

# M RESTAURANT TEMPLE DES ANNÉES FOLLES

TEMPLE OF THE GOLDEN YEARS

> by HASNA CHAÂBI  
> photos ERIK GENTET

LE M RESTAURANT LOUNGE DU PALAIS MEHDI, À MARRAKECH, EST UN LIEU DE PRESTIGE INSPIRÉ DU TRÈS CÉLÈBRE FILM GATSBY LE MAGNIFIQUE. CE TEMPLE DE LA DÉMESURE, PARÉ D'OR ET DE NOIR, PROPOSE UNE CUISINE GASTRONOMIQUE TEINTÉE DE COULEUR LOCALE. THE M RESTAURANT LOUNGE OF MEHDI PALACE IN MARRAKECH IS A PRESTIGIOUS PLACE INSPIRED BY THE INFAMOUS MOVIE THE GREAT GATSBY. THIS TEMPLE OF EXTRAVAGANCE, ARRAYED WITH GOLD AND BLACK, OFFERS A GOURMET CUISINE WITH A HINT OF LOCAL COLORS.

En plein cœur de la mythique Palmeraie de Marrakech s'élève le Palais Mehdi, remarquable demeure nichée dans un luxuriant parc de trois hectares. Les fameux rosiers de la région, les orangers odorants et les bougainvilliers colorés éveillent les sens des convives et invitent leurs esprits à s'évader vers le monde magique des effluves envoûtantes et des chaudes couleurs du sud du Maroc. Une somptueuse piscine de quatre cents mètres carrés souligne la grandeur du paysage et apporte une fraîcheur et une lumière qui subliment la magie du lieu. Ce palais marrackchi abrite le M Restaurant lounge, où un chef talentueux propose des plats réalisés à partir de produits du marché local aux parfums de saison. Une cuisine gastronomique riche reflétant l'image du pays ; une cuisine colorée, aromatique et subtile.

In the heart of the mythical Marrakech Palmeraie, the Mehdi Palace stands, a remarkable dwelling nestled in a luxuriant three-hectare park. The region's renowned rosebushes, the fragrant orange trees and the colorful bougainvillea appeal to the guests' senses and invite their mind to escape to the magical world of the tantalizing fragrances and the South's warm colors. A sumptuous 400 square meter pool emphasizes the majestic of the landscape and brings a coolness and a brightness that enhance the magic of the place. This marrackchi palace is home to the M restaurant Lounge where the talented Chef offers dishes prepared with seasonal ingredients from the local market. A rich fine dining cuisine that reflects the country's image; a colorful cuisine, aromatic and subtle.



Sombres velours et lourds lustres contribuent à masculiniser la décoration des lieux.  
Dark velvets and heavy chandeliers contribute to masculinizing the decor of the site.



## OEUFS BASSE TEMPÉRATURE, BOUILLON DE CHÂTAIGNES ET DE NOIX

EGGS COOKED AT LOW TEMPERATURE,  
CHESTNUTS AND WALNUTS BOUILLON

### INGRÉDIENTS POUR DEUX PERSONNES :

2 œufs  
200 g de châtaignes cuites  
60 g de noix décortiquées  
50 cl de bouillon de volaille  
1 gousse d'ail  
Du gingembre frais  
1 cébette

### INGREDIENTS (TWO SERVINGS):

2 eggs  
200 g cooked chestnuts  
60 g shelled walnuts  
50 cl chicken broth  
1 garlic clove  
Fresh ginger  
1 scallion

### PRÉPARATION

Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau chaude stabilisée à 64 °C pendant une heure. Chauffez le bouillon et faites-y infuser un petit morceau de gingembre. Versez le bouillon, les châtaignes, l'ail et les noix dans un blender puis mixez. La consistance ne doit pas être lisse mais doit au contraire rester granuleuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Cassez la coquille des œufs pour que le blanc ne soit pas coagulé et se détache facilement. Ne gardez que le jaune. Versez une belle louche de bouillon dans une assiette creuse, déposez un jaune d'œuf cuit à basse température et répartissez quelques brisures de noix sur le dessus.

