



Communiqué de presse / Fait à Paris le 20/09/2023

Figuig : quand la gastronomie marocaine rencontre la ville lumière

Situé à deux pas de l'Arc de Triomphe, au 13 rue Brey dans le 17^e arrondissement, Figuig propose une cuisine traditionnelle marocaine réalisée par des femmes aux gestes ancestraux dans un cadre raffiné et élégant. Une parenthèse enchantée et une ode au savoir-faire marocain.

Le nom du restaurant, Figuig, est celui d'une petite ville marocaine nichée au cœur de petites montagnes qui l'enserrent comme une corolle de fleurs. Terre de ses ancêtres, avec ses forêts de dattiers, sa cuisine et ses traditions séculaires, Fouzia El Figagui a voulu rendre hommage à sa famille mais surtout à son père en ouvrant son restaurant. Cette oasis au faste suranné, située aux confins des montagnes de l'Atlas à la frontière du Maroc et de l'Algérie, a donné son nom à l'une des tables marocaines les plus confidentielles de Paris. A l'image de cet ancien carrefour caravanier et de ses habitants liés à leur terre comme par le sang, le restaurant Figuig se distingue par une atmosphère unique et un accueil authentique.



Une cuisine marocaine traditionnelle faite par des femmes

Franchir la porte de Figuig, c'est laisser de côté le tumulte de la plus belle avenue du monde le temps de quelques heures, de quelques notes, de quelques mets. Une fois libéré du Triangle d'Or, on se laisse transporter par la moiteur des ksour (jardins étagés) de la palmeraie et des bassins d'eau, pour une immersion immédiate en Terre de Lumière. Un baptême soudain, né des délicates effluves exhalant les parfums du cumin, du safran, du citron confit et du raz el-hanout depuis les cuisines. Celles-ci sont dirigées par Najaate Jiar qui y perpétue les gestes traditionnels et ancestraux de femmes marocaines garantes d'un savoir-faire transmis de générations en générations. Entourée de ses fidèles, la cheffe, récemment intronisée Disciple d'Escoffier Maroc, relève les trésors gastronomiques marocains d'un « je ne sais quoi » dont elle seule a le secret, conférant au Tajine de daurade royale et ses légumes de saison au cumin un fondant unique ; aux Briwates de Gambas Black Tiger M'chermel au safran, coriandre et citron un croustillant incomparable... et en restituant au tajine made in France – notamment le Tajine Figuig au pigeon caramélisé, abricots & noix – toutes ses lettres de noblesse.

Une carte et une ambiance qui font voyager

A la carte, Batbouts et kémias, Artichaut M'chermel et soupe Harira côtoient Pastillas au poulet ou aux fruits de mer de nos côtes. La Souris d'agneau confite au miel, amandes et raisins secs (M'rozia) se déguste quant à elle après la chermoula, dans laquelle auront marinées Sardines des petits bateaux en filets croustillants ou Salade de lentilles du Puy.

Le Couscous n'est pas en reste, décliné sous toutes les formes : Végétarien aux 7 légumes, Méchoui d'agneau, Medfoun (suprême de poulet fermier à la cannelle) et Figuig aux brochettes d'agneau, merguez et kefta de bœuf. Pour les grandes occasions et les tablées qui les accompagnent, l'Agneau se grille également sur commande, entier et aux aromates. Dès la nuit tombée, les jeudis, vendredis et samedis soirs, les convives pourront profiter d'une ambiance musicale orientale grâce à des musiciens venus des quatre coins du Maroc.



Informations pratiques

Adresse

13 rue Brey, 75017

Horaires

Ouvert 7j/7 en continu de 12h00 à 00h00

Réservations

01 43 80 69 34