

SOPHIE LINOÛ

ESSAOUIRA



EN 5 JOURS

Photographies Lény Sellam

« Il n'y a qu'un certain château
que je connais où il fait bon être enfermé.
Il faut plutôt mourir que d'en rendre les clefs.
C'est Mogador en Afrique. »
Le Soulier de satin, Paul Claudel

LE MAROC





PLAN 1

150 km

ESPAGNE



PLAN 2

5

Océan Atlantique



25 km



AGADIR

PAYS HAHA

PAYS CHIADMA

ATLAS

MARRAKECH

SAFI

Talmest

Moulay Bouzerktoun

ESSAOUIRA

Diabat

Ghazoua

Cap Sim

Sidi Kaouki

Tidzi

Smimou

Tamamar

Arba des Ida-ou-Gourd

Ounara

Tleta Hanchane

PLAN 3 LE LITTORAL



Lieux remarquables :

Borj El Barod | 1
 Barakat Mohamed | 2
 Église Notre Dame | 3
 Square Orson-Welles | 4
 Bâb Sbâa | 5
 Bâb Al Marsa | 6
 Bâb El Menzeh | 7
 Place Bâb Marrakech | 8
 Bâb Marrakech | 9
 Bâb Doukkala | 10
 Ancien cimetière chrétien | 11
 Ancien cimetière juif | 12
 Borj Nord | 13



Cafés, restaurants, hôtels :

Club Mistral / Océan Vagabond | 14
 Fanatic | 15
 Sofitel Mogador | 16
 Châlet de la plage / Chez Jeannot | 17
 Hôtel des Iles | 18
 Chez Sam | 19



Marchands, galeries, divers :

Hôpital Sidi Mohamed Ben Abdellah | 20
 Parking du port | 21
 Pharmacie de la plage | 22

DÉTAIL
 MÉDINA OUEST
 plan 4 page 8



DÉTAIL
 MÉDINA EST
 plan 4 bis page 10



★ : Lieux remarquables

▲ : Cafés, restaurants, hôtels

● : Marchands, galeries, divers



MÉDINA
voir plans 4 et 4 bis



**ILES
PURPURAIES**

**Océan
ATLANTIQUE**

PLAGE

**QUARTIER
EL FATH**

**Vers
Marrakech
Casablanca
Safi**

**Vers
Diabat
Aéroport Essaouira
Cap Sim
Sidi Kaouki
Agadir**

200 m



PLAN 4 LA MÉDINA OUEST



Lieux remarquables : Bâb Sbâa | 1
Bâb l'Magana | 2
Musée Sidi Mohamed Ben Abdallah | 3



Lieux chargés d'histoire : Ancien consulat portugais | 4
Ancien consulat allemand et cinéma Sqala | 5
Ancien consulat français
et actuelle Alliance franco-marocaine | 6
Ancien consulat anglais | 7
Ancien consulat espagnol | 8
Ancien consulat hollandais | 9
Ancien consulat danois | 10
Mosquée de la Casbah | 11
Synagogue Simon Attias | 12
Ancienne église portugaise | 13



Cafés, restaurants, hôtels : Maison du Sud | 14
Riad Al Madina | 15
Villa Maroc | 16
Jack's Apartment | 17
Épicerie Moderne, Chez Boujemaâ | 18
La Triskalla | 19
Pâtisserie Moderne, Chez Driss | 20
Café de L'horloge | 21
Grillades du Port | 22
Le Joli Coin, Chez Hakim | 23
Sandwich, Chez Boujemaâ | 24
Al Fath | 25
Chez Ben Mostafa | 26
La Rencontre | 27
Laâyoune | 28
Beldy | 29
Les Alizés Mogador | 30
Al Ferdaouss | 31
Taros Café | 32
Sirocco | 33
Café-glacier Martellucci Antonio | 34



Marchands, galeries, divers : Pharmacie Hamad | 35
Association Tilal | 36
Galerie Damgaard | 37
Dar Souiri | 38
Marhaba Boutique, Bijoutier | 39
Coopérative Thuya | 40
Boutique Elouaha, lampes en peau et fer forgé | 41
Galerie-librairie Aida | 42
Syndicat Initiative | 43

★ : Lieux remarquables

■ : Lieux chargés d'histoire

▲ : Cafés, restaurants, hôtels

● : Marchands, galeries, divers

100 m



Océan
Atlantique



PLAN 4 BIS LA MÉDINA EST

Lieux remarquables :

Bâb Marrakech | 1
Bâb Doukkala | 2
Cimetières chrétien et juif | 3
Souk des bijoutiers | 4
Marché aux poissons | 5
Marché aux épices | 6
Marché aux grains | 7
Les enchères | 8



Lieux chargés d'histoire :

Mosquée Ben Youssef | 9



Cafés, restaurants, hôtels :

La Caverne d'Ali Baba | 10
L'Heure bleue | 11
La Bissara | 12



Marchands, galeries, divers :

Attijariwafa Bank | 13
Calligraphie Bouftih | 14
Hassan Fakir babouches | 15
Coopérative | 16
Hammam Lalla Mira | 17

-  : Lieux remarquables
-  : Lieux chargés d'histoire
-  : Cafés, restaurants, hôtels
-  : Marchands, galeries, divers



100 m



SOMMAIRE

LES CARTES

- 3 Le Maroc
- 5 La région d'Essaouira [plans 1 et 2]
- 6 Le littoral [plan 3]
- 8 La Médina ouest [plan 4]
- 10 La Médina est [plan 4 bis]

PARTIR POUR ESSAOUIRA

5 raisons d'aller à Essaouira

- 17 Géographie et climat
- 18 Sports nautiques
- 21 Observation des oiseaux
- 21 Architecture et culture
- 23 Festivals

5 sites web

- 27 www.mogador-essaouira.com
- 27 www.leguido.com
- 27 www.essaouiranet.com
- 27 www.tourisme-marocain.com
- 28 www.yabiladi.com

5 conseils pratiques

- 31 Venir à Essaouira
- 31 Argent
- 32 Déplacements
- 32 Télécommunications
- 33 Dates importantes

5 conversations

- 33 Saluer
- 33 Trouver son chemin
- 33 Se restaurer
- 33 Acheter
- 33 En cas d'urgence

5 riads...

- 37 La Caverne d'Ali Baba
- 38 Maison du Sud
- 39 Riad Al Madina
- 40 Villa Maroc
- 41 L'Heure Bleue

... et un appartement

- 42 Jack's Apartment

L'HISTOIRE À ESSAOUIRA

La ville en 5 dates

- 47 Période antique
- 48 Comptoir portugais
- 49 Fondation de la ville
- 51 Plate-forme commerciale
- 52 Période contemporaine

VISITER ESSAOUIRA

5 portes

- 57 Bâb Al Marsa
- 58 Bâb Sbâa
- 59 Bâb l'Magana
- 60 Bâb Marrakech
- 61 Bâb Doukkala

5 promenades

- 64 À la rencontre des pêcheurs
- 68 Sur les traces d'Orson Welles
- 72 Le Tajine de poisson pas à pas
- 76 Voyage en terre gnaoua
- 80 Un thé au Sahara

5 lieux d'exposition

- 84 Association Tilal
- 86 Galerie Damgaard
- 87 Calligraphie Bouftih
- 88 Dar Souiri
- 89 Alliance Franco-Marocaine

5 boutiques

- 91 Hassan Fakir
- 92 Marhaba boutique
- 92 Coopérative de tuya
- 93 Boutique Elouaha
- 94 Caverne d'Ali Baba

5 souks

- 96 Marché aux poissons
- 97 Marché aux épices
- 98 Marché aux grains
- 98 Les enchères
- 99 Souk des bijoutiers

SORTIR À ESSAOUIRA

5 petits déjeuners

- 103 La bissara
- 103 Chez Boujemaâ
- 103 La Triskalla
- 104 Chez Driss
- 105 Café de l'Horloge

5 casse-croûtes...

- 107 Grillades du port
- 107 Sardines aux pommes de terre
- 108 Le joli coin
- 108 Sandwich Chez Boujemaâ
- 109 Fanatic

... et 2 recettes

- 110 La hariira
- 111 Tagine de poisson et chermoula

5 terrasses

- 113 Al Fath
- 113 Chez Jeannot
- 114 Chez Ben Mostafa
- 114 L'Océan Vagabond
- 115 La Rencontre

116 5 dîners

- 116 Laâyoune
- 116 Beldy
- 117 Les Alizés Mogador
- 117 Al Ferdaouss
- 117 Chez Sam

118 5 lieux où boire un verre

- 119 Taros Café
- 120 Sirocco
- 120 Le Chalet de la plage
- 120 The Corner
- 121 Café-Glacier Martellucci Antonio

122 SE SOUVENIR DE MOGADOR

124 5 livres...

- 125 *Essaouira, de Bâb en Bâb, promenades dans la médina et découverte de la région*
- 125 *Une cité sous les alizés, Mogador, des origines à 1939*
- 125 *Essaouira Mogador, parfums d'enfance*
- 126 *Les âmes de Mogador*
- 126 *Derdeba, la nuit des Gnaoua*

... et une librairie

- 126 Galerie-librairie Aida

128 5 musiciens ou groupes

- 129 Nass El Ghiwane
- 129 Jil Jilala
- 129 Oum Kalsoum
- 130 Bleu Mogador
- 130 Ganga Fusion

132 5 secrets de beauté...

- 133 Huile d'argan
- 133 Ambre
- 134 Henné
- 134 Rassoul
- 134 Khôl

... et un hammam

- 135 Hammam Lalla Mira

136 5 épices ou mélanges

- 137 Épices à poissons
- 137 Ras el hanout
- 137 Mélange grillades et salades
- 137 Mélange pour thé royal
- 137 Safran

138 5 remèdes

- 139 Nigelle
- 139 Ginseng
- 139 Fleurs de barbarie
- 139 Souak
- 139 Thym







PARTIR POUR ESSAOUIRA

- **5 raisons d'aller à Essaouira** p. 16
- **5 sites web** p. 26
- **5 conseils pratiques** p. 30
- **5 conversations** p. 34
- **5 riads** p. 36



La médina et le port sont bâtis sur une presqu'île rocheuse.

5 RAISONS D'ALLER À ESSAOUIRA

Tour à tour baptisée « Amogdul », « Mogador » ou « Essaouira », la petite ville a vu nombre de voyageurs venir pour quelques heures et finalement rester plusieurs jours voire plusieurs années. Les causes de cet attachement ? Le climat, les arts, l'accueil exceptionnel des Souris, la douceur de vivre... Il existe sans doute autant de raisons qu'il existe de visiteurs.

Géographie et climat

À 350 kilomètres de Casablanca et à équidistance de Marrakech et d'Agadir (170 kilomètres ou 2 heures 30 de voiture), Mogador profite d'une position centrale sur la côte atlantique marocaine.

Au cours de l'histoire, ses différents occupants ne s'y sont d'ailleurs pas trompés. Tour à tour envahie par les Phéniciens, les Romains et les Portugais, Essaouira fut appréciée aussi bien pour son emplacement maritime (et ses ressources halieutiques) que pour sa situation sur les routes commerciales. Devenue une coquette mais néanmoins « authentique » cité balnéaire, elle permet en outre nombre d'escapades courtes : en moins d'une journée, on peut en partir pour découvrir les poteries de Safi, randonner dans l'Atlas ou surfer près d'Agadir.

Bâtie sur une presqu'île rocheuse dont la rade est abritée par la grande île voisine, elle offre des plages de sable fin qui s'étendent jusqu'au **Cap Sim**, s'entoure de forêts d'arganiers ou de thuyas et de dunes où avancent nonchalamment des caravanes de dromadaires.

Enfin, Essaouira est le chef-lieu d'une province de 6 335 kilomètres dont la plus grande partie de la population est rurale (en 2001, sur 522 000 habitants seuls 81 000 étaient des urbains).

À la différence de l'ensemble du pays, Essaouira, grâce à son microclimat tempéré, ne connaît pas d'écarts saisonniers. La température moyenne s'élève à 16,7°, entre 10 et 24° de novembre à mai et entre 17 et 28° de juin à octobre. Avec 3 200 heures de soleil et moins de 300 mm de pluie par an, elle est l'une des villes les plus ensoleillées du royaume. Ainsi, alors que l'hiver est doux, les mois d'été connaissent une fraîcheur particulièrement agréable.

