

Maison d'Hôtes Palais Zahia : présentation et Emplacement

Par Salah Chakor

Palais Zahia est une maison d'hôtes de charme, situé dans l'un des plus anciens quartiers de la médina de Tanger « Petit Socco », rue de la Marine N° 76. Petit Socco ou Souk Dakhl est constitué d'un nombre important de quartiers spécifiques, regroupant une diversité d'ethnies, de cultures, de traditions, de religions et de civilisations: l'Islam, le Judaïsme, le Christianisme, la civilisation berbère, musulmane, anglophone, francophone, romaine, catalane, grecque , ...

Ce quartier fabuleux fait partie des plus anciennes places fréquentées et habitées à Tanger par les artistes, les intellectuels, les poètes, les peintres, les cinéastes. Les hommes d'affaires, politiciens, les espions s'y côtoyaient. Les lieux de cultes y sont multiples : mosquées, Synagogues et églises. C'est le symbole même de la tolérance et de la cohabitation pacifique. Une architecture très variée s'y implantée : art mauresques, arabo-musulman, chrétien, murailles, tours, portails, arcades... Etc.

Plusieurs juifs y tenaient des bureaux de change puisque la place avait un caractère international, ce qui nécessitait l'échange de monnaies de différents pays représentés dans ce carrefour mondial des rencontres. Les juifs y commercialisaient l'or, les bijoux de valeurs, les tissus et d'autres produits alimentaires d'importation tels que le sucre, l'huile. ...

Vu ce caractère international d'échanges commerciaux et d'affaires et suite à l'accord d'Algesiras de 1906, il a été décidé de créer une banque d'Etat du Maroc à Tanger en 1907.

Cette banque a ouvert en 1912 sous le protectorat français et fut la première banque du genre au Maroc. C'est la même bâtisse qui a été aujourd'hui reprise et réaménagée, par la famille El Yassini en hôtel de charme, avec grand goût, dans une architecture marocaine.

Ce joyau de l'hôtellerie tangéroise qui comporte 14 chambres et 4 suites de luxe, est destiné à une clientèle de marque et de haut de gamme, puisque tout est bien pensé. Une gastronomie marocaine du terroir sera apprêtée dans nos cuisines et servie dans nos salons conçus dans un style marocain, par un personnel hautement qualifié.

Une terrasse panoramique, vue sur le port Tanger Médina est également bien équipée est destinée au service de soft drink, boissons chaudes et froides et des repas légers.

Des chambres bien décorées dans une architecture au style marocain.

Couleurs profondes et bien choisies en harmonie avec le bois et le tadelakt dans les chambres, le spa, les salons et le patio; en contraste avec le blanc .Le style de la chambre est très élégant et attrayant ...

Sur notre site vous pouvez commencer votre voyage avec la vue de paysage splendide de la ville du détroit, Tanger agréablement ornementée par une architecture qui reflète l'aspect international et le métissage des cultures et des civilisations.

Une terrasse panoramique où vous pouvez vous installer tranquillement en contemplant agréablement port de Tanger Ville réaménagé en port de plaisance et en centre d'affaires.

Pour vous, les rues de la médina, la célèbre place Petit Socco peuplée par des touristes, par des citoyens, par des marchands révèlent une vraie vie au sein du Souk dakhel mouvementée et très animée de jour comme de nuit : ce qui donne un aspect agréable au Show people.

La cuisine est superbe. Imprégnez-vous de l'atmosphère de la famille marocaine où des plats du terroir sont apprêtés raffinés et servis avec goût et art de la table exceptionnel.

Un Spa au style royal offrant : sauna, hammam Beldi, massage et détente.

Un Excellent emplacement à quelques minutes de la marina et du port de plaisance Tanger Médina.

Noms des suites et chambres

Numéro 1 : Suite Sultan

Numéro 2 : Suite Culture du Monde

Numéro 3 : Dar El Mandoub

Numéro 4 : Suite Zahia

Numéro 5 : Chambre Casbah

Numéro 6 : Chambre Choukri

Numéro 7 : Dar El Baroud

Numéro 8 et 9: Suite Massinissa (le berbère nommé le roi des berbères)

Numéro Suite de grand Luxe 10 et 11 Eugène Delacroix

Numéro 12 : Alhambra

Numéro : 13 Matisse

Numéro 14 : Petit Socco

Numéro 15 : Tangerine

Numéro 16 : Paul Bowles

Numéro 17 : 9 Avril

Numéro 18 Ibn Battouta

Une bibliothèque et coin lecture pour les clients résidents est aménagé avec goût.

Le patrimoine gastronomique marocain, gage du développement du tourisme culturel. Le patrimoine gastronomique marocain, gage du développement du tourisme culturel.

Par Salah Chakor. Expert et Consultant en Tourisme

Y a-t-il un rapport entre l'économie et la cuisine ?

Il est bien évident, aujourd'hui, au moment où le gouvernement se préoccupe de l'activité touristique comme étant l'une des locomotives de son développement socioéconomique de s'intéresser à toutes les composantes des produits de cette industrie des loisirs, et notamment l'accueil, l'hébergement, la restauration dans toutes ses formes, l'animation...etc.

