

CHOUKRAN

69, rue d'Aboukir - 75002 Paris





DÉCO PRINCIPALE

CASBAH

EN PLEINE MÉDINA DE MARRAKECH

Le chef Abdel Alaoui nous reçoit chez Choukran, sa joyeuse cantine marocaine. Pour cette seconde adresse, il nous embarque dans les ruelles éervescentes de Marrakech, en pleine médina. Personnalité culinaire haute en couleurs Abdel Alaoui ne cesse de mettre en lumière la richesse gastronomique de son pays natal. Ici c'est le couscous d'agneau, dans les règles de l'art, qui trône à la carte. La viande emblématique de la cuisine marocaine est en majesté et se déguste autant en pastilla qu'en délicieux tajine, aux côtés d'une ribambelle de kémias, d'une réconfortante soupe Harira ou encore des incontournables Kazdal et Bledwich. Loin des clichés, le chef fait aussi vibrer l'art de vivre marocain dans un lieu contemporain. Il a fait appel à l'architecte Juliette Rubel pour interpréter avec justesse l'atmosphère d'une ville qu'il connaît par cœur. Chaque moindre matériau présent dans le restaurant a été chiné ou réalisé sur mesure au Maroc. Entre artisanat traditionnel et objets détournés de la pop culture marocaine, cette casbah Choukran rend un authentique hommage à une ville moderne et festive, dont la cuisine et les saveurs évoquent la convivialité.



ARTISANAT ET POP CULTURE

Après une immersion dans les ruelles de Marrakech avec Abdel Alaoui, des rencontres passionnantes avec les artisans marocains, et la découverte des lieux les plus festifs de la ville, Juliette Rubel a imaginé un design qui nous plonge totalement dans la médina. Les murs recouverts de chaux, les tables en zellige rouge et les suspensions en osier se reflètent dans les jeux de miroir pour créer des perspectives de ruelles qui se déploient à l'infini.







Le plafond en bois d'eucalyptus et le sol en carreaux de terre cuite sont traditionnels des riads marocains. La couleur dominante du zellige rouge des assises, associée aux grandes plantes de bananier qui parcourent la salle, offre la chaleureuse impression de se détendre dans le patio de cette maison traditionnelle de la médina. On littéralement entouré d'artisanat.

Puis notre regard est attiré par la salle pop... Comme le décor grandeur nature inspiré des artistes Mouad Aboulhana, Hassan Hajjaj ou Karim Chater, cette salle graphique et saturée de couleur est entièrement recouverte de caisses de Coca Cola et Pepsi récupérées au Maroc avec leurs logos en arabe. Elles sont rétro-éclairées et contrastent avec un plafond habillé de tapis marocains pour créer une véritable bulle pop qui incarne les codes de la rue et du souk.





TRADITION CONTEMPORAINE

Abdel Alaoui aime détourner les recettes phares de son héritage culinaire familial, entre savoir-faire traditionnel et créativité urbaine. C'est avec les entrées qu'il nous fait découvrir son interprétation espiègle des saveurs marocaines.

Les incontournables **Carottes au cumin** se parent d'agrumes, de feta et de grenade. **Les Falafel de lentilles** rendent hommage à la soupe de lentilles au cumin. Le chef la laisse refroidir, puis la mixe avec des pois-chiches pour créer de petits falafels bien dorés et moelleux que l'on plonge dans la Choukran sauce. On boulotte les **Croquettas du bled** (croquettes de pomme de terre à l'harissa) avec beaucoup de gourmandise. On déguste un onctueux Houmous de betterave à l'huile d'argan avec un batbout (pain marocain) bien chaud. Et on savoure l'exceptionnel agneau dans des Briouates Patilla craquantes et fondantes aux amandes et cannelle.





CHOUKRAV

SHOUL KAWAN



S'il y a une viande indétrônable de la gastronomie marocaine, c'est bel et bien l'agneau. Absent de la première adresse Choukran qui se veut plus street food, Abdel a choisi cette fois-ci de le mettre au centre de la carte. Il a sélectionné un agneau français produit dans le Perche par Ah La Vache pour sa qualité, son élevage rigoureux et son goût unique. C'est évidemment le **Couscous d'agneau** qui symbolise toute la générosité et les souvenirs émus du chef. Cette recette se transmet dans sa

famille de génération en génération et Abdel a appris à la maîtriser auprès de sa maman depuis l'enfance. Il la dévoile ici comme une Madeleine de Proust. L'agneau, cuit dans un bouillon puis rôti au four, est ultra fondant. La semoule est bien fine et légère. Le bouillon est végétal et relevé à l'harissa. Les légumes de saison sont eux aussi fondants et se mêlent aux pois chiches. Le tout est escorté du condiment Tfaya aux oignons, cannelle et raisins secs. Toute une histoire...