Autre singularité qui réjouira les amateurs : le vent. Celui qu'on surnomme l'*Ouled El Bilad* ou l'*Enfant du pays* souffle généralement en juillet et août. Élément essentiel à la ville, c'est grâce à lui qu'Essaouira est devenu une référence en terme de sports nautiques. De plus, ce vent participe sans nul doute à faire de Mogador une destination à l'atmosphère féerique. Toutefois, s'il devait trop vous incommoder, direction la médina, dont les rues droites coupées par des portes et des angles vifs ont été conçues pour protéger les habitants des alizés.



Entre ciel et mer, les plaisirs nautiques sont nombreux.

Sports nautiques

CHERKI

[déf.] alizé qui se renforce
durant les mois les plus
chauds de l'année.

KPWT ESSAOUIRA
KITEBOARD WOLD CUP
www.kiteboardpro.com

POUR REJOINDRE

- Sidi Kaouki
bus n°2 de Bâb Doukkala,
9 fois par jour de 6 h à
20 h, 40 mn de trajet ; en
voiture, direction Agadir, à
15 km prendre à droite.

- Moulay Bouzerktoune
en voiture, à 25 kilomètres
en direction de Safi par la
route côtière.

Windsurf, surf, bodyboard, kitesurf, sea kayak...

À Mogador comme aux alentours, les plaisirs sportifs liés à la mer sont nombreux.

Balayée par le *cherki*, la **baie d'Essaouira** est propice au kitesurf et au windsurf. À tel point qu'elle est devenue une étape de la coupe du monde de kitesurf. Evènement sportif majeur, la **KPWT Essaouira Kiteboard World Cup** accueille chaque année depuis 2006, fin juillet ou début août, une cinquantaine d'athlètes venus du monde entier. Un magnifique spectacle pour les aficionados de la glisse et autres amoureux de la grande bleue.

Ceux qui souhaite s'adonner au surf, au bodyboard ou au longboard, préféreront **Sidi Kaouki**. Située à environ 25 kilomètres de la ville d'Essaouira, cette plage sablonneuse dont les vagues peuvent atteindre 3 mètres même en été est également très appréciée



des windsurfers. Encore méconnue il y a quelques années, elle fait aujourd'hui le bonheur des mordus de la glisse qui apprécient son calme (pour combien de temps ?) et les quelques petits restaurants à ciel ouvert qui la bordent.

Autre spot privilégié : **Moulay Bouzerktoune**. Ce petit village de pêcheurs à 25 kilomètres au nord d'Essaouira possède une plage qui réjouira les windsurfers les plus avertis. À ce sujet, il semble important de préciser que les plages de Sidi Kaouki et Moulay Bouzerktoune ne sont pas surveillées, que l'océan Atlantique est parfois capricieux voire dangereux et que ne devient pas « surfer d'argent » qui veut. Aussi, pour les débutants (et pour les autres), nous vous conseillons de bien vous renseigner sur la météo et l'éventuelle dangerosité des spots. Pour ce faire, n'hésitez pas à vous diriger vers la base nautique d'Essaouira, le **Club Mistral /Océan Vagabond** [► PLAN 3, 14, PAGE 6]. L'équipe vous renseignera très gentiment sur la vitesse du vent ou les heures des marées,

**CLUB MISTRAL /
OCÉAN VAGABOND**
Boulevard Mohamed V
Plage d'Essaouira
Tél. : 24 78 39 34
Fax : 24 47 42 85
www.oceanvagabond.com
Ouvert tous les jours.

No Work Team

2, rue Sqala
Tél. : 24 47 43 26

mettra à votre disposition du matériel et vous proposera des séances d'initiation ou de perfectionnement en toute sécurité. Enfin, si vous souhaitez enfilez une combinaison, ce qui risque d'arriver, l'océan atlantique dépassant rarement les 22°, chauffer des tongs « cool » ou vous fournir en « wat », dirigez-vous vers le **No Work Team**, petit surf shop situé à proximité du Taros Café [PLAN 4, PAGE 8].



« GOOD SESSION, GOOD VIBRATION »...

• Baie d'Essaouira

- kitesurf, windsurf
- débutants
- sable
- pas de shore break
- vent side shore tribord
- plan d'eau plat à proximité de la médina, clapeau en milieu de baie et vagues dans le virage

• Sidi Kaouki

- surf, windsurf
- surfeurs avertis
- sable
- vent side off tribord
- shore break
- compter 10 nœuds de plus que dans la baie d'Essaouira

- vagues pouvant monter jusqu'à 3 mètres même en été avec parfois un courant latéral
- par marée basse attention aux plates-formes rocheuses qui se découvrent à droite du spot

En venant d'Essaouira, à 1 km avant la grande plage de Sidi Kaouki, engagez-vous sur une petite piste à votre droite. Elle vous conduira à un petit village de pêcheurs dont la plage est particulièrement ventée. En l'absence de vague, les débutants pourront s'adonner aux joies de la glisse

mais en cas de shore break le lieu est réservé aux surfeurs et windsurfers avertis. De plus, à marée basse, il faut se méfier des blocs de pierre qui parsèment le fond de la baie.

• Moulay Bouzerktoune

- windsurf
- surfeurs très avertis
- petite plage rocheuse
- vent side on tribord
- compter 5 nœuds de plus que dans la baie d'Essaouira

Observation des oiseaux

Essaouira est un lieu propice à l'observation des oiseaux.

Face à la ville, s'étendent les **îles purpuraires**. Il s'agit d'un archipel composé de deux îles (**île de Cerné** et **île du Pharaon**) et de minuscules îlots. Après avoir accueilli Phéniciens, Carthaginois et Romains, la grande île ou **île de Mogador**, qui est aussi vaste que la médina, abrita une prison. Elle devint en 1980 une réserve naturelle ornithologique qui jouit de qualités bioécologiques importantes. Il est aujourd'hui impossible d'y accoster. Seuls les fauvelles, hérons, goélands cendrés, cormorans, grands corbeaux, martinets pâles, pigeons bisets, ibis chauves et faucons d'Eléonore y ont droit de résidence.

Autre poste d'observation privilégié : à proximité du littoral, en face de **Borj El Barod** (ou château portugais), à l'**embouchure de l'Oued Qsob** [► PLAN 3, 1, PAGE 6]. En effet, cette bande de sable où se retrouvent mer et rivière est un environnement prisé des échassiers et oiseaux de mer, qui se régalent des crustacés et coquillages laissés par l'océan lorsqu'il se retire.

Enfin, le **port d'Essaouira** est le royaume des goélands qui vivent en parfaite harmonie avec les chats, eux aussi friands des pêches poissonneuses. Ces oiseaux préviennent d'ailleurs la ville de l'arrivée des pêcheurs en saluant bruyamment l'entrée des chalutiers dans le port.



Les goélands saluent l'arrivée des pêcheurs au port.

Architecture et culture

Depuis le 11 décembre 2001, la ville d'Essaouira figure au patrimoine mondial de l'Unesco.

Celle qu'on surnomme « la bien dessinée » est un exemple exceptionnel de cité fortifiée selon les principes de l'architecture militaire européenne de la fin du XVIII^e siècle. C'est l'architecte-géomètre avignonnais Théodore Cornut, missionné en 1765 par le sultan Sidi Mohamed Ben Abdallah, qui conçoit Mogador. À l'instar de Vauban à Saint-Malo, Cornut ceint la ville de remparts et dessine de larges rues rectilignes. Sidi Mohamed Ben Abdallah fait également construire au cœur de la Casbah un certain nombre de maisons inspirées des styles européen et marocain, dont les consulats portugais, allemand, français, anglais, espagnol, hollandais et danois [► PLAN 4, 4 À 10, PAGE 8]. Les maisons souries, également bâties au XVIII^e siècle, possèdent des caractéristiques architecturales intéressantes : plafonds en bois de thuya, colonnes et



Dar Souiri est un bel exemple de l'architecture du XVIII^e siècle.

arcades en pierre de taille ou étroites mezzanines dont disposent certaines pièces.

Essaouira abrite en outre un nombre important d'édifices religieux, témoignages de la coexistence pacifique des confessions musulmane, juive et chrétienne – chacune ayant contribué au développement économique et à la richesse culturelle de la ville : mosquées datant de la fondation de Mogador au XVIII^e siècle telles que la **Mosquée de la Casbah** [> PLAN 4, 11, PAGE 8] ou la **Mosquée Ben Youssef**, synagogues construites à la fin du XIX^e siècle à l'instar de la prestigieuse **Synagogue Simon Attias** [> PLAN 4, 12, PAGE 8] du nom du riche marchand qui la fonda, lieux de culte chrétien comme l'**Église portugaise** [> PLAN 4, 13, PAGE 8] ou l'**Église Notre Dame** bâtie en 1939 par les Franciscains [> PLAN 3, 3, PAGE 6].

De par sa richesse culturelle et sa quiétude, la ville a attiré nombre d'artistes et d'esthètes internationaux. Orson Welles y tourna pendant plus d'un an son célèbre *Othello*. Fernandel y joua des scènes d'*Ali Baba et les 40 voleurs*. Henri Verneuil y tourna en 1963 *100 000 dollars au soleil*. À son tour, Paolo Pasolini y filma *Oedipe roi* en 1967 et des écrivains tels que Saint-Exupéry et Ernest Hemingway, séduits par le lieu, y auraient séjourné.

Enfin, le designer Philippe Starck, l'écrivain mexicain Alberto Ruy-Sanchez et l'académicien et prix Goncourt Erik Orsenna aiment s'y promener.

Mais Essaouira, c'est avant tout des artistes locaux, peintres ou sculpteurs autodidactes. Puisant leur



Les musiciens locaux sont nombreux.

inspiration dans la vie quotidienne et dans la tradition gnaoua, l'École d'Essaouira est souvent désignée sous les appellations consacrées d'«art brut» ou d'«art naïf».

Enfin, les musiciens locaux sont nombreux, fusionnant sonorités gnaoua et World Music.

Festivals

À Essaouira, la musique est partout, dans les cafés, les restaurants, les boutiques et les maisons.

Lieu d'inspiration pour de nombreux musiciens dont la légende veut que le plus célèbre soit Jimmy Hendrix, la cité des alizés abrite aujourd'hui plusieurs festivals importants.

Depuis 2001, à la fin du mois d'**avril** et durant 4 jours, Essaouira résonne au son de la musique classique. En effet, le **Printemps musical des alizés** met chaque année à son programme musique de chambre, opéra et jazz. Brahms, Mendelssohn, Schubert, Mozart, Ravel y sont interprétés avec brio par des artistes internationaux.

Pionnier et célèbre de par le monde, le **Festival Gnaoua et musique du monde d'Essaouira** a lieu au cours de la **3^e semaine du mois de juin**. Officiant depuis 1998, il accueille chaque année un nombre grandissant de spectateurs venus écouter *maâlems* et musiciens gnaoua (Hicham Merchane, fils d'Abdelkébir et Hassan Boussou, fils de H'mida), groupes marocains

**PRINTEMPS MUSICAL
DES ALIZÉS**
www.alizesfestival.com

**FESTIVAL GNAOUA ET
MUSIQUE DU MONDE
D'ESSAOUIRA**
www.festival-gnaoua.net

**FESTIVAL DES JEUNES
TALENTS GNAOUA**
Association Essaouira
Mogador, Dar Souiri,
rue du Caire
Tél. : 24 47 52 68
essmog@menara.ma

(Nass El Ghiwane, Hassan Hakmoun) et artistes internationaux (Louis Bertignac, Youssou N'Dour, l'Orchestre National de Barbès). Durant 5 jours, la fête bat son plein, envahissant à toute heure la ville et ses petites places. Victime de son succès, le festival attire toujours plus de monde. Aussi, si vous souhaitez y assister, mieux vaut réserver votre hôtel à l'avance et vous attendre à une hausse notable des prix.

Forte de sa tradition musicale et du succès du Festival Gnaoua, Essaouira accueille depuis 2003 le **Festival des jeunes talents gnaoua**, qui se déroule du **18 au 21 août**. Il reçoit des musiciens venus des quatre coins du Maroc, qu'il s'agisse de jeunes *maâlems* ou d'artistes fusionnant rythmes marocains et autres sonorités. Excellent moyen pour ces artistes de se produire en public, ces concerts offrent surtout l'occasion de découvrir les groupes de demain. Plus intime que son grand frère le Festival Gnaoua, cet événement rencontre de plus en plus de succès.

MAÂLEM

[déf.] maître de cérémonie gnaoua.

CROTALES

[déf.] percussions métalliques.

