



Un Libanais qui nous plaît

Si vous aimez la cuisine libanaise et que vous êtes nostalgique du Beyrouth des années 50, rendez-vous chez El Ghanouj. Fabrice Maurel a signé la rénovation du lieu qui s'inscrit dans un esprit vintage. Carreaux de ciment, mur en miroirs bronze, bibliothèque en fer et bois où sont exposés des objets chinés, moucharabieh traditionnel, photos de Oum Khaltoum... Avec un petit budget, Fabrice a su faire d'El Ghanouj un restaurant où l'on se sent bien en chinant lustres et objets et en dessinant le mobilier. Quant au chef libanais, il nous régale avec toutes les spécialités de la cuisine de son pays : mezze (les Fallafel sont excellents), grillades, shawarma, Kabab...

113, rue de Normandie, Casablanca, Tél. : 05 22 25 00 30



Hommage aux Eighties

La nouvelle collection de tissus Boussac pour Pierre Frey est un clin d'oeil aux facétieuses années 80. A l'image du groupe Memphis, figure emblématique du design née dans cette même décennie, Cartoon associe des matériaux singuliers et se joue des conventions avec humour. Sa palette chromatique empreinte ses couleurs acidulées au Pop art et nous fait vibrer au rythme des années 80. On adore !

Chez Interior's



Divin !

Il est vraiment divin le Néroli divin, joli gâteau composé de petits choux à la fleur d'orange. Sans doute parce qu'il est ultra léger, pas trop gras et pas trop sucré, comme le sont toutes les pâtisseries signées par le chef australien Richard Hawke de la maison Rose Léon, créée par Fatine Rahhou. Ensemble ils proposent une pâtisserie qui prône la légèreté, mais pas seulement. Elle s'inspire de la grande tradition française et de la richesse du terroir marocain pour offrir une expérience gustative inédite où les matières premières sont valorisées, respectées et sublimes au gré des saisons. Difficile de résister aux huit créations Rose Leon aux noms poétiques, mais notre préférée reste le Néroli divin.

234, Avenue de Bourgogne, Casablanca. Tél. : 06 66 16 00 77