Et vu que l'élément nourriture occupe une place prépondérante dans la constitution de ces prestations de services aux touristes potentiels, il est alors essentiel d'accorder un grand intérêt à la gastronomie nationale, régionale, en mettant en valeurs des préparations originales à même de refléter un savoir faire ancestral, relatant la culture, la tradition, la civilisation...

La notion de patrimoine gastronomique marocain :

Si le Royaume du Maroc offre une mosaïque de plats riches et

savoureux, ce n'est pas un pur hasard, mais bien évidemment grâce à sa situation privilégiée, à la croisée des cultures et des civilisations, depuis la haute Antiquité.

Le Maroc est gourmand de son authenticité, de ses recettes qui sont à cent pour cent le reflet de la longue histoire riche en traditions, ainsi que des particularités régionales. Le Royaume recèle des secrets gourmands profonds issus d'un savoir-faire ancestral, miroir du patrimoine du terroir. La cuisine est l'art qui témoigne du degré de civilisation dans un pays, car les habitudes alimentaires d'un peuple sont toujours intimement liées à la géographie de sa localité. Une alternance d'austérité et de majesté, de rudesse et de douceur, de mesure et de démesure qu'offrent les montagnes, les plaines, les mers, et les lacs, se retrouve dans sa cuisine marocaine, tout à la fois rustique et opulent. C'est dire que le patrimoine culinaire marocain se définit comme étant le miroir d'un passé séculaire et ancestral riche. La gastronomie marocaine et le témoin d'un brassage de cultures et civilisations qu'a vécu cette terre, reconnue comme étant un carrefour de rencontres et de vie pacifique. Enfin cette gastronomie est le fruit d'un mixage de savoirs et de savoirs faire multiples, venus de plusieurs horizons.

La cuisine est l'une des Composantes essentielles de l'offre touristique :

Et étant donné que l'on ne peut pas concevoir une hôtellerie, et en l'occurrence un tourisme sans une restauration, sans un hébergement, entre autre, nous considérons que le patrimoine culturel est l'une des composantes importantes et essentielles de cette industrie des loisirs. Dès lors il n'est pas concevable de s'en passer, car c'est le moyen le plus efficace pour divulguer un savoir faire des citoyens en la matière, ce qui participe à la promotion de la culture locale ancestrale. La cuisine n'est pas seulement faire à manger, mais aussi et surtout faire appel à une culture à une cérémonie à des traditions, selon chaque région, chaque tribu.

Le patrimoine marocain détient donc une grande place dans la promotion du tourisme et contribue, efficacement, s'elle est bien faite, au développement du secteur. Une bonne cuisine savoureuse, délicieuse, riche et variée, comme la marocaine, ne peut que rehausser la qualité du produit touristique. Par conséquent, il est de notre devoir tous de mieux l'enseigner, la sauvegarder

Le patrimoine gastronomique est une véritable ressource économique dans le cadre de la politique touristique que mène le pays

Au moment où le fast food a tenté de conquérir toute la planète, par l'implantation des entreprises de la restauration rapide et à l'emporter (drive in, drogue store, des Mac Donaldl's ...etc.), et où les Etats Unis ont voulu imposer cette tradition alimentaire, l'on constate aujourd'hui, que les fin Gourmets ont une nostalgie de la bonne table. Les personnes de grandes traditions culinaires veulent alors retrouver les bonnes habitudes. C'est ce qui a donné naissance à ce qu'on appelle le Slow Food, né en Italie. Le slow food prône un retour aux plaisirs de la bonne chère. Ceci induit de prendre le temps d'apprécier un bon repas, de privilégier les produits du terroir et de saison et, si l'on va au restaurant, de choisir un établissement dont le chef de cuisine ces produits avec goût et passion.

Le slow food est un véritable mouvement lancé par une association qui porte son nom et qui comporte plus de quatre-vingt mille adhérents à travers le monde. Cette association encourage les gens à se réjouir des repas servis et de mieux savourer les préparations du terroir qu'un chef artiste présente avec doigté. Cette Association mène également des actions concrètes pour sauvegarder la diversité des gastronomies régionales, seul gage de notre identité et de notre culture.

A la lumière de ces mouvements, nous confirmons la cuisine

traditionnelle comme étant une vraie ressource économique, moyen important pour la création des économies de niches dans les régions de grand tourisme, là où la cuisine a fait sa renommée, telle que Fès, Marrakech, Essaouira, Les touristes deviennent de plus en plus amateurs de la bonne cuisine, de la cuisine du terroir, une cuisine faite bio. Notre responsabilité est alors grande dans ce sens que nous devons encourager la création d'une restauration traditionnelle raffinée dans toutes les villes cibles d'un tourisme culturel, haut et de moyenne gamme. La gastronomie nationale marocaine est, au même titre que l'artisanat, le folklore, le gage de notre tourisme local de niche.