GEMBRI

[déf.] luth à trois cordes.

HARKESSOU

[déf.] chanteur diseur d'incantations.

MOQADMATE

[déf.] voyant thérapeute.



Le Festival Gnaoua et musiques du monde d'Essaouira se déroule chaque 3^e semaine de juin.



Musiciens gnaoua par l'artiste Amal Bouhali (détail).

LES GNAOUA

Descendants d'anciens esclaves venus d'Afrique subsaharienne (Soudan, Ghana, Guinée) pour « servir » de main-d'œuvre au sultan fondateur d'Essaouira Sidi Mohamed Ben Abdallah (XVIII^e siècle), les Gnaoua sont une confrérie religieuse des plus populaires au Maroc. De leur Afrique originelle, leurs ancêtres apportèrent des coutumes pour la plupart animistes qu'ils perpétuèrent dans tout le pays sous couvert de musique et de soufisme.

Les Gnaoua pratiquent la *Lila de Derdeba*, c'est-à-dire la nuit de la transe. Provoqué par les rythmes des musiciens, ce rituel de possession est organisé par les *moqadmates* à des fins thérapeutiques. Le *maâlem* est le maître de cérémonie. Il joue de son *gembri*, entouré de ses musiciens (*crotales*) et du *harkessou*.

Toujours active, la confrérie des Gnaoua est aujourd'hui connue dans le monde entier, notamment pour sa musique et pour les œuvres qu'elle inspire à des peintres ou sculpteurs soufis contemporains.



Promenade le long des remparts.

5 SITES WEB

Essaouira possède une place non négligeable sur la toile, notamment grâce aux sites personnels et autres blogs d'amoureux de la ville. Nous vous proposons 5 adresses qui vous aideront à préparer votre voyage.

www.mogador-essaouira.com

Site officiel du Syndicat d'initiative et du tourisme d'Essaouira et de la Délégation provinciale du Département, mogador-essaouira.com est informatif et relativement simple d'utilisation. Les rubriques consacrées à l'histoire, au patrimoine et aux loisirs permettent au visiteur de se faire une première idée de la ville et de ses alentours, alors que les chapitres Hôtels et Restaurants ne listent qu'une partie des établissements.

Une originalité toutefois : le plan interactif grâce auquel vous pourrez vous promener dans les quartiers de la médina et visualiser de façon ludique où se trouvent hébergements, magasins et lieux de détente.

www.leguido.com

Version multimédia du trimestriel papier du même nom distribué dans les hôtels, restaurants et lieux touristiques d'Essaouira, Le Guido est un excellent outil exclusivement consacré à Mogador. Reportages, agenda, numéros utiles, météo et vitesse du vent, annonces immobilières... Ce magazine est une mine d'informations. Vous pouvez d'ailleurs télécharger sur le site Internet l'ensemble des numéros déjà parus.

Bien sûr, il souffre un peu des nombreux encarts publicitaires, mais sans ces partenaires, il n'existerait pas ou du moins ne serait plus distribué gratuitement. Alors...

www.essaouiragnet.com

À l'instar des sites précédemment cités, essaouiragnet.com a pour vocation d'informer. Hébergement, location de voitures et service de taxi, excursions, loisirs... Grâce aux nombreux contacts qui sont donnés, vous pouvez organiser efficacement votre séjour de chez vous.

Relativement précis, les lieux d'hébergement que ce site conseille sont décrits sommairement mais permettent de se faire une idée du lieu où vous allez résider.

Enfin, une webcam installée au-dessus de la plage d'Essaouira permet de voir en temps réel si le soleil brille sur la cité des alizés.

www.tourisme-marocain.com

Autre site officiel, celui de l'Office du tourisme marocain.

Un graphisme appréciable, de belles images, pas de publicité, des rubriques claires et concises, tourisme-marocain.com permet de découvrir la culture marocaine et ses très nombreux joyaux. Se relaxer, randonner, visiter des sites archéologiques, faire du golf, découvrir une gastronomie haute en couleur : ce site reflète l'extraordinaire diversité géographique et culturelle du pays.

Un moteur d'appréciation permet, selon vos goûts et désirs, de vous conseiller sur des destinations précises (Volubilis pour les amateurs de vieilles pierres, Ifrane pour les aficionados de montagne, Erfoud pour les amoureux du désert). Un site interactif grâce auquel vous pouvez également créer votre propre circuit, élaborer votre carnet de voyage ou créer un espace perso.



La webcam d'essaouira.net permet de voir quel temps il fait sur la plage.

www.yabiladi.com

Yabiladi est un portail francophone du Maroc destiné aux marocains résidant à l'étranger.

Lieu d'échanges, de rencontres et de débats, en plus de proposer une série de services (annonces, annuaire, immobilier), ce site publie une sélection d'articles de presse (*Maroc Hebdo International, L'Économiste, Aujourd'hui le Maroc, Al Bayane*, etc.). Un moyen utile pour connaître la réalité quotidienne du pays.



>
En burnou ou en jean,
nombreux sont les Souris
à fréquenter le cybercafé de la rue.



Michelin NET
Express Internet
à 100%



Les transports en autocar vus par l'artiste et caricaturiste Hamid Bouhali.

5 CONSEILS PRATIQUES

Se rendre au Maroc est relativement facile. Alors qu'avec un tour opérateur, la carte nationale d'identité suffit, si vous prenez l'avion vous aurez besoin d'un passeport valable 3 mois après votre retour. Bien que la plupart des voyageurs atterrissent à Marrakech ou Agadir pour se rendre en à peine 2 heures de route à Essaouira, la ville dispose d'un petit aéroport. Desservi par des vols casaouis et parisiens, il devrait, dans les années à venir, devenir international. Espérons que cela profite à la population et que les professionnels ne cèdent pas aux sirènes du tourisme de masse.

Venir à Essaouira

Un **passport** valide 3 mois après la date de retour est obligatoire pour entrer sur le territoire. Pour anticiper la perte ou le vol des originaux, nous vous conseillons de photocopier les trois premières pages de votre pièce d'identité et de les conserver dans un autre endroit. Si vous souhaitez rester plus de 3 mois, un visa vous sera demandé.

Essaouira dispose d'un **aéroport** situé à 16 kilomètres de la ville. De grands taxis beiges vous y mènent pour 200 Dh. Les compagnies **Royal Air Maroc**, **Regional Air Lines** et **Air Horizon** le desservent. Royal Air Maroc propose des vols directs au départ de Paris tous les lundis et vendredis (durée 3 h 15).

La ligne intérieure Casablanca-Essaouira est également une alternative intéressante car la métropole voit atterrir chaque jour de nombreuses compagnies (**Air France**, **Air Méditerranée**, **Corsair Fly**, **Royal Air Maroc**) venues des quatre coins de l'Hexagone (Lille, Paris, Lyon, Bordeaux, Marseille, Nice, etc.). Également assurées par Royal Air Maroc, les correspondances pour Essaouira sont programmées tous les mercredis, vendredis, dimanches et lundis (3 h de vol depuis la France vers Casablanca puis 1 heure pour rejoindre Mogador). De plus, des compagnies *low cost* tels qu'**Atlas Blue**, **Ryanair** et **Jet4you** assurent des vols réguliers vers Casablanca, Marrakech ou Agadir à des tarifs particulièrement attractifs. La compagnie **Transavia** (*lowcost* du groupe Air France-KLM) devrait prochainement relier Paris-Orly et Essaouira.

Vous pouvez également atterrir à Marrakech puis prendre un grand taxi ou les compagnies de bus **Supratours** ou **CTM** et rejoindre Essaouira en 2 h 30 (700 Dh la course en taxi, 70 Dh par personne en autocar, bagage en sus).

Notons que le **décalage horaire** est de **1 heure en plus l'hiver**, et de **2 heures en été** (par rapport à la France).

CASAOUI : [déf.] relatif à Casablanca.

Argent

La monnaie utilisée au Maroc est le **dirham**, 1 euro correspondant à environ 11,20 dirhams.

Plusieurs banques ont pignon sur rue à Essaouira et proposent change et distributeur automatique acceptant toutes cartes bancaires internationales.

ROYAL AIR MAROC

38, avenue de l'Opéra
75002 Paris
Tél. : 0820 821 821
www.royalairmaroc.com

ROYAL AIR MAROC

Bâb Sbâa - Essaouira
Tél. : 90 00 08 00

AIR FRANCE

30, avenue Léon-Gaumont
75985 Paris cedex 20
Tél. : 3654
www.airfrance.fr

ATLAS-BLUE

Tél. France : 0 820 887 887
Tél. Maroc : 0 820 090 90
Tél. Belgique : 02 420 70 70
www.atlas-blue.com

RYANAIR

www.ryanair.com

JET4YOU

www.jet4you.com

TRANSAVIA

www.transavia.com

AÉROPORT ESSAOUIRA

BP 131, tél. : 24 47 67 04
Fax : 24 47 67 05
www.onda.ma

AÉROPORT CASABLANCA

siège social Nouasser
Casablanca
Tél. : 22 53 90 40
Fax : 22 53 99 01
www.onda.ma

AÉROPORT MARRAKECH

BP 13201, tél. : 24 44 79 10
Fax : 24 44 92 19
www.onda.ma

AÉROPORT AGADIR

BP 2000, tél. : 28 83 91 12
Fax : 28 83 91 49
www.onda.ma

TAXI AÉROPORT ESSAOUIRA

Tél. : 61 53 38 28

TAXISERVICE

aéroport Marrakech,
Agadir ou Casablanca
Tél. : 24 47 34 61
Fax : 24 47 25 81

SUPRATOURS MARRAKECH

avenue Hassan-II, Gueliz
Tél. : 24 44 74 20
(3 départs par jour)
Pensez à réserver.

>>

SUPRATOURS ESSAOUIRA

Bâb Marrakech

Tél. : 24 47 53 17

L'arrivée à Bâb Marrakech vous permet d'accéder directement à pied à la médina.

CTM MARRAKECH

gare routière

12, boulevard Zerktouni

Tél. : 24 44 83 28

CTM ESSAOUIRA

gare routière

guichet n°7

Tél. : 24 78 47 64

(2 départs par jour).

Pensez à réserver.

L'arrivée se faisant à l'extérieur de la médina, vous prenez ensuite un petit taxi bleu en direction du parking du port mitoyen à la place Moulay-Hassan (15 Dh la course).



Sa Majesté le Roi Mohamed VI sur un billet de 50 dirhams.

Attention, alors que ces banques sont ouvertes du lundi au jeudi, elles sont parfois fermées le vendredi ou pratiquent des horaires aménagés ce jour-là. Elles ferment également le samedi et le dimanche. Seul le service change de l'**Attijariwafa Bank** [> PLANS 4 BIS, 13] ouvre aussi ses portes le week-end.

Déplacements

À Essaouira, tous vos déplacements peuvent se faire à pied. La médina étant piétonne, seuls les véhicules spéciaux et les charrettes sont autorisés à y circuler. Pour vos déplacements (Ville Nouvelle, Diabat, Sidi Kaouki, etc), vous pouvez louer une voiture chez **Jouhara Car**, ou pour les plus sportifs un vélo ou une moto chez **Locations Anouar**.

Vous trouverez également de très nombreux **petits taxis bleus** qui pratiquent des tarifs très avantageux (quand le compteur tourne, la course de proximité ne devrait pas excéder 10 Dh) un peu partout hors des remparts et le long de la plage, notamment au **parking du port**, à **Bâb Sbâa**, à **Bâb Marrakech** et à **Bâb Doukala** [> PLANS 4,1 ET 4 BIS,1 ET 2]. Ces taxis parcourent exclusivement la ville et ses proches environs, aussi si vous souhaitez vous rendre à Agadir, Marrakech, Safi ou Casablanca, adressez-vous aux **grands taxis** qui se trouvent essentiellement près de la gare routière. Enfin, les plus romantiques s'autoriseront probablement une promenade en **calèche**, le départ se faisant à proximité de Bâb Doukkala.

ATTIJARIWAFABANK

avenue L'istiqlal

Tél. : 24 47 48 05

Wakacash / Change ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 18 h, le samedi de 9 h à 13 h et de 15 h à 19 h, le dimanche de 9 h à 16 h.

