

RECEVOIR

C'EST BON COMME LÀ-BAS !

À FLANC DE COLLINES, AU CŒUR DE LA PROVINCE D'ESSAOUIRA, NANIE ET GREG MIJOTENT UN VOYAGE CULINAIRE DÉLICIEUSEMENT PARFUMÉ. CITRON VERT, PAPRIKA, MIEL ET ABRICOT... FERMEZ LES YEUX ET RESPIREZ « LE JARDIN DES DOUARS ». VOUS ÊTES AU MAROC.

PAR VIRGINIE MANIVET - PHOTOS THIBAUT JEANSON

Papillotes d'amour

Sardines fraîches farcies aux herbes aromatiques et relevées d'épices servies dans un plat à poisson en céramique (Caravane Emporium).

 **Recette**
page 105

Bonne humeur

Dans l'embrasure de la porte d'entrée de la cuisine mauresque, Nanie, la jeune Lilloise, rayonne sous la lumière méditerranéenne.



À l'heure du thé

Dans la fraîcheur du patio situé au rez-de-chaussée, le plaisir de s'évader en sirotant un thé à la menthe servi sur un plateau en étain. Coussins « Seta » en soie fuchsia et coussin « Shanghai » framboise (Linum).



La vaisselle orientale couleur palmeraie étanche la soif d'évasion culinaire



Douceur de vivre

À deux pas du bassin de nage, cette petite maison marocaine héberge trois chambres de luxe.

Table en zelliges

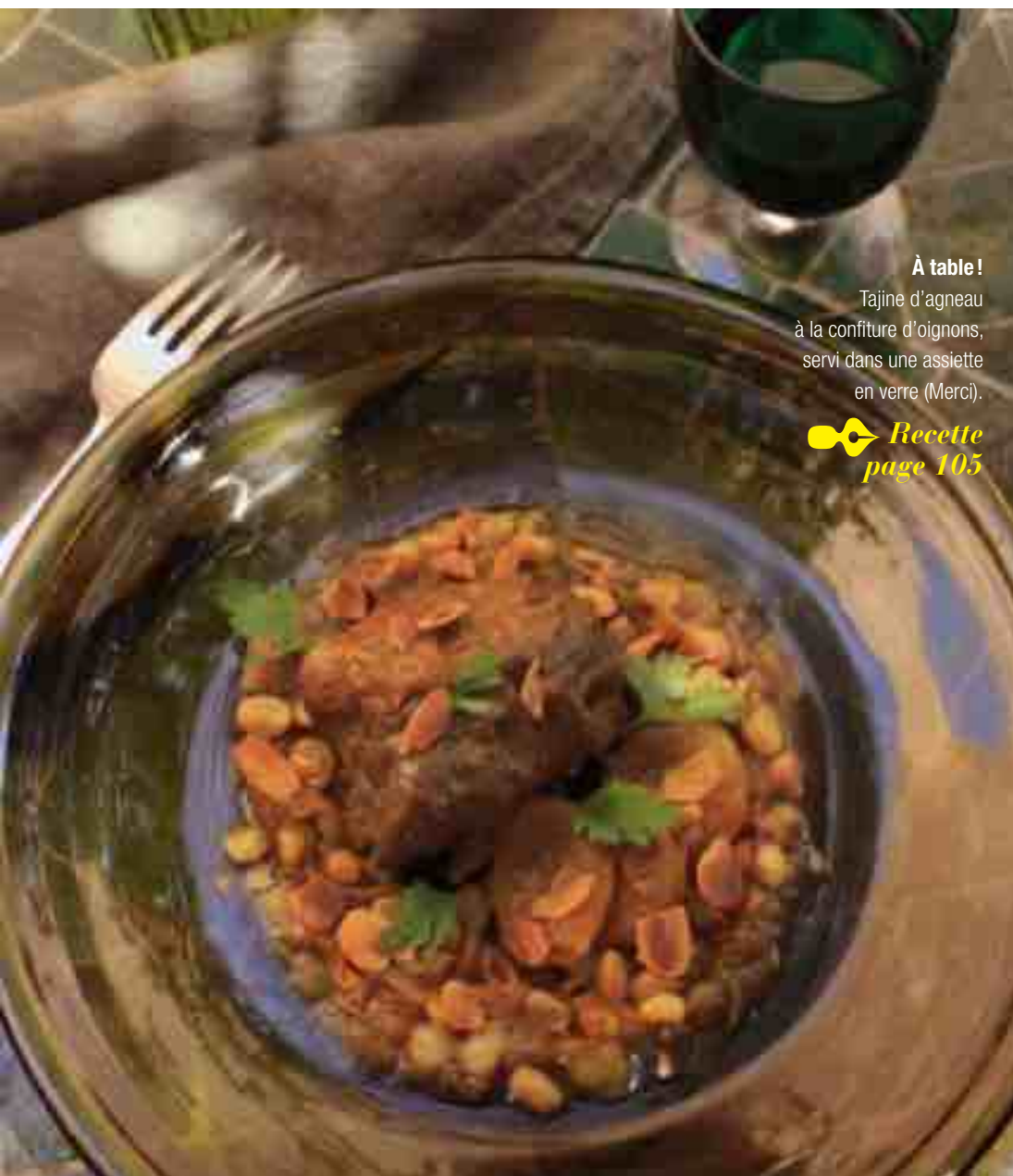
et couverts « Goa » en Inox noir (Merci) posés sur une serviette en lin « West » vert olive (Linum).