L'offre de formation professionnelle (privée ou publique, initiale ou continue) destinée à ce secteur :

Jusqu'à aujourd'hui le volet formation destiné à ce créneau reste très insuffisant car seul un centre est chargé de dispenser ce savoir. Le Centre de Qualification Professionnelle Hôtelière et Touristique de Touarga, à Rabat forme des jeunes filles dans la cuisine traditionnelle marocaine, d'ailleurs efficace dans cette formation, mais cela reste insuffisant. Par contre dans le privé nous n'avons aucun établissement qui forme dans ce sens. Pour mener à bien ces formations et afin de sauvegarder ce patrimoine il est important de multiplier des centres et les écoles de formation, de même que la création des associations professionnelles.

Etant donné que le Maroc est un pays de grande cuisine, d'un patrimoine culinaire très varié et riche, la création d'une Académie Nationale de Gastronomie est nécessaire pour permettre la conservation et la mise en valeur de cette culture ancestrale.

Ce qui va permettre également la mise en place d'un laboratoire culinaire au niveau national favorisant le réajustement des recettes et leur équilibrage, selon les

besoins des organismes, et selon les circonstances.

La collecte et la conservation des ustensiles, matériels traditionnels et des condiments et épices utilisés pour la confection des plats constituant la cuisine du terroir s'imposent également, ce qui va motiver la création d'un musée d'art culinaire dans les régions de grandes cuisines.

Ce conservatoire de la Gastronomie Nationale aura comme objectifs essentiels la revalorisation des cuisines et des produits en voie de disparition, de même que la sauvegarde et la promotion du caractère honnête et sincère des cuisines régionale et nationales. Ce qui va prévenir le fait de dénaturer cet art ou de le conduire à la médiocrité.

Une fois mise sur pied, cette Académie de Gastronomie Nationale, aura à entreprendre, comme tâche noble, une action permanente en faveur d'une cuisine de qualité élaborée à partir de produits naturels et authentiques, tant au plan gustatif que nutritif.

D'ailleurs, l'implantation du centre de qualification hôtelière et touristique, dans l'enceinte de Touarga, à Rabat exprime pleinement cette volonté d'assurer la pérennité de cette facette de la richesse culturelle marocaine. Ce centre a la tâche de participer à la sauvegarde du patrimoine civilisationnel, culturel et humain. L'art culinaire marocain traditionnel, inlassablement transmis de mère en fille, est aujourd'hui la noble mission assignée au centre de qualification de Touarga.

La préservation, la perpétuité du savoir-faire et l'authenticité de la culture marocaine, sous toutes ses formes, motivaient, à plus d'un égard, Feu Sa Majesté Hassan II, et son successeur, Sa Majesté Le Roi Mohamed VI, qui continue à en faire sa principale préoccupation, car conscient du fait que c'est le gage de notre identité nationale. L'art culinaire représente, dans tout cela, la facette la plus

complète de la culture, parce qu'elle est mêlée à tous les savoirs de l'humanité, c'est un patrimoine complet, faisant appel à la science, à l'agriculture, à l'artisanat, à la médecine.....

Enfin les actions, qui seront menées par l'académie de cuisine, seront des actions scientifiques capables de mettre en place une nutrition susceptible de prévenir les maladies et de permettre l'entretien de l'organisme. Ce qui fera appel à une étude conjointe, sur la dimension humaine et scientifique, de la science de l'alimentation et de l'art culinaire.

La bonne cuisine est comparée à un beau tableau d'art.

La bonne cuisine est comparée à un beau tableau d'art.

Par Salah Chakor

Faire la bonne cuisine n'est pas à la portée de tout un chacun, mais c'est une façon de faire artistique comparée au travail d'un peintre qui transmet, à travers ses tableaux, un savoir culturel, historique, artistique et parfois scientifique, de manière extraordinaire. Le cuisinier et la

cuisinière sont des artistes de talentueux qui, grâce au mixage et au mariage intelligents des ingrédients, des condiments et des denrées alimentaires diverses arrivent à produire des plats savoureux, délicieux, appétissants.

Si le peintre cherche à plaire au public par la présentation de beaux tableaux parlants et attirants, le cuisinier, par ses préparations culinaires veut satisfaire la curiosité des fins gourmets au niveau de l'olfactif, l'odorat, gustatif, et nutritionnel. Une bonne cuisine faite avec doigté et avec goût est le moyen efficace pour relater la civilisation et les techniques des gens de la région dont elle est originaire.

Chaque région offre une variété de mets, selon les traditions, la culture et selon la civilisation de ses habitants. Ces variétés ont également le rapport avec ce qui est disponible dans cette région comme produits alimentaires (légumes, fruits, viandes,etc), c'est pourquoi la cuisine marocaine est très riche dans des régions de haute agriculture telles que le Tafilalet (Ancienne Sijilmasa), Meknés, Fès, Marrakech ..etc.

Les pays de la méditerranée présente une cuisine riche et variée, car ils offrent agriculture aussi riche et variée. C'est pourquoi la cuisine de ses régions est bien cotée au niveau mondial, comme par exemple la cuisine française, la cuisine Italienne, la cuisine marocaine, la cuisine espagnole, la cuisine portugaise.....