BANQUE POPULAIRE

Tél. : 24 47 52 16

BMCE

Tél. : 24 47 59 05

CIH

Tél. : 24 47 52 24

CRÉDIT AGRICOLE

Tél. : 24 47 27 03

CRÉDIT DU MAROC

Tél. : 24 47 58 19

SGBM

Tél. : 24 47 52 01

WAFABANK

Tél. : 24 47 56 64

JOUHARA CAR

2, boulevard Fès

Fax : 24 47 45 58

GSM : 64 47 51 90

LOCATIONS ANOUAR

Tél. : 68 58 73 97

61 19 81 87

TAXI ESSAOUIRA TRANSPORT

Tél. : 61 20 71 64

Télécommunications

Le téléphone au Maroc est relativement cher, surtout dans les hôtels. Vous pouvez téléphoner de cabines à cartes, ces dernières étant vendues dans les bureaux de poste, chez les buralistes et certains commerçants. Le plus simple – car le plus courant – reste l'utilisation

de téléphones à pièces dans les **téléboutiques**. Ces petits magasins, signalés par une enseigne où figure un téléphone bleu ou rouge, vous font la monnaie, ouvrent tôt, ferment tard et vendent parfois des timbres. Notons que les communications bénéficient de 40% de réduction du samedi 13 heures au dimanche minuit et de 20% la nuit sur les appels nationaux.

L'indicatif pour **téléphoner depuis la France vers le Maroc** est le **00 212** puis le **24** pour joindre la région de Marrakech dont Essaouira fait partie. Si vous souhaitez joindre un portable (GSM) le 00 212 suffit. L'indicatif pour **téléphoner depuis le Maroc vers la France** est le **00 33** (sans faire le 0 ensuite).

De même que pour le téléphone, Essaouira abrite de nombreuses **cyberboutiques** qui vous permettent de surfer sur le net pour quelques dirhams.

BUREAU DE POSTE
avenue Lalla-Aïcha
Tél. : 24 47 30 13
www.bam.net.ma
Vente de timbres

TÉLÉBOUTIQUE ATTARINE
26, rue Attarine
Tél. : 24 47 51 60

TÉLÉBOUTIQUE
à l'étage de JACK'S KIOSQUE
1, place Moulay-Hassan
Vente de timbres

Dates importantes

1^{er} janvier : jour de l'an.

11 janvier : anniversaire de l'Indépendance.

1^{er} jeudi d'avril : fête de la confrérie des Regraga.

Fin avril : Printemps Musical des Alizés.

1^{er} mai : fête du Travail.

3^e semaine de juin : Festival Gnaoua et Musique du Monde.

30 juillet : fête du Trône.

14 août : commémoration de l'allégeance de l'oued Eddahab.

18 au 20 août : Festival des Jeunes Talents Gnaoua.

20 août : anniversaire de la Révolution, du Roi et du Peuple.

21 août : fête de la jeunesse.

6 novembre : anniversaire de la Marche verte.

18 novembre : fête de l'Indépendance (retour d'exil de Mohammed V).

Le **ramadan** est déterminé d'après le calendrier islamique (9^e mois de l'année lunaire). De ce fait, ses dates changent chaque année. Durant cette période, le rythme quotidien se modifie entre recueillement et fêtes la nuit venue.

EN CAS D'URGENCE

Police : 19

Pompiers : 15

Hôpital d'Essaouira, tél. : 24 47 57 16
[> PLAN 3, 20]

Médecin généraliste, Dr. Ahmed Yassine Zourhbar, 52, boulevard My-Driss, tél. : 24 78 40 77 - GSM : 15 14 51 46

Médecin généraliste, Dr Saïd El-Haddad, avenue Istiqlal, tél. : 24 47 69 10
GSM : 61 19 19 98

Pharmacie Hamad, place Chefchaouni, tél. : 24 47 59 96 [> PLAN 4, 35, PAGE 8]

Pharmacie de la plage, avenue Lalla-Amina, tél. : 78 58 48 [> PLAN 3, 22, PAGE 6]

À noter, aucun vaccin n'est requis pour le Maroc. L'eau du robinet n'est pas potable pour nos fragiles intestins européens. Aussi, il est recommandé de ne boire que de l'eau minérale (bouteilles fermées).



Les terrasses de la place Moulay-Hassan sont le lieu de toutes les conversations.

5 CONVERSATIONS

Au Maroc, la langue officielle est l'arabe classique. Mais à Essaouira comme dans l'ensemble du pays, la langue parlée est l'arabe dialectal. Le berbère est également utilisé. Enfin, le français et l'espagnol sont compris et parlés par une grande majorité. Les expressions que vous trouverez ici transcrites phonétiquement sont en arabe dialectal marocain.

Saluer

- **bonjour** (« la paix soit avec vous »). [*as-salam 'alay kum.*]
- **bonjour** (en réponse). [*wa 'alaykum as-salama.*]
- **comment vous appelez-vous ?** [*chnou smitek ?*]
- **je m'appelle...** [*smiti...*]
- **comment allez-vous ?** [*ki dayeR ?*]
- **je vais bien, merci.** [*labas, choukRan.*]
- **à bientôt, j'espère.** [*ma t-rayyeb chi.*]

Trouver son chemin

- **je voudrais aller...** [*n-bri n-michi...*]
- **quel bus faut-il prendre pour aller à... ?**
[*ach men Toubis kheSSeni nakhoud bach nemchi... ?*]
- **à quelle heure passe le dernier bus ?**
[*weQtach ka y-douz T-Toubis II-akhhkar ?*]
- **quelle route dois-je prendre pour aller à ... ?**
[*ach men TRIQ nakhoud bach n-mchi... ?*]
- **où se trouve la station de taxi la plus proche ?**
[*fin kayna chi maHATTa d t-taxiyyat Griba ?*]
- **bon voyage !** [*TRIQ s-slama !*]

Se restaurer

- **où pouvons-nous manger ?** [*fin yemken naklou ?*]
- **pouvez-vous nous recommander un restaurant dans le quartier ?**
[*yemken t-SaHni b chi meTAam f L-Houma ?*]
- **un sandwich au poulet, s'il vous plaît.** [*casse-croûte b d-djaj, Aafak.*]
- **merci pour cet excellent repas.** [*choukRan Ala had I-makla I-bnina.*]
- **je vais prendre un thé.** [*radi nakhoud atay.*]
- **l'addition, s'il vous plaît !** [*leHsab, Aafak !*]

Acheter

- **je cherche un magasin de...** [*ka n-Qalleb Ala chi Hanout d...*]
- **combien ça coûte ?** [*chHal ttaman ?*]
- **faut-il verser un acompte ?** [*wach khaSS t-tesbiQ ?*]
- **merci, je ne fais que regarder.** [*choukRan riR ka nchouf.*]
- **0, 1, 2, 3, 4, 5...** [*SifR, waHed, jouj, tlata, RebAa, khamsa...*]

En cas d'urgence

- **où se trouve le service des urgences ?** [*fi kayen Qism I- moustAjalat ?*]
- **il faut appeler la police.** [*khaSS t-AayyeTou I- I-boulis.*]
- **à l'aide !** [*Aawnouni !*]
- **attention !** [*Balek !*]



Patio de l'Heure Bleue.

5 RIADS

Qui ne s'est pas interrogé sur ce qu'il pouvait bien y avoir derrière les lourdes portes des médinas ?

Palais des *Mille et Une Nuits*, patios fleuris et silencieux, chats paresseux endormis sur des tapis... En séjournant dans l'un des riads hôteliers décrits ici vous serez parmi les quelques privilégiés à vivre comme des pachas et autres caïds.

La Caverne d'Ali Baba

39, avenue de l'Istiqlal - Tél. / Fax : 24 47 53 54

www.cavernedalibaba-essaouira.com

[> PLAN 4 BIS, 10, PAGE 10]

Joli petit riad datant du XVIII^e siècle situé au cœur de la médina, La Caverne d'Ali Baba allie confort et convivialité.

Tenu par un Souiri qui travailla le thuya pendant plusieurs années, cet hôtel est une excellente adresse pour qui veut vivre dans un authentique riad.

Ouvert depuis 2006, il compte une dizaine de chambres réparties autour d'un patio où il fait bon prendre le frais. Chacune dispose d'une salle de bains et quatre d'entre elles d'une cheminée qui fonctionne. Les voyageurs seront séduits par l'architecture intérieure (piliers sculptés, plafond et mezzanines en thuya, grande terrasse) et par le mobilier sélectionné avec goût (portes berbères en bois sculpté, fer forgé, poteries colorées). La Caverne d'Ali Baba est une adresse où l'on vient et revient autant pour le décor que pour l'accueil sympathique du maître de maison.

Chambre pouvant accueillir jusqu'à 3 personnes, 460 Dh.

Vente de poteries et fer forgé au rez-de-chaussée.



Piliers et carrelage du XVIII^e siècle à la Caverne d'Ali Baba.



Patio de Maison du Sud.

Maison du Sud

29, avenue Sidi-Ben-Abdellah

Tél. : 24 47 41 41 - Fax : 24 47 68 83

www.maisondusud.net - contact@maisondusud.net

↳ PLAN 4, 14, PAGE 8]

*Chambre single 400 Dh,
chambre double 620 Dh,
chambre quadruple
1 100 Dh,
mini-suite 950 Dh,
lit supplémentaire 120 Dh.
Dîner sur réservation
120 Dh.
Room service, galerie,
magasin d'objets
artisansaux.*

À quelques minutes de la mer, des boutiques d'artisanat et des souks, Maison du Sud bénéficie d'un emplacement idéal au cœur de la médina. Ce riad du XVIII^e siècle rénové avec soin selon des inspirations marocaines et andalouses, brille par la beauté de son intérieur et la qualité de son service. Avec 8 chambres dotées de mezzanine et petit salon, 6 suites doubles ou quadruples, une spacieuse terrasse avec vue sur la mer et les toits du **Mellah** ainsi qu'un patio baigné de lumière, Maison du Sud est un hôtel de charme apprécié par la clientèle marocaine et européenne. L'authenticité du lieu et ses prestations séduisant de plus en plus de voyageurs, le patron envisage de pousser les murs pour faire d'une maison mitoyenne une nouvelle aile à sa Maison du Sud.

Riad Al Madina

9, rue Attarine

Tél. : 24 47 59 07 / 24 47 57 27 - Fax : 24 47 66 95

www.riadalmadina.com - riadalma@iam.net.ma

[> PLAN 4, 15, PAGE 8]

En 10 ans, Riad Al Madina est devenu un lieu de villégiature des plus appréciés. Ancien palais de justice, ex-café hippie où aurait séjourné Jimmy Hendrix, cette maison construite en 1871 se découvre après avoir poussé une lourde porte.

Là, un patio, dont seul le murmure de la fontaine garnie de pétales de roses et le gazouillis des oiseaux trouble la quiétude, accueille les visiteurs.

Cinquante-quatre chambres, 12 mini suites, 3 suites ambassadeur et 1 suite royale à la décoration typiquement marocaine déclinent leurs couleurs dans des tons chauds. Alors que plusieurs petits salons intimes encadrent le patio, Riad Al Madina possède également une très belle terrasse ombragée.

Enfin, le hammam, où flotte une délicieuse odeur de fleurs d'oranger, propose diverses prestations telles que des massages (amincissant, relaxant, à base d'huile d'argan), des gommages au savon noir, des soins du visage. À noter, le restaurant, ouvert aussi aux non-résidents, sert une cuisine variée et goûteuse (pâtes, salades, viandes, poissons).

Chambre single 532 Dh, double 814 Dh, suite entre 1064 et 2364 Dh, lit supplémentaire 200 Dh (petit-déjeuner et accès hammam inclus) ; accès au hammam pour les non-résidents 70 Dh, soin 100 Dh environ, massage entre 150 et 600 Dh ; repas 180 Dh par personne.

Presque toutes les chambres disposent d'une télévision câblée, la suite royale possède un salon et une terrasse privative.



Jardin intérieur à Riad Al Madina.



À Villa Maroc, les dîners sont servis dans des petits salons intimes.

Villa Maroc

10, rue Abdellah-Ben-Yassine

Tél. : 24 47 61 47 - Fax : 24 47 58 06

www.villa-maroc.com - hotel@villa-maroc.com

[> PLAN 4, 16, PAGE 8]

*Chambre double standard 950 Dh,
chambre double supérieure
(avec coin salon) 1150 Dh,
suite 1350 Dh, suite
avec vue mer 1700 Dh,
suite familiale (jusqu'à
4 personnes) 1700 Dh,
dîner 200 Dh.
Hammam privé (1 à
2 personnes) entre 500 et
600 Dh, massage
entre 250 et 350 Dh.
Boutique proposant
artisanat, poteries et divers
produits sourirs.*

Dès son arrivée à Essaouira, le visiteur ne saurait ignorer cette magnifique façade coiffée d'un toit pointu et sur laquelle on peut lire : Villa Maroc. Située derrière les remparts, à quelques minutes de la plage, cette élégante bâtisse se compose de 4 maisons du XVIII^e siècle.