Verres d'eau

Hymne à la couleur pour une table aux reflets vert émeraude. Verre *long drink* « cote verte », carafe et assiette de présentation olive en verre (Merci). Verre à pied, fourchette « Marta » en Inox martelé (Caravane Emporium).



La saveur sucrée d'un tajine revisité par le couple lillois, épris de gastronomie



À table !

Tajine d'agneau
à la confiture d'oignons,
servi dans une assiette
en verre (Merci).

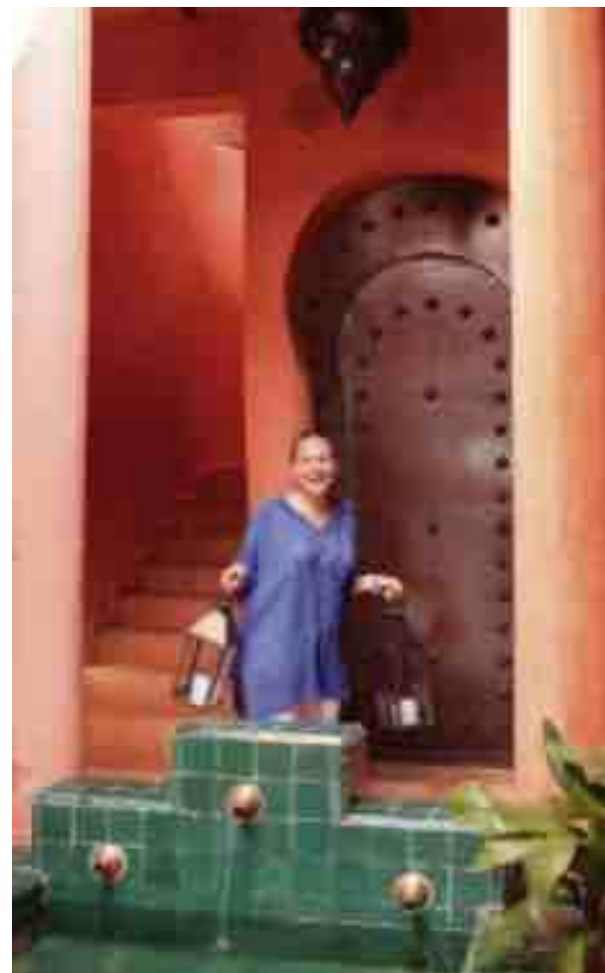
 **Recette**
page 105

Jaune safran

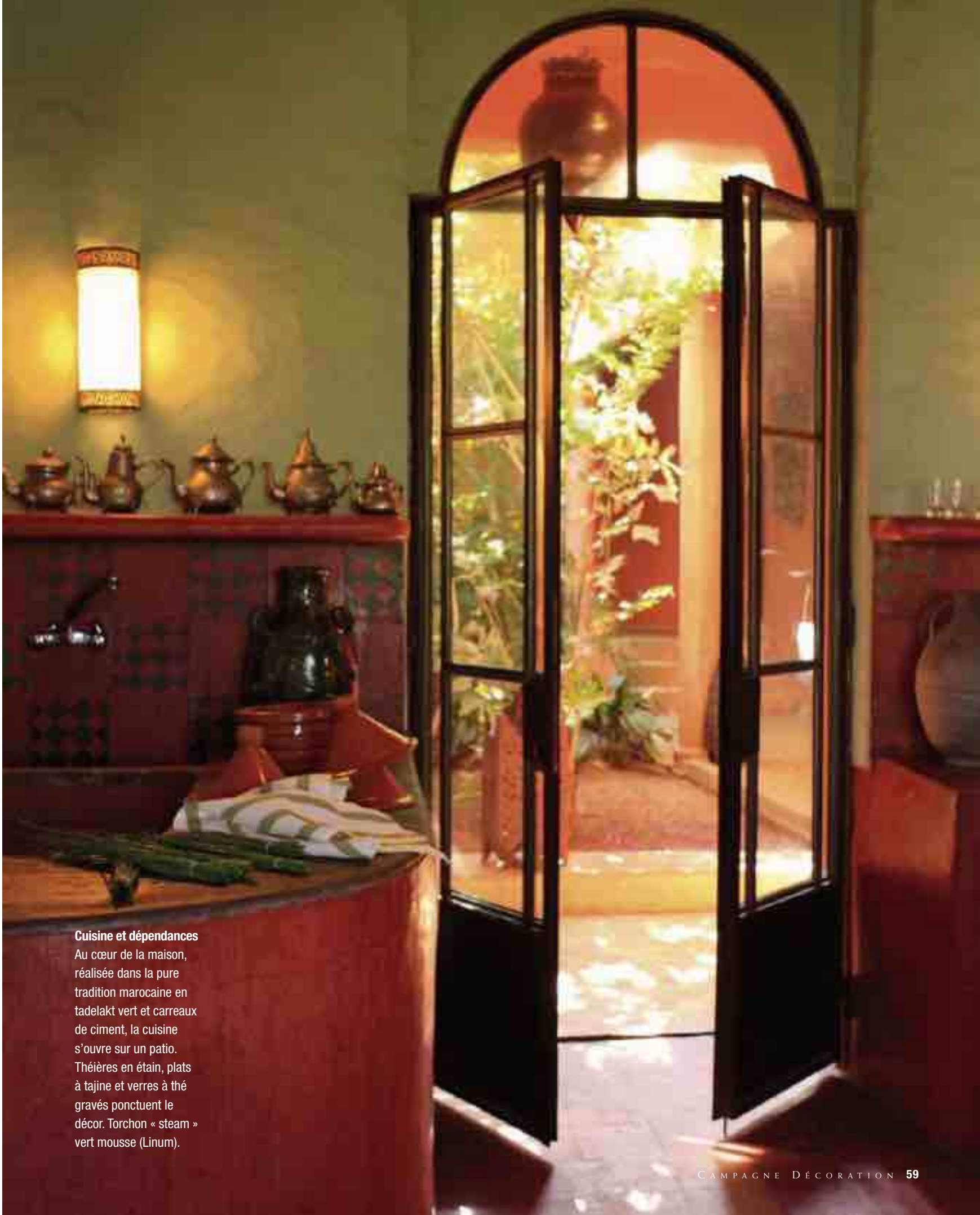
Des tajines en terre
vernisée patientent
en rang d'oignons
sur le plan de travail
de la cuisine.

Mille et une nuits

Le soir, Nanie, magicienne
aux doigts de fée, pose
des lanternes dans la
maison principale baignée
d'ocre rose.



