



Mis à jour le 22.03.2017 à 10h35 | Publié le 22.03.2017 à 10h27

## L'amour du goût

### Les tables gourmandes de Marrakech

La « ville rouge » regorge de restaurants cool et de terrasses cachées. Vanity Fair a sélectionné six adresses savoureuses pour chaque moment de la journée.



1 6



Photo Saad Alami

9H : EL FENN

**Le lieu :** Un riad au cœur de la médina ouvert en 2004 par la galeriste Vanessa Branson (sœur de Richard Branson) et Howell James. Un havre de paix arty mêlant décoration traditionnelle et art contemporain.

**L'heure idéale :** 9h, à la fraîche, pour profiter du toit-terrasse avant l'arrivée de la chaleur. On rafole des crêpes marocaines et du thé à la menthe qu'on déguste presque allongé sur les banquettes basses, sous les canisses.

**À ne pas louper** : La vue imprenable sur la ville et sur l'Atlas.

**On y vient pour...** Le charme du lieu et la rencontre démente entre le mobilier marrakchi et les pièces d'art contemporain provenant de la collection personnelle de Vanessa Branson.

**La meilleure table** : Celle sur la petite terrasse, comme un perchoir.

**Le dress code** : Relax, un t-shirt blanc, un jean taille haute et une paire de sandales.

**Le plus** : Le calme et la sérénité.

*Derb Moulay Abdullah Ben Hezzian, 2*  
[el-fenn.com](http://el-fenn.com)



2 6

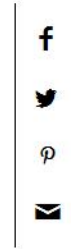


Photo Pascal MONTARY

12H : LE GRAND CAFÉ DE LA POSTE

12h : Le Grand Café de la Poste

**Le lieu** : La bâtisse située à Guéliz, construite dans les années 1920, fut tour à tour un relais postal, un café et un hôtel. La légende voudrait que Jacques Majorelle, attablé en compagnie du général Lyautey, y ait devisé des heures sur les lumières et les splendeurs de Marrakech..

**L'heure idéale** : Midi, pour se régaler d'un plat traditionnel de la cuisine française.

**À ne pas louper** : Les pâtisseries géantes du chef Philippe Duranton, avec une mention spéciale pour le pain perdu.

**On y vient pour...** L'atmosphère feutrée imaginée par le duo d'architectes Studio KO (en charge actuellement de la conception du musée Yves Saint Laurent à Marrakech).

**La meilleure table :** La grande table ronde installée dans un salon de verdure sous la véranda.

**Le dress code :** Chic et urbain. Un pull en cachemire pour lui, une chemise blanche pour elle.

**Le plus :** Les légumes frais. Haricots tarbais, pois gourmands, haricots verts extra fins, salades sucrines, mesclun, mini-carottes ou lentilles sont livrés chaque matin en exclusivité pour le Grand Café de la Poste par un maraîcher qui cultive son jardin bio sur la route de l'Ourika.



13H : NOMAD

13h : NOMAD

**Le lieu :** Un bistrot marocain situé entre la place des épices et le souk Laghzel (autrefois le marché aux esclaves). Déco traditionnelle enrichie de références fifties signée Romain Meunier.

**L'heure idéale :** 13h. Le Nomad est le spot idéal pour un déjeuner décontracté. On ne se lasse pas de la vue reposante : d'un côté la Koutoubia et de l'autre, la chaîne de l'Atlas visible de novembre à mai.

**À ne pas louper :** Passage obligé à la boutique Chabi Chic au rez-de-chaussée pour les céramiques berbères peintes à la main, les collections de verres beldi recyclés et le linge de maison en coton tissé.

**On y vient pour...** La soupe Harira revisitée et la pastilla végétarienne faite avec les légumes du marché.

**La meilleure table :** N'importe quelle place sur la banquette du rooftop.

**Le dress code :** Venez comme vous êtes.

**Le plus :** La cuisine marocaine traditionnelle subtilement twistée par le chef.



6h : Le Jardin

**Le lieu :** Derrière la minuscule porte de ce riad du XVI<sup>e</sup> siècle se trouve une improbable oasis vert chlorophylle. Le restaurant d'une fraîcheur singulière est né de la collaboration entre le maître des lieux Kamal Laftimi et l'architecte d'intérieur Anne Favier.

**L'heure idéale :** 16h, pause bien méritée après s'être perdu dans les ruelles du souk.

**À ne pas louper :** La crème brûlée infusée à la fleur d'oranger et le smoothie à l'avocat.

**On y vient pour...** La végétation luxuriante et cette atmosphère rappelant le Marrakech des années 1970.

**La meilleure table :** Dans l'une des alcôves du patio.

**Le dress code :** Une robe "abaya" signée Norya Ayron provenant de sa boutique au premier étage.

**Le plus :** L'exotisme de cette oasis plongée au cœur du souk.





5 6



20h : La Villa des Orangers

**Le lieu :** L'ancienne résidence personnelle d'un notable de Marrakech construite dans les années 1930. En 1998, le riad fut transformé en hôtel par les actuels propriétaires Pascal et Véronique Beherec.

**L'heure idéale :** 20h, pour un dîner en tête à tête.

**À ne pas louper :** Le jus d'orange maison (avant le champagne).

**On y vient pour...** Le calme qui y règne et la douce sensation d'être chez soi.

**La meilleure table :** L'été, dans le patio du riad privé. L'hiver, la table basse du salon-bibliothèque devant la cheminée.

**Le dress code :** Costume en lin et petite robe noire.

**Le plus :** Les orangers qui embaument l'air, bien sûr.



22h : Bô Zin

**Le lieu :** Un vaste restaurant à la décoration intimiste, ouvert sur une bambusaie.

**L'heure idéale :** 22h. On y dîne tard et on commence la fête au rythme d'une playlist house et deep house, toujours exclusive, parfois live, transformant le lieu en club privé.

**À ne pas louper :** Les dim sum ou le couscous vegan et les délicieux cocktails sans alcool tel le Jardin d'agrumes et son association de sirop de pamplemousse, de jus frais d'orange et de citron sur un coulis de fruit de la passion.

**On y vient pour...** Les grandes tentes installées près des braseros, offrant une vue imprenable sur les bassins et le jardin.

**La meilleure table :** Une grande tablée sur la terrasse principale avec beaucoup d'amis. Voir et être vus.

**Le dress code :** Festif, les nuits (blanches) marrakchies débutent souvent ici.

**Le plus :** La savoureuse carte d'inspiration asiatique.

*Route de l' Ourika km 3*

[bo-zin.com](http://bo-zin.com)

En savoir plus sur <http://www.vanityfair.fr/savoir-vivre/adresses/diaporama/les-meilleures-tables-gourmandes-de-marrakech/41811#5K2pzSu2Kx15OfiR.99>

