

CHOUKRAN

29, rue Saint-Georges - 75009 Paris



UNE DÉCLARATION POP AU MAROC PAR LE CHEF ABDEL ALAOUI

Personnalité culinaire haute en couleurs, chef fondateur des cantines marocaines Yemma, et auteur de livres de cuisine, Abdel Alaoui ne cesse de mettre en lumière la richesse gastronomique de son pays natal. Il nous reçoit désormais dans son nouveau fief parisien, Choukran. Loin des clichés, il dévoile toute la modernité de l'art de vivre marocain dans un lieu contemporain. Dans une atmosphère urbaine, la décoration est entièrement réalisée à partir d'artisanat marocain, entre pièces chinées au souk et réalisations sur-mesure. Le chef y détourne les recettes phares de son héritage culinaire familial, entre savoir-faire traditionnel et passion sans limite pour la street food. Abdel envoie son emblématique Kazdal, nous présente le Bledwich et propose un « couscous sur le pouce » ou encore une « finjan pasilla » à déguster généreusement dans sa sauce signature. Il s'inspire de l'effervescence de Marrakech, où l'on se mange dans la rue, et invite à découvrir son côté pop, l'œuvre d'Hassan Hajjaj...



DWICH COUSCOUS ET AUTRES KIFFS





On connaissait le **Kazdal** depuis 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. Celui-ci revient bien évidemment chez Choukran mais le chef Abdel Alaoui a souhaité nous embarquer avec un nouveau sandwich ultra réconfortant, le **Bledwich**. Il 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 carné dans un pain brioché bien moelleux à la fleur d'oranger, avec des pickles maison. Une bombe véritablement addictive !



Parmi les entrées, **la Salade de concombre à la fleur d'oranger** est typique de l'hospitalité marocaine. Très simple (concombre, tomate, persil et coriandre), son secret réside dans une longue marinade de vinaigre, sucre et fleur d'oranger. **La Salade méchouia** est celle de la maman d'Abdel et forcément une véritable madeleine de Proust inimitable. Les poivrons rouges rôtis au four sont finement hachés puis revenus à la poêle avec de l'huile d'olive (marocaine évidemment), de l'ail et de l'harissa. **La Finger pastilla**, audacieuse dans sa forme, fait honneur au savoir-faire traditionnel avec sa feuille de brique craquante et sa farce de poulet, amandes, œuf et oignons confits. Elle se dippe dans la fameuse « magic sauce » du Kazdal. Et **les Falafel de lentilles** rendent hommage à la soupe de lentilles au cumin traditionnelle marocaine. Le chef la laisse refroidir, puis la mise avec des pois-chiches pour créer de petits falafels bien dorés et moelleux.







Naturellement, Abdel Alaoui érige le **Couscous** au rang de figure de style incontournable. C'est le plat emblématique de sa culture et de son héritage culinaire. 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 kiff 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 sans façon les viandes au choix, délicatement cuisinées, comme le poulet, les keftas ou encore les merguez. Le chef ajoute toujours le must made in Morocco, le fameux condiment sucré-salé Tfaya composé d'oignons, raisins secs, fleur d'oranger, cannelle, et le twisté tout en fraîcheur avec des pickles d'oignon à l'harissa.

La déclaration d'amour à son pays d'origine est évidente dans chaque recoin de Choukran, mais Abdel Alaoui met aussi en lumière une spécialité de sa ville natale. Sa **Chakchouka** est une ode à Oujda, à la frontière algérienne, au nord du Maroc. Très différente de la chakchouka tunisienne, elle est cuisinée comme une ratatouille avec des poivrons, courgettes, tomates, piments et aubergines longuement mijotés. Et les **Rofiyas** (« bol » en marocain) font découvrir la tradition des salades de semoule froide, que le chef revisite avec les ingrédients de la carte, dans une démarche anti-gaspillage lui tient à cœur.







SWEETS & DRINKS

Les amateurs de douceurs orientales ne passeront certainement pas à côté des desserts de Choukran. Abdel dévoile ici son **Maroco Grano** à travers lequel il revisite la spécialité du sellou, une sorte de granola - à base de graines de sésame, miel, cannelle, amandes et farine torréfiée, mélangés à de la fleur de d'oranger, gingembre, anis vert et graines de fenouil - que l'on mange habituellement durant le Ramandan. Il le sert sur un yaourt blanc et arrose généreusement le tout de fleur d'oranger et de sirop d'érable.







