

# LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE MAROCAIN, gage du développement de son tourisme culturel

**Si le Royaume du Maroc offre une mosaïque de plats riches et savoureux, ce n'est pas un pur hasard mais bien évidemment grâce à sa situation privilégiée, à la croisée des cultures et des civilisations, depuis la haute Antiquité.**

Le Maroc est gourmand de son authenticité, de ses recettes qui sont à cent pour cent le reflet de la longue histoire riche en traditions, ainsi que des particularités régionales. Le Royaume recèle des secrets gourmands profonds issus d'un savoir-faire ancestral, miroir du patrimoine du terroir. La cuisine est l'art qui témoigne du degré de civilisation dans un pays car les habitudes alimentaires d'un peuple sont toujours intimement liées à la géographie de sa localité. Une alternance d'austérité et de majesté, de rudesse et de douceur, de mesure et de démesure qu'offrent les montagnes, les plaines, les mers et les lacs, se retrouve dans sa cuisine marocaine, tout à la fois rustique et opulente. C'est dire que le patrimoine culinaire marocain se définit comme étant le miroir d'un passé séculaire et ancestral riche. La gastronomie marocaine, t'émoinne d'un brassage de cultures et de civilisations qu'a vécu cette terre, reconnue comme étant un carrefour de rencontres et de vie pacifique. Enfin cette gastronomie est le fruit d'un mixage de savoirs et de savoirs faire multiples, venus de plusieurs horizons.

- **La gastronomie est l'une des Composantes essentielles de l'offre touristique**

Etant donné que l'on ne peut pas concevoir une hôtellerie et, en l'occurrence, un tourisme sans une restauration, sans un hébergement, entre autre, nous considérons que le patrimoine culturel est l'une des composantes importantes et essentielles de cette industrie des loisirs. Dès lors, il n'est pas concevable de s'en passer car c'est le moyen le plus efficace pour divulguer un savoir faire des citoyens en la matière, ce qui contribue à la promotion de la culture locale ancestrale. La cuisine n'est pas seulement faire à manger, mais aussi et surtout faire appel à une culture, à une cérémonie, à des traditions, selon chaque région, chaque tribu. Le patrimoine marocain détient donc une grande place dans la promotion du tourisme et contribue, efficacement, si elle est bien faite,

au développement du secteur. Une bonne cuisine savoureuse, délicieuse, riche et variée, comme la marocaine, ne peut que rehausser la qualité du produit touristique. Par conséquent, il est de notre devoir à tous de mieux l'enseigner, la sauvegarder...

- **Ce patrimoine gastronomique est une véritable ressource économique dans le cadre de la politique touristique que mène le pays**

Au moment où le fast food a tenté de conquérir toute la planète, par l'implantation des entreprises de la restauration rapide et de repas à emporter (drive in, drogue store, Mac Donald's...), et où les Etats Unis ont voulu imposer cette tradition alimentaire, on constate aujourd'hui, que les fins Gourmets ont une nostalgie de la bonne table. Les personnes aux grandes traditions culinaires veulent alors retrouver les bonnes habitudes. C'est ce qui a donné naissance à ce qu'on appelle le *Slow Food*, né en Italie. Le *slow food* prône un retour aux plaisirs de la bonne chère. Ceci induit de prendre le temps d'apprécier un bon repas, de privilégier les produits du terroir et de saison et, si l'on va au restaurant, de choisir un établissement dont le chef de cuisine manipule ces produits avec goût et passion.

Le *slow food* est un véritable mouvement lancé par une association qui porte son nom et qui comporte plus de quatre-vingt mille adhérents à travers le monde. Cette association encourage les gens à se réjouir des repas servis et de mieux savourer les préparations du terroir qu'un chef artiste présente avec doigté. Cette Association mène également des actions concrètes pour sauvegarder la diversité des gastronomies régionales, seul gage de notre identité et de notre culture.

A la lumière de ces mouvements, nous confirmons la cuisine traditionnelle comme étant une vraie ressource économique, moyen important pour la création des économies de niches dans les régions de grand tourisme, là où la cuisine a fait sa renommée, telle que Fès, Marrakech, Essaouira... Les touristes deviennent de plus en plus amateurs de la bonne cuisine, de la cuisine du terroir, une cuisine faite bio. Notre responsabilité est alors grande dans le sens que nous devons encourager la création d'une restauration traditionnelle raffinée dans toutes les villes cibles d'un tourisme culturel, haut et de moyenne gamme. La gastronomie nationale

marocaine est, au même titre que l'artisanat, le folklore..., le gage de notre tourisme local de niche.

- **Nécessité de créer une Académie Nationale de Gastronomie**

Etant donné que le Maroc est un pays de grande cuisine, d'un patrimoine culinaire très varié et riche, la création d'une Académie Nationale de Gastronomie est nécessaire pour permettre la conservation et la mise en valeur de cette culture ancestrale.

