



Céramiques, vannerie, verres décorés, outils forgés et autres bijoux illustrent l'artisanat marocain.

Maroc

Une terre d'aventure

Les trekkings en petit groupe séduisent de plus en plus les amateurs de vacances actives et conviviales. La région d'Essaouira répond à leurs attentes, notamment le long de la côte atlantique. En prime : une belle immersion culturelle.

TEXTE ET PHOTOS : BERNARD PICHON

Qui dit Maroc pense souvent Marrakech. L'engouement pour cette destination est tel que les liaisons aériennes ne cessent de se développer vers la ville rouge, à l'instar de celles qui relient Genève à Amsterdam, Barcelone ou Ibiza. Si la destination dégage un charme indéniable, elle souffre également des effets du tourisme de masse. La place Jemaa el-Fna, les souks et les jardins Majorelle – ancien fief d'Yves Saint Laurent – sont souvent bondés. Cette saturation nuit à l'expérience des visiteurs et à la qualité de vie des habitants. Comme ailleurs, la surfréquentation entraîne une inflation perceptible dans l'hébergement et la restauration. Et c'est sans parler de la dégradation de l'environnement...

AUTHENTICITÉ

Dans ce contexte, de plus en plus de voyageurs recherchent des alternatives moins courues et encore « authentiques ». Heureusement, le Maroc leur en offre une pléiade, qu'il s'agisse des montagnes du Haut Atlas (villages berbères, vallées verdoyantes et sommets enneigés), du Sahara (chez les nomades du désert) ou des villes impériales (Fès, Meknès et Rabat, surtout en basse saison).

Des voyageurs – comme Terres d'Aventure – encouragent leurs clients à parcourir ces espaces moins connus pour y pratiquer de saines activités. Il s'agit aussi de soutenir l'économie locale, privilégier les hébergements et les restaurants familiaux, adopter des comportements responsables.

BON PLAN

Si l'on dispose d'une semaine, l'idéal serait de choisir une période hors vacances scolaires. On vise alors – par exemple – les randonnées orchestrées autour d'Essaouira. On atterrit forcément à Marrakech, le temps de photographier un ou deux monuments et d'explorer la médina, pour le plaisir de marchander.

L'artisanat marocain, véritable trésor patrimonial, se distingue par sa richesse et sa diversité. Des tapis aux bijoux, en passant par la poterie et le travail du cuir, chaque région possède ses spécialités et techniques ancestrales. La pérennité de ce précieux héritage réside dans sa transmission de génération en génération. Contribuant à la création d'emplois, son dynamisme joue un rôle crucial dans l'économie du pays. Des coopératives et des

Dans la médina,
Khalidoun Art rural se
distingue par la qualité
de sa sélection.



associations œuvrent à la promotion et à la commercialisation des produits, tant au Maroc qu'à l'étranger.

TROUVAILLES

Si la tradition demeure au cœur du savoir-faire marocain, les créateurs n'hésitent pas à innover, souvent à l'initiative de négociants européens ou anglo-saxons en quête d'originalité et d'excellence. Cette approche permet de répondre aux attentes d'une clientèle sélecte, prête à faire chauffer sa carte de crédit dans des boutiques haut de gamme.

Les cavernes d'Ali Baba abondent dans la «ville nouvelle» de Marrakech. Elles y jouxtent sans surprise les totems de la mode

mondialisée. Leur repérage dans le dédale des souks est moins évident. Il suppose un rien de flair et de détermination, celle d'un dénicheur de pépites, à même de dérouler son fil d'Ariane. Sallam n'est pas un rabatteur rétribué au pourcentage par les commerçants. Sérieux et professionnel, ce guide milite pour un tourisme éclairé. Il explique la renommée des tapis berbères, «uniques par leurs arabesques et leurs couleurs». On en trouve qui intègrent désormais un design contemporain. Les potiers aussi se renouvellent avec des objets utilitaires et décoratifs d'une grande finesse. Pareil pour les bijoux en or, en argent ou en cuivre, dont certains se distinguent par des motifs inédits, complexes ou stylisés.

TROIS CLASSIQUES GOURMANDS

Le Maroc, terre d'épices et de saveurs, offre une cuisine aussi riche et variée que son histoire.

LE TAJINE

Elle se mijote dans un récipient en terre cuite du même nom, qui confère aux aliments une saveur unique. Les possibilités de garniture sont infinies : tajine d'agneau aux pruneaux, tajine de poulet aux olives, tajine de légumes.

Les épices, comme le safran, le cumin et le gingembre, jouent un rôle essentiel dans l'équilibre des saveurs.

LA PASTILLA

C'est un mets raffiné et délicat, souvent servi lors des grandes occasions. Ce feuilleté est composé de pâte filo, farci de viande de pigeon ou de poulet, d'amandes, d'œufs et d'épices. Le tout est nappé d'un mélange de sucre glace et de cannelle, ce qui

donne à la pastilla une saveur à la fois sucrée et salée, très particulière.