Greg et Nanie, deux Lillois, ont élu domicile à Essaouira, escale de leur première rencontre. Depuis 2011, le couple cultive « Le Jardin des Douars », un palais trois étoiles dont la grosse porte d'entrée en bois sculpté ouvre sur un parc luxuriant jalonné d'oliviers et d'arganiers. Ici, exit l'ostentatoire. bercés par le gazouillis des sansonnets, Greg et Nanie reçoivent avec bienveillance et infinie gentillesse. Un art de vivre qu'ils transmettent avec amour à leurs hôtes de passage en quête de soleil et de bien-être. « Ce que nous préférons avant tout, c'est faire plaisir : recevoir et voir les sourires sur les visages des gens reste notre motivation première », confie le jeune couple.



Cuisine et dépendances

Au cœur de la maison, réalisée dans la pure tradition marocaine en tadelakt vert et carreaux de ciment, la cuisine s'ouvre sur un patio. Théières en étain, plats à tajine et verres à thé gravés ponctuent le décor. Torchon « steam » vert mousse (Linum).

RECEVOIR

Suite royale

Dans cette chambre située à l'étage de la maison principale, la lumière caresse et sublime les portes gravées en bois couleur sang de bœuf. Sur un petit tabouret, coussin « Seta » en soie fuchsia et coussin parme (BHV).

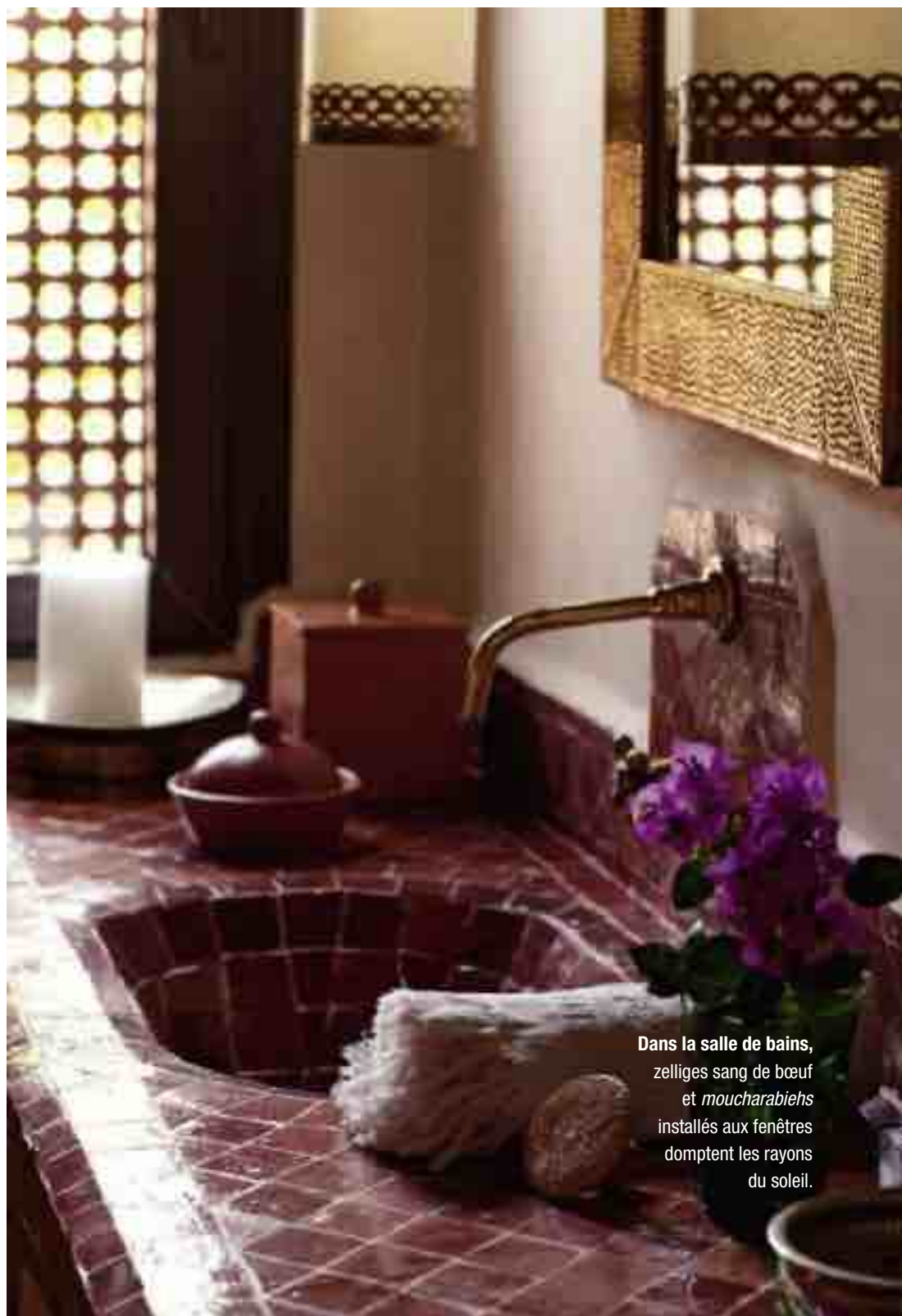
Bois sculpté, ocre rouge, poteries berbères... le charme de l'artisanat marocain



