

Figuig : une aventure culinaire Marocaine au cœur de Paris

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 une ville située à l'extrême-est du Maroc, dans la région de l'Oriental. La ville-palmeraie est nichée au cœur d'un cercle de petites montagnes. Fouzia El Figagui, propriétaire de l'établissement, célèbre ses origines et son patrimoine familial en inaugurant ce lieu unique. Cette oasis, née de forêts de dattiers et de traditions ancestrales, a inspiré la création de cette adresse confidentielle, incarnant un savoir-faire culinaire raffiné et authentique. Le restaurant Figuig se distingue par une atmosphère unique et un accueil authentique.

Cuisine Traditionnelle, Féminine, et Transmise de Générations en Générations

Passer le seuil de Figuig, c'est s'évader du tumulte de la plus belle avenue du monde, l'espace de quelques heures, quelques notes, et quelques délices. 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. Une initiation subite, suscitée par les délicates effluves émanant des cuisines, révélant les arômes du cumin, du safran, du citron confit, et du raz el-hanout.

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, fraîchement intronisée Disciple d'Escoffier Maroc, sublime les trésors gastronomiques marocains

d'une touche mystérieuse, conférant au Tajine de daurade royale et ses légumes de saison au cumin une onctuosité unique. Les Briwates de Gambas Black Tiger M'chermel au safran, coriandre et citron se parent d'un croustillant incomparable, tandis que le Tajine Figuig au pigeon caramélisé, abricots & noix, véritable symbole made in France, retrouve toute sa splendeur et son prestige.

Un voyage envoûtant aux Accents Orientaux

À 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 soir, les convives pourront profiter d'une ambiance musicale orientale grâce à des musiciens venus des quatre coins du Maroc.

Lien Visuels: https://drive.google.com/drive/folders/1bwwoSbEdtHFBR4DNH_n7wncO4LkReliq