LE COUSCOUS

Indissociable de la culture maghrébine, le couscous constitue un élément central des repas de fête et un symbole de partage. Composé de semoule de blé cuite à la vapeur, accompagnée d'un mélange de légumes, de viande (agneau, poulet ou bœuf) et d'épices, il fait l'objet de nombreuses recettes.



Travail d'extraction de l'huile d'argan.

HUILE DE COUDE

C'est le moment d'embarquer pour Essaouira: trois heures de minibus au départ de Marrakech, avec un arrêt dans une coopérative agricole où l'on extrait l'huile d'argan, si appréciée dans l'alimentaire et la cosmétique. Après la récolte des fruits de l'arganier, les femmes s'attellent à une tâche minutieuse: extraire les amandons. Ces derniers sont broyés à l'aide de meules en pierre, puis malaxés avec de l'eau pour former une pâte que l'on presse manuellement dans des sacs en peau de chèvre. L'huile est ensuite décantée et filtrée. «Elle est riche en acides gras essentiels, en vitamine E et en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés nourrissantes, régénérantes et protectrices. Elle est utilisée depuis des siècles pour soigner les épidermes secs et abîmés ainsi que les cheveux fragilisés. On s'en sert aussi pour prévenir les maladies cardiovasculaires et le vieillissement prématuré», explique Sallam. Cette panacée constitue une source de revenus importante pour les Berbères, principaux acteurs de cette filière. De nombreuses coopératives ont vu le jour, visant à améliorer la condition féminine.

DANS LA «BIEN-DESSINÉE»

Même si Essaouira, battue par les vents, bénéficie d'une température stable toute l'année (25° C), l'entre-saison s'impose pour ne pas subir – dès qu'on s'en écarte – la touffeur estivale.



Les oranges sont indissociables du port d'Essaouira.

Comme un mirage, l'ancienne Mogador se dessine à l'horizon. Cet ancien port de pêche fondé par les Portugais – puis conquis par les Français – distille une telle photogénie qu'il a attiré bon nombre de cinéastes, dont Orson Welles. Notamment séduit par ses fortifications, le réalisateur y a tourné son *Othello*, au milieu du siècle dernier. Ce décor n'a pas beaucoup changé; une rampe séculaire conduit à un alignement de canons de bronze braqués sur l'océan. En dessous, dans les anciens entrepôts de munitions, quelques ateliers d'artisans marqueteurs dont les créations sont en loupe de thuya, incrusté de bois de citronnier, d'ébène, de nacre et parfois de fil de cuivre.

Le thé à la menthe poivrée à la marocaine est facile à préparer soi-même.



Des randonnées sont
organisées sur les
immenses plages.



Pour vivre Essaouira de l'intérieur, c'est assurément dans la médina qu'il faut résider. Un riad traditionnel sera le point de chute de quatre journées dédiées à la marche et aux massages bienfaisants du hammam.

CAP SUR L'AVENTURE

Les environs constituent un véritable éden pour les petits groupes de randonneurs, en l'occurrence une douzaine de francophones impatients d'explorer des paysages étonnement diversifiés. Serpenteant dans ce cadre protégé, les sentiers offrent à chaque pas de nouvelles surprises et découvertes; ici, un ingénieux système d'irrigation; là, des pêcheurs

occupés à démêler leurs filets encombrés de noirs goémons.

Les randos inscrites au programme n'exigent pas d'entraînement, mais nécessitent une bonne forme pour endurer les parcours quotidiens, respectivement d'environ 10, 12 et 15 kilomètres. Le premier longe une immense plage du «bout du monde». Le deuxième emprunte une oasis verdoyante, le troisième traverse des dunes ponctuées de genévriers et eucalyptus. Au fil des balades, on découvre la faune et la flore. On peut aussi s'adonner aux sports nautiques – surf, kitesurf, stand-up paddle, plongée – ou à l'équitation et au golf. • BP

ADRESSES COUP DE CŒUR

KHALIDOUN ART

Cette vaste boutique ne se contente pas d'aligner de superbes tapis. Sur plusieurs niveaux, elle propose le meilleur de l'artisanat marocain (Rue Sidi el Jamani, dans les souks de Marrakech).

► www.facebook.com/tapismarocain

CULTISSIME

Pour mener un train de vie de star, ce ne sont pas les palaces qui manquent à Marrakech. En dehors de la mythique Mamounia, on vise le Royal Mansour. Volonté de sa majesté Mohammed VI,

propriétaire et ordonnanceur des lieux, cette adresse pourrait être considérée comme une antichambre du palais. L'établissement impressionne notamment par son vaste spa, comme lové dans une dentelle.

► www.royalmansour.com

BONNE TABLE

À Essaouira, la Table de Madada mixe les grands classiques de la gastronomie française aux parfums orientaux. Talentueux, son jeune chef puise son inspiration auprès des pêcheurs et des produits de saison.

► www.madada.com



Le spa du Royal Mansour, à Marrakech.