Le chef s'amuse aussi à détourner le tiramisu italien en version marocaine avec son **Tiramisouk**. La crème mascarpone, travaillée à l'italienne, est mélangée au amlou maison - une pâte à tratiner traditionnelle aux amandes, huile d'argan et miel - et enrobe un biscuit cuillère imbibé de fleur d'oranger au lieu du café. Les incontournables **Cornes de Gazelle** ont été soigneusement sélectionnées chez Maison Gazelle pour leur raffinement et leurs saveurs remarquables.

Pour les boissons, Abdel a tenu à importer du Maroc les icônes de son enfance. On tente alors la canette de **Hawaii**, un soda « goût tropical » ou de **Pom's**, un soda « goût pomme » et même le yaourt à boire local **Raïbi Jamila**... Outre ces gros clins d'œil industriels assumés et ultra régressifs, le chef propose évidemment sa délicieuse signature maison, la **Jasminade**. Aussi fraîche que savoureuse, son thé jasmin se pare de fleur d'oranger, de feuilles de menthe et citron. Et pour le meilleur **Thé à la menthe** de Paname, c'est ici que ça se passe.





MORROCO POP STREET MARRAKECH





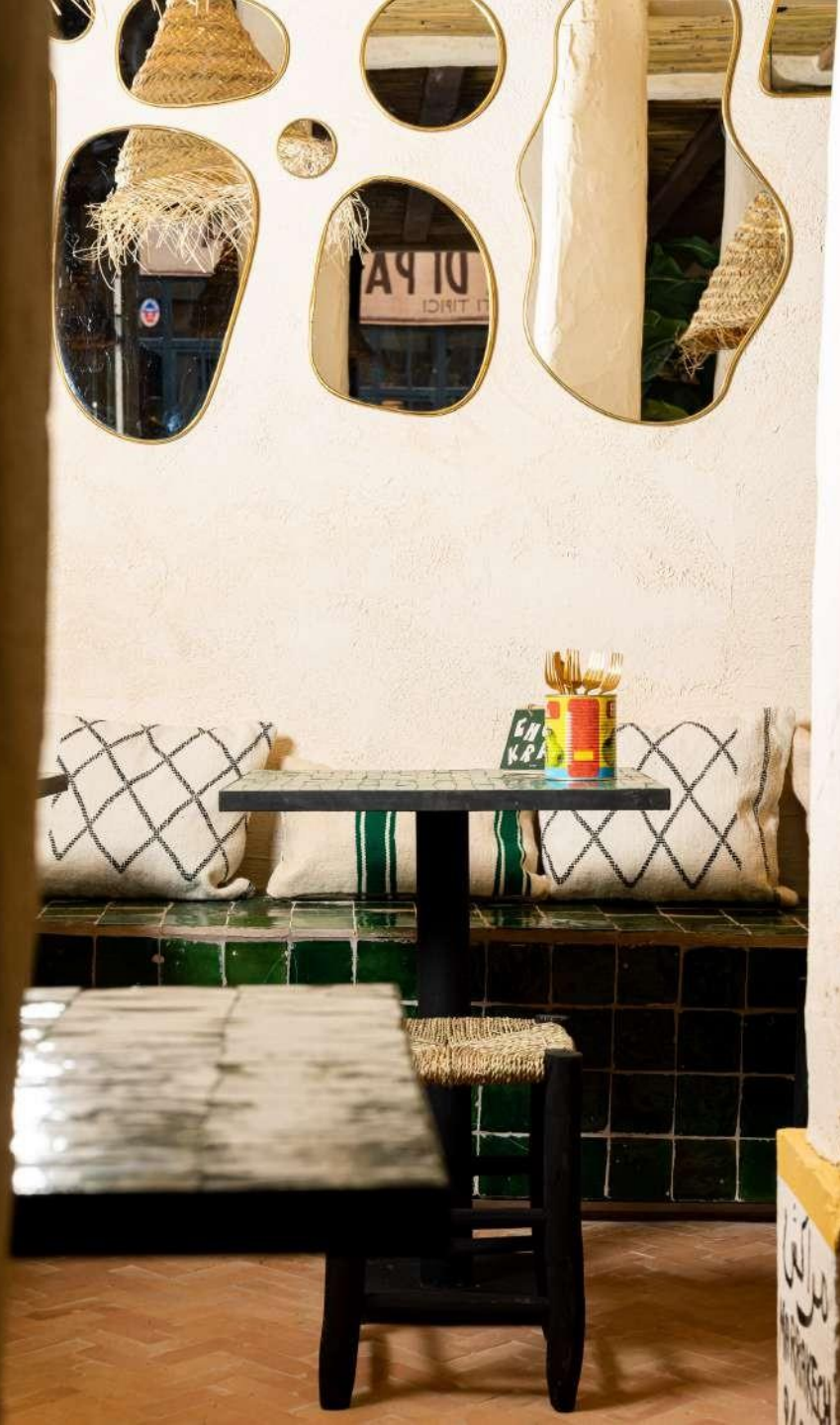
Abdel Alaoui a confié le design de son restaurant au Studio Belem, mené par Malik Lemseffer (d'origine marocaine) et Édouard Bettencourt, pour leur expertise des riads, d'Essaouira à Casablanca, en passant évidemment par Marrakech. Choukran est leur premier restaurant parisien, tandis qu'ils sont en train de créer le nouveau Tati Barbès. Le Bureau Barbara, qui a déterminé la DA de Choukran, a imaginé la décoration du lieu grâce à de nombreux voyages au Maroc. Avec Abdel, ils ont chiné des pièces uniques (jusqu'aux poignées de portes !) et rencontré des artisans pour des réalisations sur-mesure. Mêmes les assiettes personnalisées ont été fabriquées par des potiers locaux.







