

# Fady et le Maroc

jusqu'au samedi 11 février

**Réservez**

# FADY

ET  
LE MAROC AU TRAVERS  
LES PLATS DU MONDE

Il me tient à cœur de présenter dans ma cuisine la richesse du patrimoine culinaire de mon pays, et de l'enrichir davantage de par les nombreux voyages que j'ai pu réaliser, notamment en Asie, ayant vécu dans une dizaine de pays différent.



Le Maroc a une empreinte riche et multiculturelle qui s'exprime merveilleusement bien dans sa cuisine, de par son histoire et sa spécificité géographique, véritable carrefour entre l'Afrique, l'Europe et la Méditerranée



On accompagne souvent la digestion d'un thé à la menthe, qui se déguste à tout moment de la journée.

Les règles de l'accueil marocaines sont à l'image du pays : si vous faites un thé chez vous, vous devez toujours prévoir un verre en plus que le nombre de convives présent sur votre plateau pour permettre à une personne arrivant non annoncée de se sentir naturellement bienvenue par exemple.







L'hospitalité marocaine ne se présente pas, la chaleur que l'on ressent grâce à sa température annuelle moyenne de 23° se retrouve naturellement dans le cœur de ses habitants, qui retranscrivent notre culture du partage, de l'amour et de la bienveillance pour autrui dans l'assiette.



"La rose est présentée d'une manière différente dans chaque plat de mon menu."

Tajine au poulet et citron confit façon gyoza, crème de coriandre et sumac

Photo : Olivier Nizet

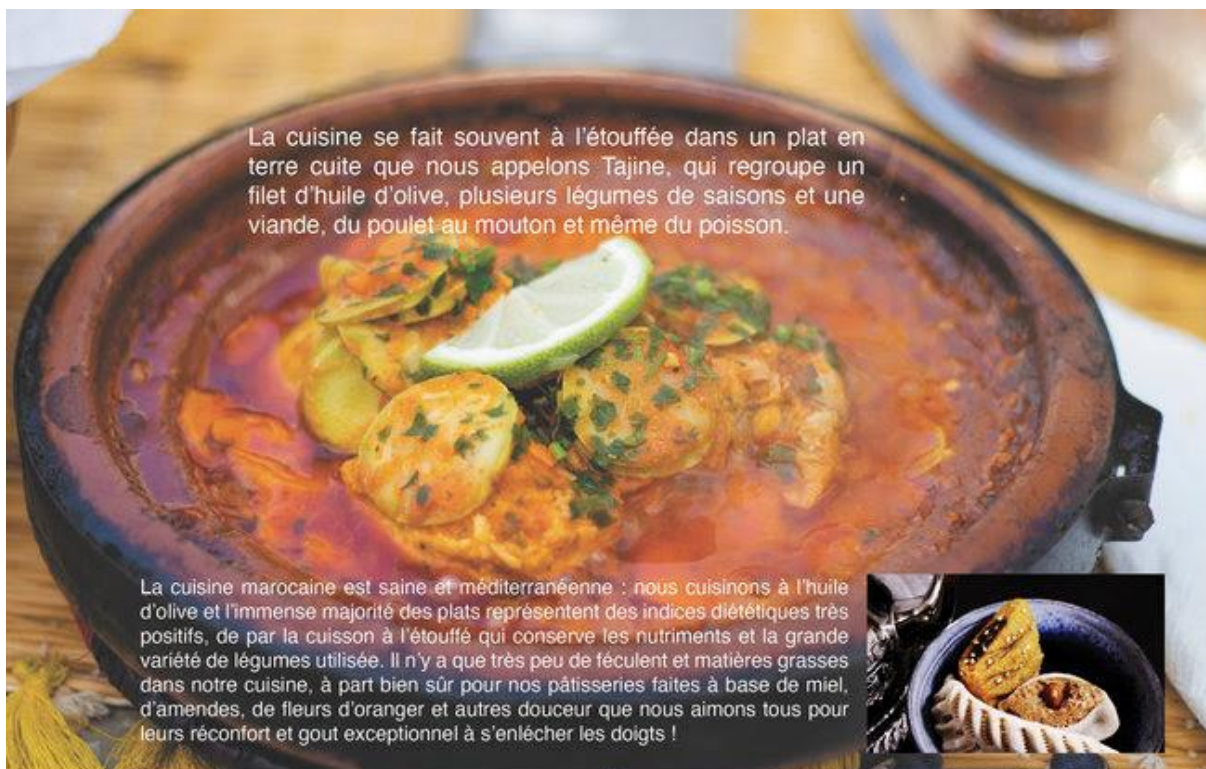












**Réservez**

Germine prépare son menu d'Haïti pour vous !