On doit ce premier riad hôtelier d'Essaouira à un Anglais, qui décida en 1990 de réunir ces riches demeures mitoyennes pour en faire un hôtel destiné aux surfeurs. En 1995, il vend Villa Maroc à Cornelia Hendry et Abderrahim Ezzaher, couple suisse-marocain, toujours maître des lieux. Depuis, c'est dans un cadre élégant et intime qu'ils accueillent les amoureux d'Essaouira.

Le bleu et le blanc ont envahi les espaces communs, mais les 20 chambres (7 doubles, 5 mini suites et une dizaine de suites) possèdent chacune une décoration unique où artisanat local, antiquités et peintures sourires sont mis en valeur.

De la terrasse, la vue splendide embrasse le port et la baie. Après un agréable bain de soleil, direction l'espace bien-être de la Villa où on pratique des cures à l'huile d'argan et des séances de shiatsu.

À Villa Maroc, les dîners sont servis dans des petits salons indépendants éclairés à la bougie. La carte, à base de légumes cultivés à la ferme et de poissons venus tout droit du port d'Essaouira, flattera les palais les plus exigeants.

Nombreux hôtes célèbres ne s'y sont pas trompés : Paloma Picasso, Philippe Starck ou Kaziah Jones ont séjourné à Villa Maroc.



L'Heure Bleue

2, rue Ibn-Batouta - Bâb Marrakech

Tél. : 24 78 34 34 - Fax : 24 47 42 22

www.relaischateaux.com/heurebleue

heurebleue@relaischateaux.com

[> PLAN 4 BIS, 11, PAGE 10]

Luxueux Relais & Châteaux situé à l'entrée de la médina par **Bâb El Marrakech**, L'Heure Bleue a ouvert ses portes en mai 2004 après plus de 3 ans de travaux. Construit à la fin du XIX^e siècle sur un ancien *fondouq*, ce magnifique riad fut d'abord la demeure du caïd Mbark Saïdi puis celle d'un riche marchand. Après avoir accueilli des orphelins jusque dans les années 60, il est laissé à l'abandon. C'est en 2000 que des travaux d'embellissement sont entrepris, qui feront de ce palais l'un des plus beaux riads hôteliers du Maroc. Autour

*Chambre 2 860 Dh,
suite junior 3 980 Dh,
suite senior 5 000 Dh
(petit-déjeuner et accès
hammam inclus). Room
service, télévision et DVD,
cheminée, climatisation,
connexion Internet dans
toutes les chambres et lieux
communs.*



Le toit-terrasse de L'Heure Bleue abrite une magnifique piscine.

d'un large patio où poussent palmiers et bougainvilliers, les architectes décorateurs Karl Fournier et Olivier Marty ont aménagé des espaces de détente raffinés (salon anglais, billard, bibliothèque, salle de home cinéma, hammam, spa). L'un des souhaits de l'équipe hôtelière étant de faire de L'Heure Bleue le reflet de l'histoire d'Essaouira, les 16 chambres sont décorées selon un style colonial africain et les 19 suites sont tour à tour « orientales », « africaines », « portugaises » ou « anglaises ». Une décoration soignée où matériaux nobles (bois, cuir, marbre) et artisanat marocain (azulejos et dinanderie de Fès, terre cuite de Mekhnès, passementerie de Rabat) se répondent avec harmonie. De la terrasse avec piscine chauffée, la vue est exceptionnelle : port, médina, remparts, ville nouvelle. Un paysage à 360° dont on ne se lasse pas.

Enfin, L'Heure Bleue est aussi un lieu de haute gastronomie. Élaborée par Sylvain Scotti, jeune et talentueux chef, la carte française revisite saveurs marocaines et mets souris (filets de sardine marinées et oignons confits safranés, médaillons de lotte au sésame, jus citronné et petites purées de pois chiche à l'huile d'argan, noix de saint-jacques au subtil lait d'amande). Une adresse exceptionnelle à l'image de la ville.

FONDOUQ

[déf.] bâtiment ou ensemble architectural souvent fortifié qui servait de lieu d'accueil aux marchands et pèlerins, de comptoirs de commerce, de dépôts de marchandises, d'atelier d'artisans, d'écuries et d'auberge.

JACK'S APARTMENT

1, place Moulay-Hassan (s'adresser au marchand de journaux)

Tél. : 24 47 55 38 - Fax : 24 47 69 01

www.jackapartment.com - apartment@essaouira.com

[> PLAN 4, 17, PAGE 8]

Mini-suite 2 personnes 255 Dh la nuit / 1 790 Dh la semaine, suite jusqu'à 3 personnes 358 Dh la nuit / 2 500 Dh la semaine, appartement 2 personnes entre 510 et 665 Dh la nuit / 3 575 et 4 646 Dh la semaine, appartement 3 personnes entre 510 et 868 Dh la nuit / 3 575 et 6 077 Dh la semaine, appartement 4 personnes entre 715 et 970 Dh la nuit / 5 000 et 6 790 Dh la semaine, appartement 8 personnes entre 920 et 1 225 Dh la nuit / 6 435 et 8 578 Dh la semaine.

Pour ceux qui souhaitent résider plus de 5 jours à Essaouira en amoureux, en famille ou entre amis, la location d'un appartement est une solution intéressante. Jack en a fait son métier et offre depuis plus de 10 ans des appartements confortables et coquets. Bien sûr, d'autres adresses existent et on vous proposera certainement dès votre arrivée de multiples locations. Toutefois, Jack's Apartment est devenu une institution à Essaouira et ses prestations sont tout à fait satisfaisantes.



À quelques pas de la Sqala, dans une ruelle au fond de laquelle on devine l'architecture de l'ancienne église portugaise, le propriétaire a réuni plusieurs maisons centenaires pour en faire des appartements indépendants disposant de salons, chambres, cuisine et salle de bain. Certains d'entre eux ont une vue imprenable sur la mer et les îles. Tous ont accès à une terrasse privative de laquelle on entend le bruit des vagues et le cri des goélands. Pour être en harmonie avec l'architecture intérieure typique des maisons sourires (piliers et arcades, coursives et patio bleu et blanc), chaque appartement est décoré dans la plus pure tradition marocaine (poteries ciselées, terres cuites, fer forgé, tapis berbères, canapés et coussins profonds). Ainsi, les heureux locataires vivent l'authenticité de la médina sans sacrifier le confort moderne (télévision, cuisine équipée, ménage chaque jour, blanchisserie, livraison à domicile de plats traditionnels) et peuvent même faire appel à une baby-sitter.





L'HISTOIRE À ESSAOUIRA

La ville en 5 dates

- Période antique p. 47
 - Comptoir portugais p. 48
 - Fondation de la ville p. 49
 - Plate-forme commerciale p. 51
 - Période contemporaine p. 52
-



Fabriquées à Essaouira, les barques bleues sont devenues l'un des symboles de la ville.

LA VILLE EN 5 DATES

Aujourd'hui paisible cité balnéaire, Mogador fut au cours de l'Histoire une place stratégique convoitée. Tour à tour envahie par les Carthaginois, les Romains, les Phéniciens, les Portugais et les Français, elle fut un comptoir commercial et une plate-forme politique importante.

Née de la volonté du sultan Sidi Mohamed Abdallah d'en faire, au XVIII^e siècle, le grand port du Maroc, sa médina témoigne de cette période glorieuse. À tel point que flâner dans ses ruelles devient un véritable voyage dans le temps.

Période antique

Plusieurs fouilles archéologiques, notamment sur la grande île, ont livré quantité de renseignements sur l'histoire d'Essaouira. En 1906, le géologue français Louis Gentil découvre au fond de la baie, à proximité de Diabat, des pointes, grattoirs et harpons en silex datant du **Paléolithique**, preuves que la population s'adonne déjà à la pêche. Les habitants pilent des moules, des restes de poissons et du sable dans de grands trous en forme de mortier découverts sur la grande île. Ils jettent ensuite cette mixture à la mer afin d'attirer les poissons près du rivage. Il ne reste plus qu'à les pêcher.

D'autres vestiges retrouvés sur la grande île confirment la présence des **Carthaginois** (630 avant J.-C.) : des citernes, dont le principe de construction est le même qu'à Carthage et à Tyr, et une poterie signée du nom de l'amiral carthaginois Magon. Le vestige carthaginois le plus intéressant est l'injustement appelé **Borj El Barod** ou « **fort portugais** ». Lieu de promenade privilégié situé à l'extrémité de la plage, c'est en réalité un fort ruiné reconstruit au XV^e siècle sur un socle antique.

L'installation des **Phéniciens** et du roi mauritanien **Juba II** fait ensuite entrer Essaouira dans l'Histoire. Le murex – ou coquillage à pourpre – abonde sur le littoral marocain. Aussi Juba II se lance dans son exploitation et en fournit Rome. Dénrée de luxe synonyme d'un rang social élevé, la pourpre sert à teindre les tissus de reflets bleus et violets. L'historien romain Pline l'ancien (23-79) témoigne justement de l'existence des îles purpuraires où Juba II a installé ses « teintureries de pourpre Gétule ».

Des amas de coquillages, des vestiges de bâtiments, des poteries et des monnaies découvertes par les archéologues Desjacques et Koeberlé attestent, quant à eux, de l'exploitation du site par les **Mauritaniens**. Enfin, c'est à la mort de Ptolémée (fils de Juba II) qu'Essaouira est probablement exploitée par les **Romains**. À l'instar des Mauritaniens, ils commercent certainement



L'ombre de Borj El Barod témoigne de la présence carthaginoise.

avec les caravanes venues du centre de l'Afrique et continuent à pêcher. Les constructions découvertes à côté des ruines mauritaniennes ainsi que le patio orné d'une mosaïque, trouvés sur l'île en 1957, permettent de supposer que les Romains occupent le site jusqu'à l'invasion vandale, en 429 ap. J.-C.

Jusqu'à l'islamisation du pays, la région d'Essaouira demeure entre les mains des tribus autochtones berbères appartenant au groupe des **Masmouda**.

Nombre d'historiens s'entendent pour dire qu'**Oqba Ben Nafii Al Fenri**, chef des troupes de conquêtes musulmanes, a introduit l'Islam dans la région. Toutefois, une croyance populaire veut que les **Regraga**, membres de la famille des Masmouda, soient les initiateurs de l'Islam. Ayant entendu parler du prophète **Sidna Mohamed**, ils seraient allés le rencontrer à la Mecque en 630 ap. J.-C. Là, le prophète leur aurait remis une lettre. À leur retour à Essaouira, ils auraient convoqué l'ensemble des Regraga pour leur lire les mots sacrés. La population, suivie par les autres tribus, se serait convertie en masse jusqu'à ce que l'Islam se répande à l'ensemble du Maroc. Les descendants des **Sept Saints des Regraga**, entretiennent aujourd'hui encore cette foi en effectuant le *mousssem* des **Regraga** (tournée des tombeaux et passage à Essaouira tous les 5 avril). C'est ensuite les mouvements **almoravide** et **almohade** qui homogénéisent la foi des populations et consolident l'Islam.

La tradition veut également que le Saint Patron de la ville **Sidi Mogdoul** soit un descendant des Sept Saints.

MOUSSEM : [déf.] événement festif souvent créé en l'honneur d'un saint.

Comptoir portugais

Alors que celle que les Berbères appellent Amogdul ou « la bien gardée » est un carrefour commercial entre les navires arabes et l'arrière-pays, les **Portugais** y établissent un comptoir et un détachement militaire. C'est eux qui la baptisent Mogador, déformation probable du nom du marabout Sidi Mogdoul.

Sous le règne de Jean I^{er} Le Grand, le Portugal se lance dans de grandes entreprises de colonisation vers le Sud. Suite au traité de Tordesillas en 1494 selon lequel le Nouveau Monde doit être partagé entre l'Espagne et le Portugal, ce dernier conquiert Ceuta, Agadir, Melilla, Asilah, Larache, Casablanca, El-Jadida et Essaouira. Avec un emplacement stratégique sur la côte et une route la reliant à Marrakech, Mogador possède des atouts commerciaux de taille. Les Portugais font du port un lieu de transit où toutes sortes de marchandises produites dans la province du Souss et dans le Sud marocain – or, sel ou sucre – s'échangent contre des produits manufacturés venant d'Europe.

