

## Saveurs Marocaines : une expérience à ne pas rater !

Au Maroc, le nom du pays évoque des épices, des charmeurs de serpents et des délices sensuels. Sa nourriture est imprégnée d'influences arabes et berbères. Manger dans un restaurant à Marrakech peut être une grande aventure. La ville est l'une des destinations les plus évocatrices, alléchantes et uniques des gastronomes de la région méditerranéenne.

Marrakech a toujours été l'un des principaux marchés d'Afrique du Nord. Les marchandises et les épices ont été transportés par les chameaux sur les routes commerciales sahariennes. L'influence arabe a apporté des saveurs et des fruits de l'est. La domination française a également laissé sa marque, de même que l'occupation de l'Andalousie. Marrakech a le désert, les montagnes et la mer à portée de main. Les ragoûts sont parfumés au miel et au safran, au cumin, au citron confit, aux olives et aux dattes. Les stands de la médina sont remplis d'épices, de menthe et de figues.

La gastronomie dans la ville rouge :

Pour la gastronomie, la meilleure cuisine marocaine traditionnelle se trouve généralement à la maison. Si vous séjournez dans un riad, profitez donc de toutes les occasions de manger ou de cuisiner avec votre hôte. Mais attention, cela n'est plus l'ultime cas ! Le pays a connu ces dernières années un développement majeur dans tous les domaines, y compris celui de la restauration, cela est dû principalement à l'évolution ou au changement des habitudes de consommation et du savoir-vivre des marocains. Si vous êtes à marrakech, vous devriez sans doutes vivre votre expérience culinaire dans un [restaurant à Gueliz](#) et finir votre soirée en passant par les ruelles de la médina !

Coucou, Tagine & Tangia :

Les principaux plats associés au Maroc sont le tajine et le couscous. Vous ne les verrez jamais servir ensemble, ce sont des plats séparés ! Le couscous est traditionnellement consommé le vendredi. Il est soigneusement roulé à la main à partir de semoule et cuit à la vapeur avec la viande et les légumes. À Marrakech, vous trouverez également du tangia, de la viande cuit dans un pot en argile dans les braises sous le hammam. Bon appétit !

## About the Author

Auteur : Bruno

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)