Ce conservatoire de la Gastronomie Nationale aura comme objectifs essentiels la revalorisation des cuisines et des produits en voie de disparition de même que la sauvegarde et la promotion du caractère honnête et sincère des cuisines régionales et nationales. Ce qui va prévenir le fait de dénaturer cet art ou de le conduire à la médiocrité.

Une fois mise sur pied, cette Académie de Gastronomie Nationale, aura à entreprendre, comme tâche noble, une action permanente en faveur d'une cuisine de qualité élaborée à partir de produits naturels et authentiques, tant au plan gustatif que nutritif.

D'ailleurs, l'implantation du centre de qualification hôtelière et touristique, dans l'enceinte de Touarga, à Rabat exprime pleinement cette volonté d'assurer la pérennité de cette facette de la richesse culturelle marocaine. Ce centre a la tâche de participer à la sauvegarde du patrimoine civilisationnel, culturel et humain. L'art culinaire marocain traditionnel, inlassablement transmis de mère en fille, est aujourd'hui la noble mission assignée au centre de qualification de Touarga.

- **A une époque marquée, à la fois, par un culte voué au patrimoine sous toutes ses formes et toutes ses expressions, et par les craintes liées à la mondialisation, le Maroc doit réorganiser son patrimoine gastronomique**

A cette époque où la mondialisation est le phénomène qui inquiète tout le monde, la sauvegarde du patrimoine culturel devient nécessaire pour que les nations maintiennent leur authenticité et identité culturelle. C'est pourquoi la sauvegarde du patrimoine gastronomique dans toutes ses formes s'impose dans le temps et dans l'espace.

Et donc, l'art culinaire doit être vrai, sans maquillage ni falsification; en cuisine la vérité c'est la vérité. La cuisine doit être vraie parce qu'elle est l'expression d'une éthique issue des profondeurs de notre civilisation. C'est un art de vivre humain, une pratique qui, autour d'une table, permet d'améliorer et de conserver les rapports entre les membres d'une famille, d'un groupe d'amis, de collègues... La cuisine est un ensemble, un tout, une entêté, sans oublier que toute préparation destinée à nourrir l'être humain peut être et doit être de la cuisine.

La gastronomie est une expression artistique qui implique une relation avec la pensée dont elle s'inspire de la même manière que la musique, la peinture, le tapis, et un art populaire quelconque. Si l'on dit que le peintre dispose de sept couleurs, le musicien de sept sons, le cuisinier lui aussi dispose de sept saveurs; c'est dire que l'art de la cuisine ne réside pas uniquement dans la confection des plats employant



des produits de luxe (truffe, foie gras homard...); toutefois, une simple purée de pommes de terre faite dans les règles de l'art doit être de la vraie cuisine.

Enfin, la cuisine est une culture qui fait partie intégrante de notre vie quotidienne, c'est le principal moyen de réparation de l'organisme, et c'est la bonne cuisine qui fait le maintien de la santé en bon état. C'est aussi l'un des principaux témoins de la civilisation et des traditions d'une nation.

Alors, sauvegardons notre cuisine, par la création d'un conservatoire national de la gastronomie, à l'instar des pays des grandes de renommée culinaire.

- **La gastronomie marocaine aujourd'hui tant à l'étranger que dans le pays revêt une importance capitale**

Car la cuisine est le signe d'une civilisation, d'une culture, sa sauvegarde devient un phénomène incontournable. Cette cuisine jouit d'une bonne image, au niveau national qu'à l'étranger. Le mode de vie ou l'art de vivre d'une nation se traduit par sa façon de se tenir à table et par sa tradition alimentaire. La cuisine marocaine, variée et riche, est le symbole d'une haute civilisation, car elle recèle un savoir faire très fin et très savant. C'est une cuisine riche en saveurs, en goûts, grâce à l'utilisation des condiments et des épices extraits d'un espace sain et pur (les montagnes et les plaines qui sont très fertiles et qui abritent cette variété d'épices et de condiments).

La cuisine de nos arrières grands-mères constitue donc un art culinaire du terroir car faite avec finesse et avec goût dans des ustensiles fabriqués avec des matériaux purement naturels (argile, métal...) à base de produits naturels.

C'est pourquoi on peut dire que la cuisine est l'âme d'un peuple car elle est le miroir de ses traditions ancestrales.

La cuisine marocaine est le résultat d'un mélange des savoirs et du savoir-faire, grâce aux différentes civilisations et cultures qui se sont installées dans le pays au fil des siècles (berbères, juives, chrétiennes...). C'est ce qui a fait de cette cuisine une mosaïque de cultures et un tableau artistique de valeur. ■

**Salah Chakor. Directeur ITHT de Tanger**  
**Més informació:** [www.salahchakor.com](http://www.salahchakor.com)  
[chakor52@gmail.com](mailto:chakor52@gmail.com)