Choukran présente le Maroc par un prisme moderne et pop tout en s'inspirant des ruelles, des riads et de la place Jemaa el-Fna. Ici, tout illustre la créativité et l'énergie solaire de Marrakech. Le zellige est ici prédominant : beige et gris en façade, beige mat au sol, noir pour habiller la cuisine ouverte, vert bouteille sur les tables et banquettes, et jaune moutarde dans en all over dans les toilettes. Les murs en chaux blanche accueille est jeux de miroir, des reproductions d'œuvres d'Hassan Hajjaj ou encore les fameuses « plaques humoristiques » indissociables des murs du souk. La porte des toilettes a été chinée aux puces de Marrakech et le plafond provient même d'un ancien kiosque de garde du palace La Mamounia. Des objets de hamman en acier ont été détournés comment les seaux qui deviennent des suspensions ou les « tassas » qui deviennent de véritablement trônes pour les sandwiches. Des boîtes de conserve qui décorent la cuisine façon pop art aux tabourets, tout est 100% made in Morocco.



**ABDEL ALAOU
DE OUJDA A PANAME**

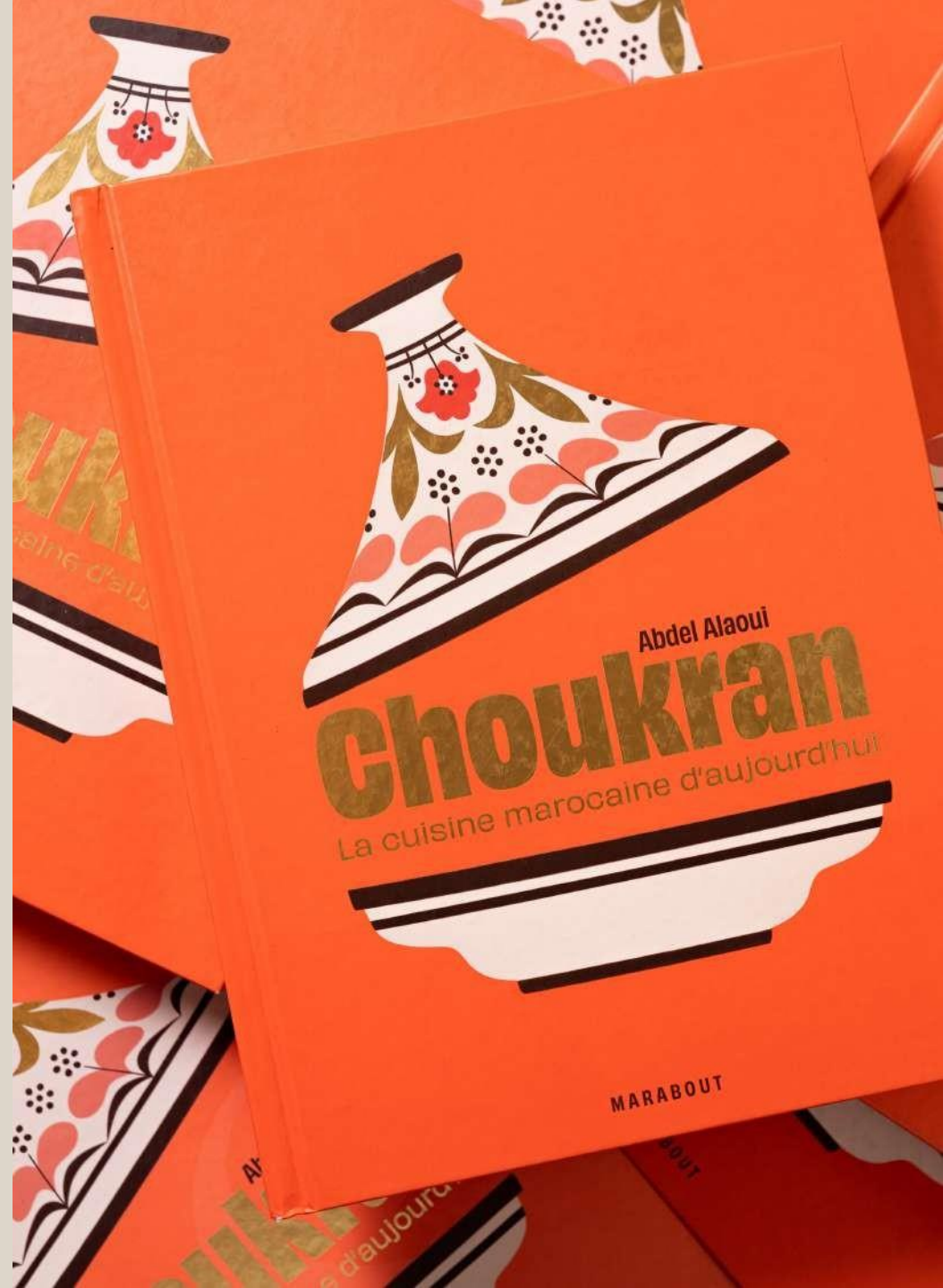


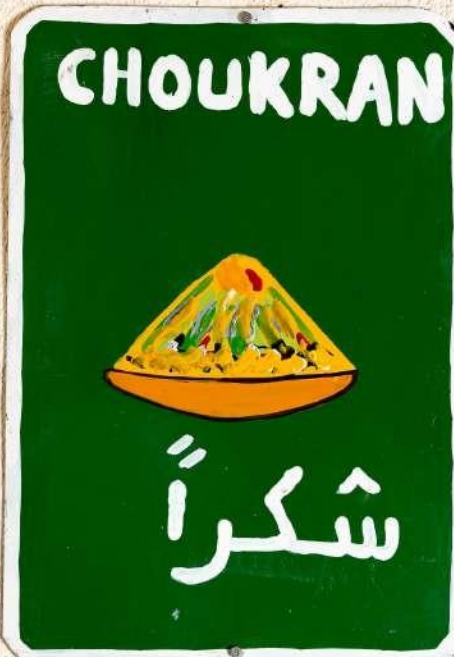


Né à Oujda, au nord du Maroc et près de la frontière algérienne, Abdel Alaoui squatte la cuisine de sa mère depuis sa plus tendre enfance. Il y découvre un savoir-faire qui se transmet comme un secret et dont les recettes tirent leurs influences d'Oran à Tanger. Une vocation est née, il deviendra chef. 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. Abdel est aujourd'hui chroniqueur dans l'émission « Bienfait pour vous » sur Europe 1.

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 sa nouvelle « casbah » parisienne est née...





INFORMATIONS PRATIQUES

CHOUKRAN

29, rue Saint-Georges
75009 Paris

Ouvert tous les jours

Du lundi au vendredi 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
Service continu samedi et dimanche de 12h30 à 22h30

Kemias à partir de 5,50 €

Kazdak à partir de 9,50 €

Bledwich à partir de 11,50 €

Couscous et plats à partir de 14 €

Desserts à partir de 3,50 €