C'est en 1505 qu'ils fondent le **Castello Réal** (place forte dont les vestiges se trouveraient à proximité de la station météo, près des remparts) à l'emplacement du port actuel et de la Sqala. Pour construire les fortifications, les Portugais font venir des esclaves d'Afrique Noire. En effet, il leur est impossible de recruter de la main-d'œuvre sur place en raison de l'hostilité des populations autochtones encadrées par des marabouts locaux – et plus particulièrement par les Regraga. Constamment attaqués, les Portugais n'occupent la ville que 6 ans. En 1512, ils l'abandonnent en catastrophe, fuite qui confère aux Regraga un immense prestige. En 1578, le Portugal et ses alliés perdent la « Bataille des trois rois » contre les armées du sultan marocain Abu Marwan Abd al-Malik et quittent définitivement le pays.



Durant la fondation, le sultan Sidi Mohamed Ben Abdallah installa un canon barcelonais dans chaque créneau de la Sqala.

Du XVI^e au début du XVIII^e siècle, Mogador ne présente plus un très grand intérêt économique ou stratégique pour les dynasties en place. L'activité sucrière, la pêche et l'installation de corsaires dans les îles rythment le quotidien de la ville.

Mais c'est sans compter sur **Sidi Mohamed Ben Abdallah**, sultan alaouite qui va faire de Mogador une cité au rayonnement économique international.

Fondation de la ville

Entre 1760 et 1764, le souverain Sidi Mohamed Ben Abdallah fonde la ville d'Essaouira.

Appelée Mogador par les Européens, le sultan lui préfère l'appellation Essaouira (« petit rempart ») donnée par les habitants. Désirant concurrencer le port d'Agadir dont la province est en rébellion contre le *makhzen*, il fait de la cité des alizés le seul port où le commerce international est autorisé. La ville devient « le port de Tombouctou », drainant l'ensemble des échanges entre le sud du Maroc et l'Europe. Le sultan charge **Théodore Cornut**, architecte français élève de Vauban et anciennement employé par Louis XIV, de dessiner les plans. Ainsi, Essaouira est l'une des premières villes à avoir été dessinée avant d'être bâtie. S'inspirant de Saint-Malo, il construit la **Sqala**, le **Port** et les **remparts**. Des **batteries de canons** sont placées en plusieurs points de la ville afin de mieux la défendre et de faire du port un lieu sûr pour les marchands. Le bastion circulaire **Borj El Bermil** protège l'entrée du port alors que **Borj El Assa** situé sur l'île a un rôle de surveillance.

La construction des bâtiments et des fortifications est accomplie par des centaines d'esclaves noirs du Soudan dont Sidi Mohamed Ben Abdallah est l'Empereur. Sur les premiers plans de la ville, on peut d'ailleurs voir le quartier des esclaves noirs, situé à côté de la Casbah (aujourd'hui encore,

leurs descendants habitent au même endroit et se réclament de **Sidna Bilal**, figure emblématique noire qui fut le premier *muezzin*). Ainsi, grâce au développement du commerce avec l'Afrique Noire dont les caravanes apportent quotidiennement des denrées exotiques et à l'installation d'esclaves, Essaouira acquiert toute la richesse de la culture africaine et notamment celle des musiques et rituels gnaoua.

Cornut est également l'auteur des quartiers commerciaux, de plusieurs mosquées – **El Baouakhir** ou **Ben Youssef** –, ainsi que de la **Casbah**, dont les logements sont essentiellement destinés aux commerçants, consuls et négociants étrangers. En effet, le sultan fondateur, voulant faire de la ville un carrefour commercial international, crée des infrastructures (logements, boutiques...) capables d'accueillir nombre d'Européens et de marchands juifs venus d'autres villes du royaume et de la campagne environnante. C'est également à Sidi Mohamed Ben Abdallah que l'on doit l'installation des consulats du Brésil, du Portugal, du Danemark...

Durant plusieurs décennies, les Souiris de confession israélite font de Mogador une cité célèbre de par le monde pour son activité commerciale et la qualité de sa bijouterie. Ils vivent en parfaite harmonie avec leurs voisins musulmans ou catholiques, mais la plupart d'entre eux quittent la ville pour Israël en 1950-1960.

Pont entre l'Afrique et le reste du monde, Essaouira se peuple d'habitants de toutes confessions (*oulémas*, négociants juifs venus d'Agadir, d'Algérie, d'Europe...) et de toutes origines (tribus du Souss, Berbères de l'arrière-pays, Sahariens, Portugais, etc.). Aujourd'hui encore, la cité est connue pour la tolérance qui y règne entre les différentes communautés religieuses.

Enfin, une fois le travail achevé, la légende veut que le sultan, visitant la ville avec soin, se soit arrêté pour dire devant la porte du **Hammam Lalla Mira** : *« Quiconque entre dans cette ville pauvre la quitte prospère. Car dans cette cité, la richesse arrive d'horizons lointains. Le croyant qui s'y éteint meurt en*



Les remparts sont l'œuvre de l'architecte français Théodore Cornut.

martyre. Celui qui y exerce la tyrannie périt par le fer. Sa submersion aura lieu un vendredi ou un jour de fête. »

La cité des alizés est née.

OULÉMAS : [déf.] théologiens musulmans.

Plate-forme commerciale

À partir de sa fondation par le sultan Sidi Mohamed Ben Abdallah, Essaouira devient le port le plus important du Maroc grâce à ses pouvoirs économiques et politiques. Afin de contrôler le commerce international et notamment les puissances européennes, les sultans marocains obligent les étrangers à passer exclusivement par l'intermédiaire des commerçants royaux.

Négociants sélectionnés par leurs soins, les *Tojar as soltane* sont pour la plupart juifs, mais aussi musulmans et européens. Grâce à leurs relations privilégiées avec le souverain, ils possèdent le quasi-monopole de l'import-export et des crédits. En retour, ils versent une partie de leurs bénéfices au *makhzen*. De ce fait, en plus d'être un entrepôt commercial unique, Essaouira devient le point de rayonnement du pouvoir du gouvernement vers le sud-ouest de l'empire. Par voie maritime ou caravanes terrestres, les marchands exportent des produits régionaux et nationaux (cuir, laine, dattes, figues, raisins secs, olives et huiles), et ceux provenant du Sahara et d'Afrique Noire (défenses d'éléphant, plumes d'autruche, sucre, thé, textile) vers l'Europe, et expédient même des mulets vers l'Amérique. Ils importent du bois de construction, de la poudre, des canons, du plomb, de la quincaillerie, du sucre et du thé. Cœur du trafic, la ville centralise toutes les affaires, les transactions et les partenariats. Elle a également comme triste mission de voir transiter le commerce d'esclaves.

Enfin, elle abrite dans le quartier du **Méchouar** à partir de 1767, un atelier monétaire qui fabrique des pièces en argent et en cuivre. Il cessera prati-



Ancien port de Tombouctou, Essaouira fut une plate-forme commerciale et politique.

quement de fonctionner en 1820, au profit de Fès. À la fin du XIX^e siècle, la monnaie marocaine sera frappée en Europe, essentiellement pour contrer les faussaires.

Alors que la ville est bombardée en août 1844 par les Français, mêlée malgré elle au conflit franco-marocain officiellement provoqué par le soutien du **Sultan Moulay Abderrahman** à l'**Émir Abdelkader d'Algérie**, elle subit également la pression des puissances européennes réclamant leur libre installation dans les ports du pays. Ainsi, le système commercial favorisant les *Tojar as soltane* va peu à peu décliner. Le traité de 1856 avec la Grande-Bretagne impose au Maroc la liberté de commerce et supprime les monopoles. De nouveaux commerçants britanniques, espagnols, français et allemands s'installent alors dans la cité.

MÉCHOUAR : [déf.] palais royal aujourd'hui disparu. **TOJAR AS SOLTANE** : [déf.] : négociants royaux.

Période contemporaine

Le début du XX^e siècle est marqué par le déclin économique de la ville (principalement à cause de la concurrence européenne et des ports de Casablanca et d'Agadir) ainsi que par une fébrilité politique intra-muros et régionale.

Le 30 mars 1912, le **Sultan Moulay Abdelhafid** et le Ministre de France **Regnault** signent à Tanger la convention de Fès, établissant le protectorat français sur le Maroc.

Alors que l'année suivante, l'arrière-pays est pacifié, le protectorat va apporter un nouveau mode de fonctionnement à la cité. Reconfiguration administrative, développement de l'agriculture, réorganisation de la pêche, naissance de l'industrie (avec des fabriques d'huile et d'eau gazeuse, des savonneries, une tannerie, des usines de salaison de poisson, des conserveries de sardines), apparition de l'activité touristique (avec l'hôtel Beau Rivage, la pâtisserie Maalem Driss, des cabines en bois construites le long de la plage), organisation sociale (enseignement, secteur sanitaire, loisirs)... Mogador s'aménage à l'instar de l'ensemble du territoire, mais voit son trafic portuaire décliner au profit de celui de Casablanca.

En 1921, **Abd el-Krim**, à la tête de la rébellion rifaine contre la colonisation, inflige une cuisante défaite aux troupes espagnoles, marquant ainsi le début de la guerre du Rif. En 1944, **Allal el Fassi** fonde le parti nationaliste de l'**Istiqlal**. En 1956, le Maroc obtient son indépendance et Mogador redevient Essaouira.

Les années 60 et 70 soufflent un vent de liberté sur la cité des alizés. **Judith Malina** et **Julian Beck**, fondateurs du **Living Theater**, y font escale. De nombreux hippies, recherchant le calme et l'inspiration, les suivent. Parmi les plus célèbres, **Jimmy Hendrix**. Sa présence à Essaouira et notamment à Riad Al Madina, à l'Hôtel des îles ou à Diabat, achève de consacrer la ville au rang de capitale hippie. Mais alors que beaucoup diront avoir vu passer le musicien virtuose, son biographe officiel **Glebeek** dément qu'il ait écrit « Castles made of sand » après avoir visité les ruines du château portugais d'Essaouira. Mythe ou réalité, dans tous les cas, la cité devient le refuge d'artistes et d'esthètes, dont **Cat Stevens**.

Aujourd'hui, alors que son activité économique s'est ralentie, le tourisme fait à nouveau d'Essaouira l'une des villes emblématiques du royaume.



Le Café de France, souvenir du protectorat.

Elle cumule de solides avantages (médina classée patrimoine mondial de l'Unesco, climat doux, plages de sable fin), et nombreux sont ceux à croire en son potentiel touristique. La réalisation de la station balnéaire **Essaouira-Mogador** à proximité de Diabat en est la preuve.

Souhaitons-lui de conserver son authenticité et de ne surtout pas devenir le nouvel eldorado d'un tourisme pas toujours respectueux des populations.



L'imposante Barakat Mohamed accueille le visiteur à l'entrée de la ville.





VISITER ESSAOUIRA

- **5 portes** p. 56
- **5 promenades** p. 62
- **5 lieux d'exposition** p. 84
- **5 boutiques** p. 90
- **5 souks** p. 96



Portes bleues de riads privés dans la médina.

5 PORTES

Cinq portes entourent la médina : Bâb Sbâa, Bâb l'Magana, Bâb Marrakech, Bâb Doukkala et Bâb La'chour. Cette dernière, initialement à l'entrée de la place Moulay-Hassan, a été détruite sous le protectorat français. La porte de la Marine fait également partie des grands travaux entrepris sous le règne du sultan Sidi Mohamed Ben Abdellah. Toutefois, un doute subsiste sur son auteur.

Bâb Al Marsa, la porte de la Marine

L'entrée du port se fait par Bâb Al Marsa, dite porte de la Marine : voilà plus de 200 ans que des générations de pêcheurs l'empruntent après plusieurs jours passés en mer.

Bâb Al Marsa [► PLAN 3, 6, PAGE 6], coiffée d'un toit pointu recouvert de tuiles vertes, relie le **Port** à la **Casbah**. Sa charpente est en bois travaillé et ses pierres de taille proviennent probablement du **Castello Réal portugais**. Une inscription arabe sur le fronton affirme qu'elle a été construite en 1184 de l'Hégire – soit en 1771. Cette date correspond à la fondation de la ville. En effet, on peut y lire : « *Louange à Dieu, la construction de cette porte est ordonnée par la gloire du Roi Sidi Mohamed Ben Abdellah par l'intermédiaire de son serviteur Ahmed ou Arro* ». Cette porte faisait partie des grands travaux de construction commandés par le sultan alaouite. Ce serait non pas l'œuvre de Théodore Cornut mais celle d'un architecte d'origine anglaise, dont le nom est sculpté sur le fronton : « *Ahmed ou Arro* » soit Ahmed El Alj. Mais dans son ouvrage *Une Cité sous les alizés* (1997, Rabat), Hamza Ben Driss Ottmani avance l'hypothèse selon laquelle Ahmed El Alj et Théodore Cornut seraient une seule même personne.

