

Une bibliothèque de saveurs marocaines

Autor(en): **J.-M.R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralisations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 62

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831425>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

En ligne livraison gratuite.

D ONLINE
SHOP

www.dosenbach.ch

Parce qu'elles
sont adaptées à ma vie.

medicus

à partir de

69.⁹⁰



1 112 897 · Pointure 3.5 – 8 · 89.90
1 112 894 · Pointure 3.5 – 8 · 89.90
1 112 963 · Pointure 3.5 – 8 · 69.90
1 112 956 · Pointure 4 – 7.5 · 79.90
1 112 980 · Pointure 4 – 8 · 79.90

D
DOSENBACH

Parce que nous aimons les chaussures.

Une bibliothèque de saveurs marocaines



DR



**Responsable à l'Office du tourisme
marocain, Touria Agourram est
aussi une sacrée gourmande.**

Voilà un livre précieux puisqu'il compile quelque 210 recettes qu'on se transmet normalement oralement, de mère en fille. Des petits trucs supposés rester dans la famille au fil des générations et qui feront désormais saliver tous les amateurs de cuisine marocaine. Une cuisine riche, goûteuse et conviviale qui diffère aussi selon les régions, comme nous le raconte Touria Agourram, responsable pendant plus de trente ans de l'Office national du tourisme marocain au Benelux et aujourd'hui installée à Paris. Purée de fèves sèches au Sud, nuances douces amères à Marrakech ou alors poissons sur les côtes méditerranéennes et atlantique sans oublier bien sûr les cornes de gazelle, les figues au miel et bien d'autres délices. Mais le vrai secret de la cuisine marocaine est ailleurs.

«La cuisine, c'est un peu de ceci, un peu de cela et beaucoup d'amour. On met toujours un peu de soi dans chaque plat que nous préparons. Ces recettes, je les transmets à tous ceux que j'aime», souligne-t-elle. Cela dit, elle reconnaît ne pas avoir toujours aimé être aux fourneaux. «Petite, c'était une corvée pour moi, puis, avec le temps, j'ai commencé à aimer cette cuisine dont les saveurs et les parfums sont ancrés à jamais dans ma mémoire. Alors, pour sauver cet art culinaire de l'abandon et de l'oubli, il n'y a pas de meilleure manière que de transmettre à notre tour ce qui nous a été transmis.»

J.-M.R.

La cuisine marocaine de mère en fille, Editions Albin Michel

novembre 2014