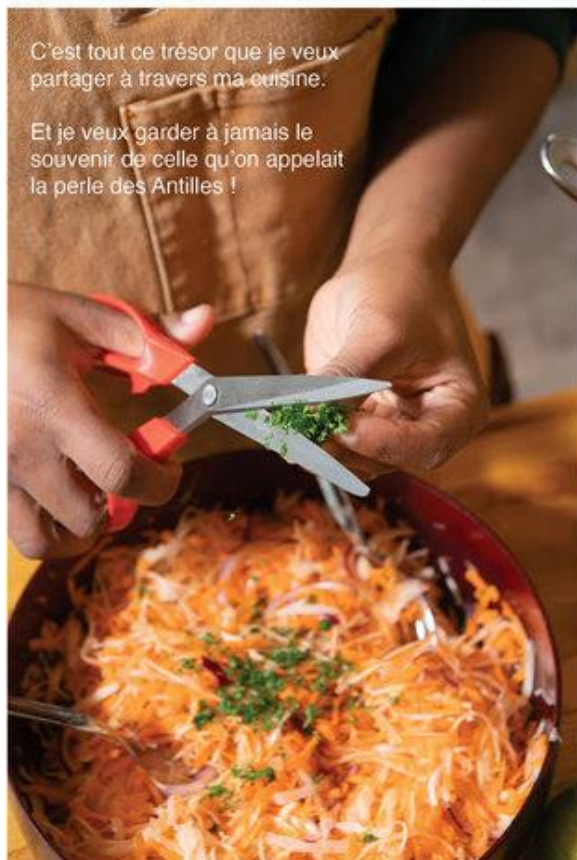












**GERMINE PRESENTE HAÏTI**

**Entrée 1**  
mille feuilles de betterave et de patate douce  
sauce ail echelotte persil

**Entrée 2**  
Entre terre et mer en Haïti  
banane plantain garni de son pikliz et  
d'un filet de rouget mariné au citron vert

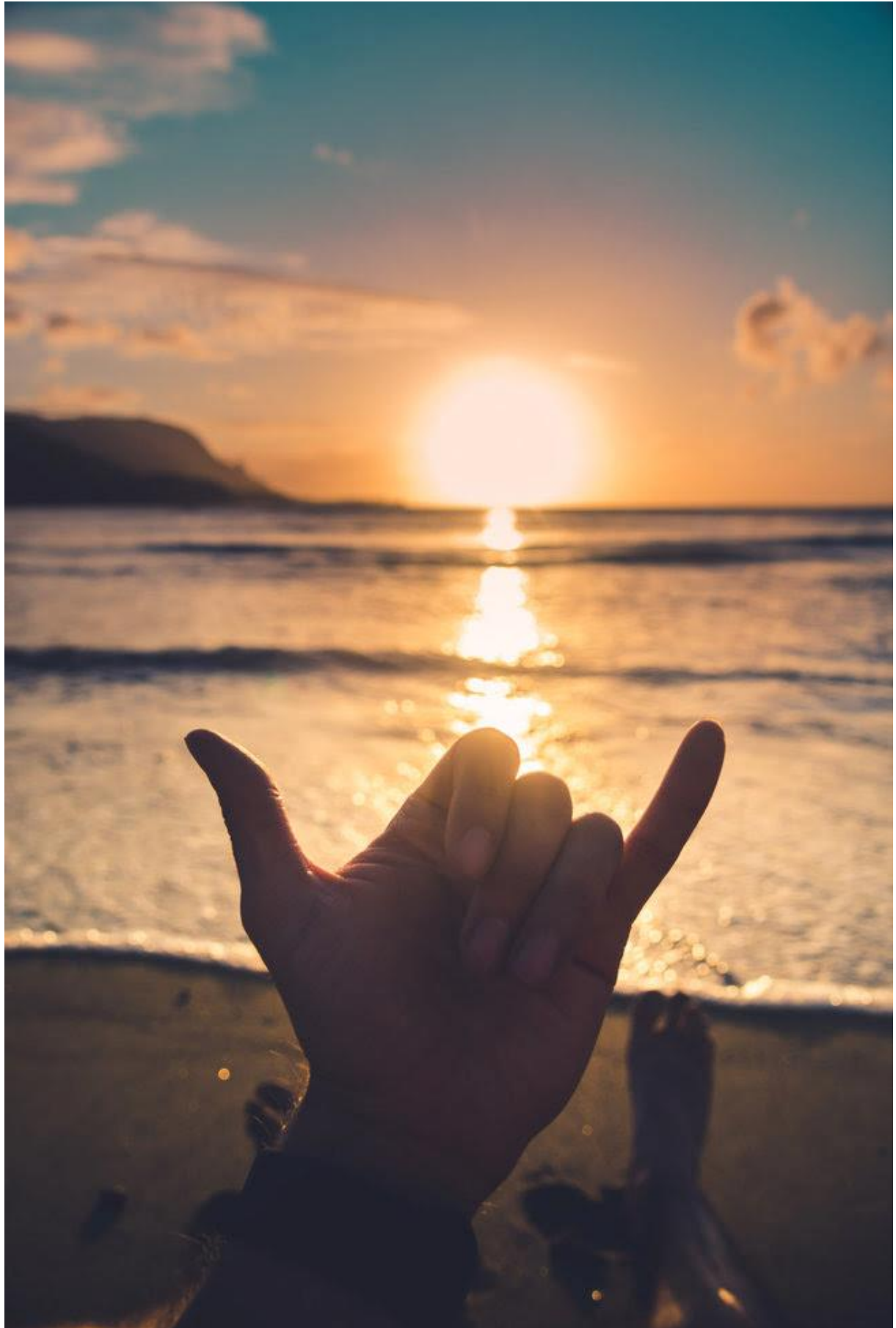
**Plat principal**  
La lune noire d'Aquin  
mijoter de boeuf  
riz djondjon légumes de saison

**Dessert**  
Croque et fonds  
chocolat blanc crémeux à la mangue  
financier à la farine de manioc  
zeste de citron vert  
mousse avocat coco  
mangue fraîche coulis de bissap

+ boisson chaude

50€ TTC





**Réservez**



**60 Rue de Cléry, Paris, France**  
**+33 6 16 99 32 84**

Share on social



[www.fortheloveoffood.paris/](http://www.fortheloveoffood.paris/) 