Dans tous les cas, qu'il s'agisse de l'un ou de l'autre, l'architecte était très certainement inspiré par la Grèce Antique, civilisation redécouverte et glorifiée par la Renaissance. Le fronton triangulaire, les deux colonnes de style dorique et les consoles décoratives à volutes en attestent.





Bâb Sbâa

La porte Bâb Sbâa permet d'accéder au quartier Casbah Jdida. À proximité de la plage, elle est, malgré les alizés, particulièrement bien conservée.

Bâb Sbâa ou porte du lion, [PLAN 4, 1, PAGE 8], coiffée de créneaux, a conservé ses deux immenses vantaux en bois. Côté extérieur, elle est encadrée par deux canons probablement arrivés d'Angleterre à l'époque de la fondation, bordée d'un parterre de fleurs, séparée de la plage par le boulevard Mohamed V qui la longe. Intra-muros, on emprunte la rue du Caire, construite entre 1860 et 1866, où se trouvent l'office du tourisme et l'agence Royal Air Maroc, pour déboucher sur la lumineuse avenue Oqba Ibn Nafaa, bordée de palmiers – vestiges de l'ancienne résidence royale. En la prenant à droite, on arrive sur les Trois Portes, arcades où le **caïd Anflous** aurait accroché des têtes coupées en 1906.

Bâb Sbâa, gardienne de la **Nouvelle Casbah**, possède de ce fait une solide tradition commerciale. Autrefois s'y tenait un souk permanent recevant les caravanes de la région du Souss et de Marrakech. Centre administratif, le quartier fut bâti dans la seconde moitié du XIX^e siècle à la demande du sultan Moulay Ben Abderrahmane. Les habitations étaient destinées aux marchands étrangers. Les vents marins déposaient devant Bâb Sbâa quantité de sable que les chargés de l'entretien devaient retirer chaque jour avant d'ouvrir les portes sur la cité. L'opération durait des heures...

Mais à l'origine, Sbâa désignait la porte qui lui fait face, aujourd'hui appelée **Bâb l'Magana**.

Bâb l'Magana

Bâb l'Magana est avant tout un lieu privilégié où boire un café à l'ombre des ficus assure un moment des plus agréables.

La lecture de l'inscription sur le linteau coiffant la porte nous confirme son véritable nom : Bâb Sbâa. **Bâb l'Magana** [► PLAN 4, 2, PAGE 8] doit sans doute ce surnom à la place qui la jouxte, également appelée place Chefchaouni.

Empourprée de rose, cette porte est mitoyenne à la **Tour de l'Horloge**. Ce monument est un cadeau fait par le Maréchal Lyautey aux notables d'Essaouira. Lors d'une de ses visites, il leur aurait demandé ce qui leur ferait plaisir. Un endroit de détente et une montre, répondirent les notables. C'est ainsi que le Chalet de la plage et l'Horloge virent le jour, dans les années 1920.

Bâb l'Magana vous conduira à la très jolie petite **place Chefchaouni** ou **Taht l'Magana**, évoquant l'architecture andalouse. L'endroit entourant cette porte est particulièrement agréable en fin de journée, lorsque les rayons du soleil éclairent les remparts. Les Souiris sont alors nombreux à se promener le long des jardins du **Méchouar** jusqu'à **Bâb El Menzeh**. En empruntant cette porte, dont on ne distingue plus aujourd'hui qu'une alcôve, témoignage de l'existence du palais royal, le visiteur rejoindra le **square Orson-Welles** ou la **place Moulay-Hassan**. Cette dernière, appelée sous le protectorat place de Cheyla, possédait à l'époque une caserne du même nom. Devenue aujourd'hui lieu de rendez-vous des habitants, elle abrite toujours la magnifique mosquée **Sidi Mohamed Ben Abdellah**.



Bâb Marrakech

Flanquée d'un bastion circulaire classé Monument Historique, Bâb Marrakech offre un accès facile au cœur de la médina.

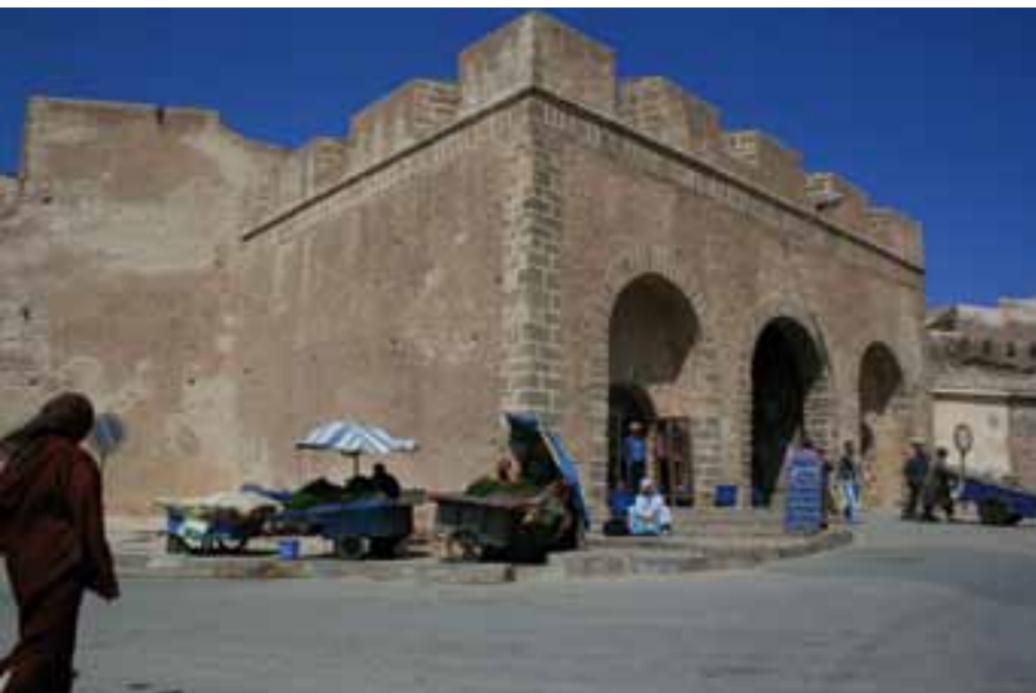
Par Bâb Marrakech [▷ PLAN 4 BIS, 1, PAGE 10], vous pénétrez dans le quartier administratif construit sous le protectorat français. Au début du XX^e siècle, manèges en bois, conteurs, danseurs, jongleurs et charmeurs de serpents envahirent les étendues situées à l'extérieur.

Bâb Marrakech, point de départ vers la ville du même nom, a également vu dans les années 1980 les dalles de son esplanade recouvrir deux anciens cimetières musulmans où reposent les premiers Souiris.

Autre particularité à proximité : l'ancien bastion circulaire. Datant du XIX^e siècle, **Borj Bab Marrakech** est classé Monument Historique. Construit en pierres de taille à la demande du sultan Moulay Abderrahmane, il se compose de onze alcôves voûtées communiquant par une galerie en coursive. Moulay Abderrahmane, gouverneur de la région à cette époque, était également l'heureux usager de **Dar Soltane**, à proximité du village de Diabat. Ce palais, construit par un riche commerçant du *Makhzen* pour le sultan, est aujourd'hui ensablé (cf. promenade « Un thé au Sahara »).

Enfin, Bâb Marrakech permet l'accès à l'**avenue Mohamed El Qouri** et à la **place Bâb Marrakech**, point de départ des bus Supratours. Sur cette place se déroulent de nombreux concerts. Durant le Festival Gnaoua, elle abrite une immense scène et est envahie par le public.





Bâb Doukkala

Porte menant au quartier juif le Mellah, Bâb Doukkala est le point de départ des calèches bleues.

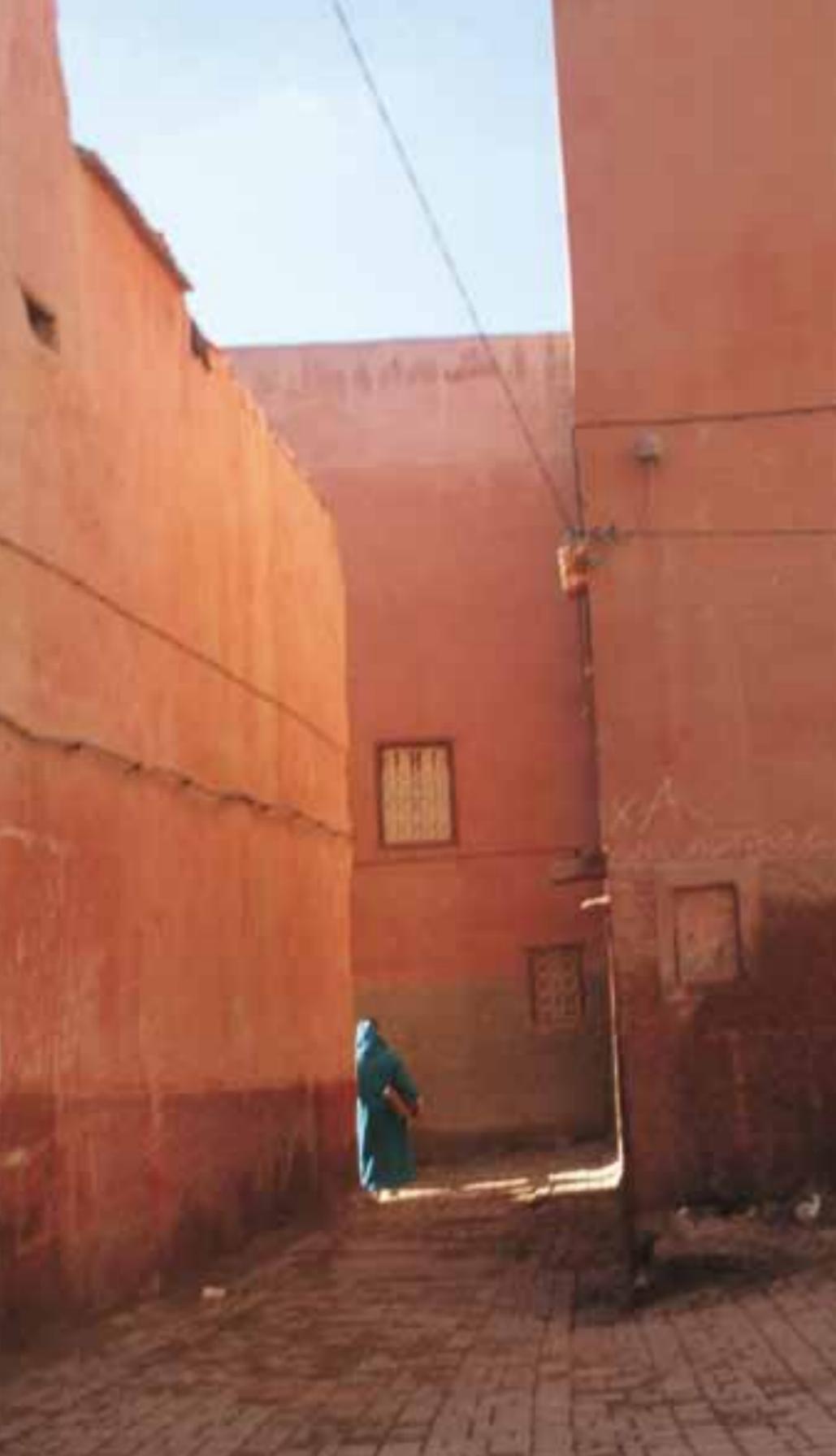
Ce monument imposant est constitué d'une lourde porte principale en bois encadrée de deux autres, plus petites, destinées auparavant au logement des gardiens et aux dépôts. Dotée d'une terrasse et de dépendances, **Bâb Doukkala** [PLAN 4 BIS, 2, PAGE 10J] est une sorte de fortin où étaient entreposées des armes.

