec le foie gras poêlé et son chutney de figues, de dattes ou d'abricots. Des merveilles gustatives qui passent comme une lettre ... à la Poste !

A l'angle Boulevard El Mansour Eddahbi et Avenue Imam Malik Guéltiz - 40000 Marrakech -

Tél : + 212 (0) 24 43 30 38