### METHOD

In a saucepan, heat the water to 64 °C and cook the eggs for an hour. Heat the broth and infuse the small pieces of ginger in it. Pour the broth, the chestnuts, the garlic and the walnuts in a blender and mix them. The consistency should not be smooth but should remain gritty. Taste and correct the seasoning if necessary. Crack the eggshells so the white doesn't coagulate and can be removed easily. Only keep the yolks. Pour a generous ladle of the broth in a deep dish, put the slow temperature cooked egg yolk and sprinkle some walnut flakes on top.



## SAINT-JACQUES, GREMOLATA DE CHOU-FLEUR, BAIES ET PISTACHES

SCALLOPS, CAULIFLOWER  
GREMOLATA, BERRIES  
AND PISTACHIOS

### INGRÉDIENTS POUR QUATRE PERSONNES :

10 noix de Saint-Jacques  
Sel de Maldon

### CRÈME DE CHOU-FLEUR :

600 g de chou-fleur  
150 g de crème  
130 g de bouillon  
Sel et poivre

### GREMOLATA DE CHOU-FLEUR :

Quelques sommets de chou-fleur  
1/3 de botte de persil  
1 cs. de graines de sésame  
1 zeste de citron (ou du citron confit)  
Quelques pistaches et baies rouges  
Huile de pistache  
Sel

### INGREDIENTS (FOUR SERVINGS):

10 scallops  
Maldon salt

### CAULIFLOWER CREAM:

600 g cauliflower  
150 g cream  
130 g broth  
Salt and pepper

### CAULIFLOWER GREMOLATA:

Some cauliflower florets  
1/3 bunch of parsley  
1 tablespoon sesame seeds  
1 lemon zest (or preserved lemon)  
Some pistachios and red berries  
Pistachio oil  
Salt



### PRÉPARATION

Pour la crème de chou-fleur : faites cuire les sommets dans le mélange bouillon et crème. Assaisonnez et mixez finement.  
Pour la gremolata de chou-fleur : mixez quelques sommets de chou-fleur cru avec le persil, le zeste de citron et le sésame. Assaisonnez. Snacquez les Saint-Jacques dans un filet d'huile d'olive et faites revenir les baies quelques instants à la poêle. Dressez une quenelle de crème de chou-fleur dans les assiettes, répartissez les Saint-Jacques, la gremolata, les baies rouges et quelques pistaches. Assaisonnez avec le sel de Maldon et versez un léger filet d'huile de pistache avant de servir.

### METHOD

For the cauliflower cream: cook the cauliflower florets in a mixture of broth and cream. Season and blend thoroughly.  
For the cauliflower gremolata: blend some of the cauliflower florets raw with the parsley, lemon zest, and sesame seeds. Add seasoning. Sear the scallops in olive oil and brown the berries in the pan for a few seconds. Plate a quenelle of cauliflower cream in the dishes; add the scallops, gremolata, red berries and some pistachios. Season with the Maldon salt and a trickle of pistachio oil before serving.

# SOUPE DE MELON ET MOUSSE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC

MELON SOUP AND LIGHT COTTAGE CHEESE MOUSSE

## INGRÉDIENTS POUR CINQ PERSONNES :

### TUILES :

50 g de sucre glace  
20 g de farine  
20 g de lait  
20 g de beurre fondu  
1 gros melon  
Le jus d'un citron jaune

### MOUSSE AU FROMAGE BLANC :

200 g de fromage blanc  
30 g de sucre  
1 zeste de citron vert  
10 cl de crème liquide entière  
Quelques framboises

## INGREDIENTS (TWO SERVINGS):

### TUILES:

50 g powdered sugar  
20 g flour  
20 g milk  
20 g melted butter  
1 large melon  
Juice of 1 lemon

