

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2014)
Heft: 62

Artikel: Une bibliothèque de saveurs marocaines
Autor: J.-M.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831425>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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