Naturellement, Abdel Alaoui érige le **Couscous** au rang de figure de style iconique. Papa d'un enfant intolérant au gluten, il a choisi de proposer une semoule traditionnelle ainsi qu'une **semoule sans gluten**. Une véritable prise de conscience qui permet à chacun de pouvoir se faire « un grand ki! car c'est tout le même le plat préféré des Français ». Le chef va encore plus loin dans l'inclusivité du couscous en faisant mijoter un bouillon 100% végétal (tomate, curcuma, paprika, gingembre, persil, céleri, coriandre). On peut alors se faire un **couscous vegan** avec de délicieux légumes de saison et fondants. Les carnivores y ajouteront les viandes délicatement cuisinées, comme le poulet, les keftas ou les merguez.







Le Tajine est un savoir-faire tout aussi sérieux pour Abdel Alaoui. A la carte, les **Marmites** invitent l'**Agneau aux pruneaux**. La viande ultra-fondante, mijotée avec les fruits, est d'une gourmandise réjouissante. **Poulet au citron**, ou **Kefta à l'œuf**, nous font aussi de l'œil. On a envie de goûter à tout tant cette cuisine est véritablement synonyme de réconfort. Les viandes sont délicates et parfumées, les épices font voyager et accompagnements sont tout en rondeur. La seule façon de choisir c'est de revenir.





Pour les appétits plus pressés et les inconditionnels du sandwich, la carte de ce nouveau Choukran n'oublie surtout pas le désormais célèbre **Kazdal** et l'irrésistible **Bledwich**. On ne se lasse pas du **Kazdal** depuis sa création en 2016 : une grande crêpe Msmen qui enroule une délicieuse recette de viande (au choix poulet, merguez ou kefta) dans une « magic sauce » au fromage blanc, curcuma et citron, avec toute la fraîcheur d'une salade de concombre à la fleur d'oranger et un mélange d'herbes et de chou rouge. Et depuis l'ouverture du premier Choukran en 2023 on est fan du **Bledwich** qui rend hommage à une institution de la médina de Marrakech, « Chez Lamine ». Cet ancien boucher du roi du Maroc Hassan II, prépare la Tanjia comme personne avec un bœuf cuit à l'étouffée durant plusieurs heures dans un pot de terre niché sous le sol de son restaurant. Abdel décline ce délice dans un pain brioché moelleux à la fleur d'oranger, avec des pickles maison.







ABDEL ALAOUI DE OUJDA À **PANAME**

Né à Oujda, au nord du Maroc et près de la frontière algérienne, Abdel Alaoui squatte la cuisine de sa mère depuis sa plus tendre enfance. Il y découvre un savoir-faire qui se transmet comme un secret et dont les recettes tirent leurs influences d'Oran à

Tanger. Une vocation est née, il deviendra chef. Après son apprentissage, il passe par des cuisines gastronomiques renommées comme celles Michel Rostang à Paris ou de Pierre Gagnaire à Londres.

Puis il choisit une autre voie, et s'essaye aux cours de théâtre. En alliant ses deux passions pour la comédie et la cuisine, il se fait repérer par Canal + et devient le chroniqueur food de l'Édition spéciale de 2008 à 2011. Puis il devient chroniqueur pour C A Vous sur France 5, émission dans laquelle il apparaît toujours actuellement. Il devient même jury du Top Chef algérien, « Chkoun Ouwa Chef », en 2016.

CHOU



CHOUKRAN

La cuisine marocaine est son premier amour et il entend bien lui offrir ses lettres de modernité, en contraste avec l'image très traditionnelle ancrée dans le paysage français. En 2022, il publie le livre de cuisine Choukran aux éditions Marabout, qui devient très vite un grand succès avec plus de 20 000 exemplaires vendus. Il y remercie toutes les mères marocaines, et en particulier la sienne, pour leur transmission d'un héritage culinaire unique. Et c'est ainsi que l'idée de créer ses « casbah » parisiennes est née...



INFORMATIONS PRATIQUES

CHOUKRAN

69, rue d'Aboukir

75002 Paris

www.choukran.fr

[@choukran.club](#)

Kemias à partir de 6,50 €

Couscous à partir de 14 €

Marmites à partir de 16,50 €

Kazdal, 11,50 €

Bledwich, 13 €

Ouvert tous les jours

Du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h30 à 22h30

Samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h30 à 22h30