À l'étage, dans la chambre Beldi, sommeille une niche d'inspiration mauresque agrémentée d'un miroir en guise de tête de lit.

Au rez-de-chaussée, la chambre familiale savoure la tranquillité grâce à sa petite terrasse privative avec vue sur le jardin.

Érigé à flanc de collines, « Le Jardin des Douars » arbore un port altier au cœur d'une kyrielle de maisons bordées de palmiers et de cyprès élancés. Construit en 2004 à l'image des demeures fortifiées du Grand Sud marocain, la maison principale est rythmée de patios en enfilade desservants chambres et suites spacieuses. Dès l'entrée, un patio agrémenté d'un long bassin en zelliges verts confère un supplément d'âme à la maison. Sur les murs en tadelakt rosé, les teintes scintillent et épousent les sols pavés de *bejmat* (briquettes de Fès). Avec le temps, le lieu s'est doté de deux *douarrias* (maisonnettes indépendantes), d'un bas-



Dans la salle de bains, zelliges sang de bœuf et *moucharabiehs* installés aux fenêtres domptent les rayons du soleil.

RECEVOIR

Eden

Sur son promontoire rocheux, l'hôtel réserve un jardin aux mille senteurs, trésors de la flore marocaine d'une richesse exceptionnelle.

Aux petits soins

Nanie, la maîtresse des lieux, foule le sol de ses petits pas feutrés au service de ses hôtes.



À l'ombre
d'un
bougainvillier,
à l'abri
du vent,
c'est l'instant
bien-être

Arômes d'été

Gorgé de parfum sucré et acidulé, tout le nectar d'un sorbet citron basilic décoré à la feuille de menthe.