### COTTAGE CHEESE MOUSSE:

200 g cottage cheese  
30 g sugar  
1 lime zest  
10 cl heavy cream  
Some raspberries

## PRÉPARATION

Pour les tuiles croustillantes : mélangez tous les ingrédients et placez une heure au réfrigérateur. Découpez un pochoir selon la grandeur des tubes croustillants souhaités. Étalez finement la pâte à l'intérieur du pochoir avec une petite spatule et faites cuire 4 minutes à 200 °C. Dès la sortie du four, enrroulez sur un tube métallique. Ces croustillants peuvent être faits la veille et conservés dans une boîte métallique.

Pour la mousse au fromage blanc : fouettez la crème en incorporant peu à peu le sucre. Ajoutez le zeste de citron vert puis le fromage blanc. Mettez dans une poche à douille jetable et réservez au réfrigérateur. Pelez et épépinez le melon. Coupez quelques fines tranches à la mandoline puis mixez le reste avec un jus de citron. Versez la soupe de melon dans des assiettes creuses. Ajoutez quelques corolles préparées avec les fines lamelles de melon et posez une framboise par-dessus. Garnissez les tubes croustillants avec la préparation au fromage blanc. Posez un tube sur chaque assiette et râpez un zeste de citron vert avant de servir.

## METHOD

For the crispy tuiles: mix all the ingredients and place them in the refrigerator for one hour. Cut a baking sheet according to the tuiles' desired width. Spread the pastry thinly over the sheet with a small spatula and cook it at 200 °C for 4 minutes. As soon as it is out of the oven, roll it onto a metallic tube. These crispy cookies can be made the night before and kept in a metallic box.

For the cottage cheese mousse: whip the cream and gradually incorporate the sugar. Add the lime zest then the cottage cheese. Put the mixture in a piping bag and set it aside in the fridge. Peel and seed the melon. Use a mandolin to cut some thin slices of melon and blend the rest with the lemon juice. Pour the melon soup in deep dishes. Add some corolla made of the thin slices of melon and put the raspberries on top. Garnish the crispy tubes with the cottage cheese mousse. Put a tube on each dish and grate a lime zest before serving.



## PORTRAIT D'UN CHEF : AYYOUB EL OUADI

Natif d'Essaouira, Ayyoub El Ouadi a fait ses classes au sein du lycée hôtelier de La Rochelle. Il s'est ensuite forgé une belle réputation en intégrant les cuisines du chef étoilé Christopher Coutanceau, puis grâce à ses expériences dans de jolies maisons étoilées, telles que l'Arpège, il ose s'installer au Maroc pour ouvrir son propre établissement à Tanger. Il offre aujourd'hui au « M » une carte variée et inédite à base de produits frais du terroir, renouvelés en fonction des saisons, qu'il magnifie de sa touche inventive. Toutes les saveurs y sont exploitées avec passion et son souci du détail se retrouve, notamment, dans le dressage parfait des assiettes qu'il présente à ses convives.

## PORTRAIT OF A CHEF: AYYOUB EL OUADI

Native of Essaouira, Ayyoub El Ouadi studied in La Rochelle's hotel and catering school. He then made himself a glowing reputation by working in the kitchen of Michelin star Chef Christopher Coutanceau, and thanks to his experience in prestigious establishments such as l'Arpège, he finally decided to go back and settle in Morocco to open his own restaurant in Tangier. Now, he provides the "M" with an extensive and exclusive menu based on fresh local ingredients, renewed according to the changing seasons, that he elevates with his inventive touch. All the flavors are used with passion and the Chef's attention to detail shines, especially in the perfect plating of the dishes he serves his guests.



Jusqu'où iriez-vous pour un café Nespresso?

\*Quoi d'autre ?

Découvrez toute l'histoire sur [www.nespresso.com/howfar](http://www.nespresso.com/howfar)

**NESPRESSO**  
What else?\*