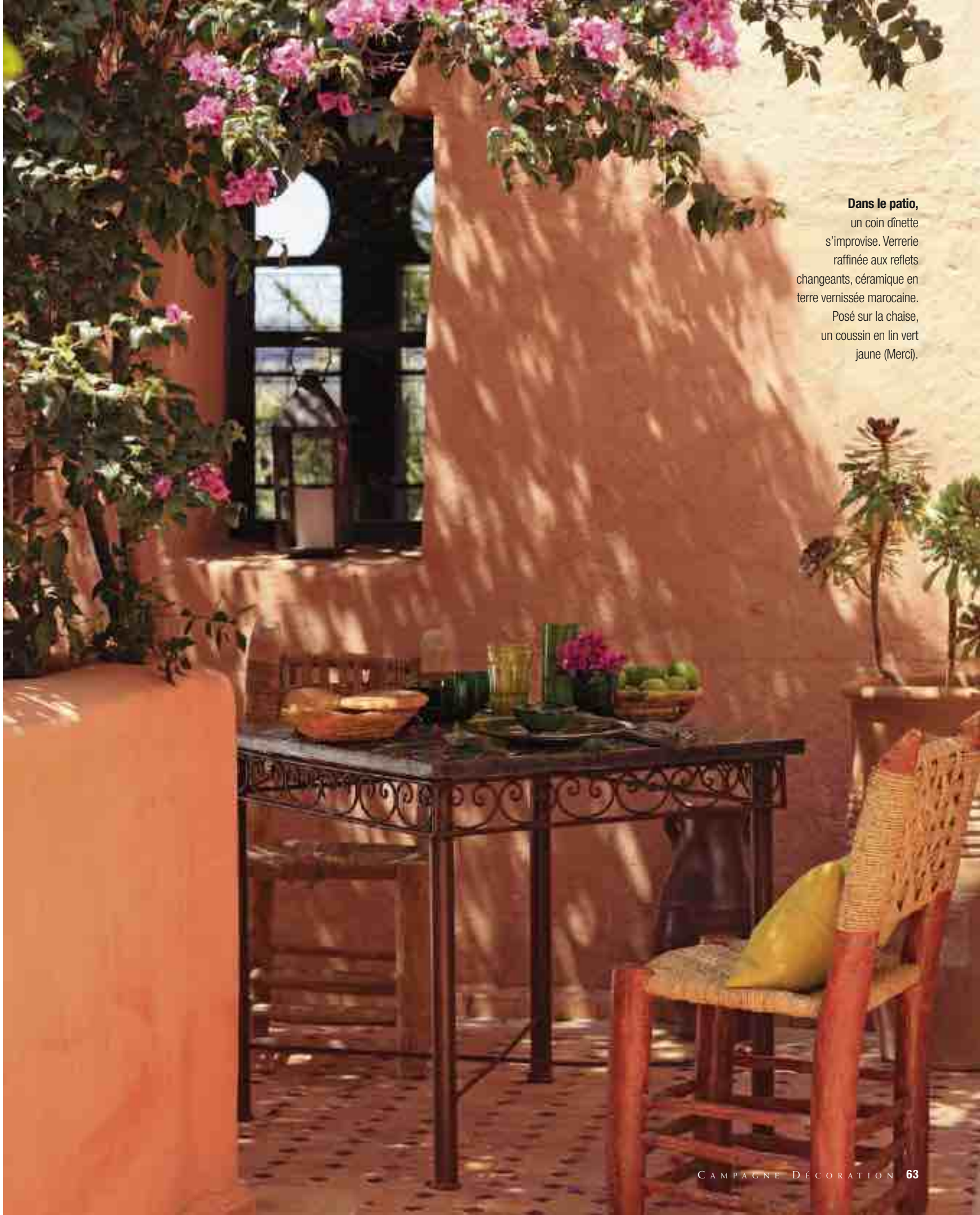
 **Recette**
page 105



sin de nage et d'un spa agrémenté d'un hammam, fidèles à la tradition architecturale de cette province d'Essaouira.

Adjacente au patio, la cuisine exhale des fumets prometteurs. Avec l'aide du chef Joseph, Grégoire et Nanie concoctent des plats d'inspiration marocaine, française et internationale. « Ici, c'est une grande famille, on est comme à la maison ! », s'enthousiasme Nanie. Autour du plan de travail en tadelakt gris, poissons fraîchement pêchés, épices, fruits et légumes bio s'exposent avant d'être cuisinés pour libérer leur saveur. Sur la terrasse, loin du tumulte d'Essaouira, c'est l'heure de passer à table, caché dans les collines, à l'ombre des bougainvilliers et des citronniers. ■

Tous nos remerciements à la compagnie Royal Air Maroc.



Dans le patio,
un coin d'înette
s'improvise. Verrerie
raffinée aux reflets
changeants, céramique en
terre vernissée marocaine.
Posé sur la chaise,
un coussin en lin vert
jaune (Merci).