Cette porte du commerce a aussi une vocation spirituelle, puisque les cimetières chrétien et juif [PLAN 4 BIS, 3, PAGE 10J] sont à proximité et que la confrérie des Regraga y fait chaque année, au cours de son pèlerinage, une entrée solennelle.

Alors qu'à l'extérieur de la médina s'alignent sagement les calèches bleues ainsi que les premières rues de la **Ville Nouvelle**, derrière la porte s'étend l'**avenue Zerktouni** bordée de maraîchers, bouchers et magasins divers. À droite se trouve le quartier juif du **Mellah**, aujourd'hui abandonné par ses premiers occupants.

C'est en 1850 que le **Sultan Moulay Slimane** fait construire le Mellah (nom générique donné aux quartiers israélites au Maghreb), sur la façade maritime ouest. Destiné aux travailleurs juifs attirés par la prospérité du port, le Mellah s'anime bien vite de nombreux petits commerces (couturiers, orfèvres, etc.). Bien que les notables demeurent dans les belles maisons de la Casbah, les 15 000 personnes qui habitent alors le Mellah participent activement au dynamisme de la ville.

Les années 1950-1960 voient l'exode des Souiris israélites vers Israël. Les maisons du Mellah se vident. Aujourd'hui habité par des migrants ruraux, le quartier devrait être réhabilité.



5 PROMENADES

À la rencontre des pêcheurs p. 64

Sur les traces d'Orson Welles p. 68

Le tajine de poisson pas à pas p. 72

Voyage en terre gnaoua p. 76

Un thé au Sahara p. 80

Dans ce guide, c'est essentiellement la médina que nous vous proposons de visiter. Cerclée de magnifiques remparts roses, la vieille ville possède de nombreux joyaux, entre ses belles portes, ses anciennes maisons de consuls et de marchands, ses souks colorés ou ses galeries abritant les œuvres des plus grands artistes souiris.

Mais Essaouira c'est aussi un port dont les barques bleues n'en finissent pas de fasciner, des îles rocheuses refuges d'oiseaux extraordinaires et une ville nouvelle, cœur de l'activité économique. Aussi n'hésitez pas à vous y promener pour découvrir un autre visage de la petite cité.

<

les rues de la médina aux angles vifs :
une architecture ingénieuse pour briser
la force des alizés.



PLAN 5 À LA RENCONTRE DES PÊCHEURS

Durée de la promenade : 1 heure 30 à pied

- ★ **Lieux remarquables :**
- Chantiers de réparation | 1
 - Chenal | 2
 - Porte de la Marine | 3
 - Borj El Barmil | 4
 - La Criée | 5
 - La Darse | 6

- **Lieux chargés d'histoire :** Station météorologique | 7

- ▲ **Cafés, restaurants, hôtels :**
- Chalet de la Plage | 8
 - Chez Sam | 9
 - Grillades du port | 10



Pêcheurs avec filets.

À la rencontre des pêcheurs

Véritable cœur palpitant d'Essaouira, le port nourrit nombre de Souiris depuis des siècles. Ancien « port de Tombouctou », il a vu passer des générations de marchands échangeant des produits manufacturés venus d'Europe contre de l'or, du sel et du sucre venus d'Afrique. Longtemps considéré comme l'un des plus importants ports sardiniens au monde, son activité s'est aujourd'hui ralentie. Toutefois, la pêche traditionnelle et les chantiers navals perdurent et, plus récemment, la collecte d'algues est devenue une activité saisonnière réglementée. Cette promenade vous propose de partir à la rencontre des pêcheurs dont les silhouettes coiffées d'un bonnet en laine sillonnent la ville.



Le point de départ se situe hors des remparts, au **Chalet de la Plage, boulevard Mohamed V**, face à la mer. Cet établissement propose depuis quatre générations une restauration à base de produits de la mer. Dos à la médina, direction le **Port**, situé à votre droite. En longeant le **boulevard Mohamed V** et le **parking du port**, vous pouvez admirer sur votre droite les immenses **araucarias**, grands arbres épineux devenus l'emblème de la ville. Un peu plus loin, toujours à droite, la toute première **station météorologique** du pays, installée au XIX^e siècle dans l'aile sud de la Sqala. On devine d'ailleurs très bien, sur son toit, les différents instruments de mesure.



Sur les îles purpuraires se trouve une prison à ciel ouvert datant du XX^e siècle.

Laissez la Sqala sur votre droite et continuez tout droit le long du quai. Cette jetée construite en 1920 abrite les **chantiers de réparation**. Là, les hommes s'activent autour de coques vides, d'assemblages de bois et de mats en construction.

Leur faisant face, un **chenal** où s'alignent des **barques bleues**. À votre gauche, des rangées de palangres multicolores, et en face le départ des navettes vers les **îles purpuraires**. Ces îles, devenues réserve ornithologique, abritent notamment le faucon d'Eléonore. Tour à tour envahies par les Phéniciens, les Carthaginois et le roi mauritanien Juba II, c'est de ce dernier qu'elles héritèrent du qualificatif « purpuraires », car il commercialisait la pourpre tirée d'un coquillage qui y abondait.

Fortifiée par Sidi Mohamed Ben Abdallah, l'île Mogador a vu s'édifier, sous le règne du sultan Moulay Adellaziz au XX^e siècle, une prison à ciel ouvert.

De retour sur le port, au bout de la jetée, avec ses allures de chalutier à quai, le restaurant **Chez Sam**.

Revenez sur vos pas, direction la Sqala. Alors que la **Porte de la Marine** et la **Sqala** vous font face observez, à votre gauche, les montagnes de filets de pêches bleus et rouges, les bouées artisanales et, un peu plus loin, les **chantiers navals**. Les pêcheurs, quand ils ne sont pas occupés à décharger les poissons, démêlent avec patience les filets enroulés.

En traversant la Sqala du port par la **Porte de la Marine**, vous pénétrez au cœur de l'activité poissonnière, là où



La Sqala, une citadelle aux allures carolingiennes.

sont vendus les fruits de la pêche et où goélands et chats se régalaient. Grâce à une porte sur votre gauche – dont l'entrée vous coûtera 10 Dh –, vous pouvez accéder à l'intérieur de la Sqala. Citadelle aux allures carolingiennes, elle est bordée de canons et possède un fortin circulaire appelé **Borj El Barmil**. De là-haut, la vue à 360° est imprenable sur le port, la médina, les îles purpuraires et leurs vestiges. De retour au pied du bâtiment, se trouvent à droite la **Crîée** puis la **Douane**. À votre gauche la **Darse** accueille les chalutiers bleus. C'est le matin que la vente à la criée bat son plein. À côté et à toute heure de la journée, observez les vendeurs de jus d'orange et quelques étalages à même le sol où sont vendus bonnets et pulls en laine. Enfin, alors que le bal aérien des goélands semble s'intensifier, vous trouverez sur votre droite, devant un **parc verdoyant**, les **grillades de poissons** à ciel ouvert. Notre promenade s'achève sur la **place Moulay-Hassan** envahie le soir par de nombreux badauds venus contempler le soleil se couchant sur la mer.

CHALET DE LA PLAGE

1, boulevard Mohamed V
Tél. : 24 47 59 72
GSM : 61 10 62 47

PROMENADES**EN BATEAU**

dans la baie d'Essaouira
départs à 12 h et 15 h 30, durée
1 heure
80 Dh tarif adulte
40 Dh tarif étudiant
20 Dh tarif enfant
Tél. : 61 34 72 85
62 02 80 46
62 29 34 12

CHEZ SAM

au fond du port
Tél. : 24 47 62 38
Fax : 24 47 65 13



De retour de plusieurs jours de pêche, les chalutiers mouillent au port d'Essaouira.



PLAN 6 SUR LES TRACES D'ORSON WELLES

Durée de la promenade : 2 heures à pied

- ★ Lieux remarquables :**
- Bastion ouest | 1
 - Bastion nord | 2
 - Chrib Atay | 3
 - Marché aux poissons / Souk Jdid | 4
 - Mosquée Ben Youssef | 5
 - Bâb Sbâa | 6
- Lieux chargés d'histoire :**
- Musée Sidi Mohamed Ben Abdallah | 7
 - Ancien consulat brésilien | 8
 - Ancienne mission culturelle anglaise | 9
 - Ancien consulat français | 10
 - Ancien consulat italien | 11
 - Ancien consulat anglais | 12
- ▲ Cafés, restaurants, hôtels :**
- Taros café | 13
 - Hôtel des Iles | 14



La Sqala, qui fait front à l'océan, est la fortification principale de la ville.

Sur les traces d'Orson Welles

Orson Welles est une figure emblématique d'Essaouira. Aussi, nous vous proposons de partir sur ses traces. C'est à Mogador qu'il tourna son fameux *Othello* dont il interprète le rôle principal. Un film remarquable où on se plait à reconnaître la Sqala et les Remparts et dont les figurants étaient des habitants d'Essaouira. Après lui avoir valu déboires financiers et échec commercial aux États-Unis, il reçut le Grand Prix au Festival de Cannes en 1952, sous les couleurs du Maroc. Aujourd'hui les critiques sont unanimes pour dire qu'*Othello* est parmi ses meilleures réalisations.

Une promenade « cinématographique » du square Orson-Welles jusqu'à l'Hôtel des Iles en passant par les remparts.

Le point de départ est le **square Orson-Welles**. Vous y trouverez une stèle malheureusement un peu « oubliée » en l'honneur du cinéaste. Dos à la médina, prenez à droite en direction de la place **Moulay-Hassan**, ancien emplacement du Palais Royal. C'est là que se trouvait **Bâb La'Chour**, quatrième porte bâtie par Théodore Cornut, qui fut détruite sous le Protectorat français. Après avoir traversé la place, engagez-vous dans **derb Sqala**, ruelle étroite à votre gauche longeant les remparts, décors naturels à l'*Othello* d'Orson Welles. Bordée par des hôtels et des restaurants tel que le **Taros**, elle mène à la **Sqala de**

TAROS

Place Moulay-Hassan
Tél. : 24 47 64 07

**ALLIANCE
FRANCO-MAROCAINE
D'ESSAOUIRA**

Derb Lalouj
9, rue Mohamed-Diouri
Tél. : 24 47 61 97/62 14
Fax : 24 47 25 93

**MUSÉE SIDI
MOHAMED
BEN ABDALLAH,**

Derb Lalouj,
Tél. : 24 47 23 00

SYNDICAT D'INITIATIVE

10, rue du Caire
Tél. : 24 78 35 32
24 47 38 19
Fax : 24 78 35 30
www.mogador-essaouira.com

**ASSOCIATION ESSAOUIRA
MOGADOR, DAR SOUIRI**

rue du Caire
Tél. : 24 47 52 68
Fax : 24 47 52 68
essmog@menara.ma

HÔTEL DES ÎLES

boulevard Mohamed V
Tél. : 24 78 36 36
Fax : 24 78 55 90
hoteldesiles@menara.ma

BARAKAT MOHAMED

[déf.] appel à la bénédiction
du Prophète.

la **Casbah** où notre cinéaste filma plusieurs scènes de son drame shakespearien. Alors que le **Bastion Ouest** situé à votre gauche est aujourd'hui une galerie d'art, les magasins de tapis, objets divers en thuya et tableaux représentant la ville ont envahi les **casemates** qui servaient autrefois d'entrepôts. Sous l'arche, des femmes vous proposeront certainement, photographies à l'appui, de vous faire des tatouages au henné.

Un peu plus loin sur votre droite, le **cinéma Sqala** qu'Orson Welles aurait fréquenté au cours de son long séjour. Ancien consulat allemand, il est aujourd'hui fermé. Après avoir passé la seconde arche, grimpez sur la **Sqala**. Constitué d'une plate-forme à deux niveaux, ce bâtiment est le lieu de promenade de nombreux Souris et touristes.

Après avoir fait le tour du **Bastion Nord**, longez la Sqala dont chacun des créneaux s'orne d'un canon datant du XVIII^e siècle, provenant pour la plupart de Barcelone. Sur la courtine est sculptée la calligraphie : « *Barakat Mohamed* ». Gardienne de la cité, la formule fût gravée par le sultan fondateur sur les principaux monuments et sites d'Essaouira. Des créneaux, la vue est magnifique sur la mer et les îles.

Quittons ce site dont la légende veut qu'Orson Welles, victime d'insomnie, y déambulait la nuit. Revenez sur vos pas et redescendez vers **derb Sqala**. Dos au Bastion Nord, prenez à gauche **Derb Lalouj**. Cette vaste rue aux larges fenêtres bordées d'ocre et aux lourdes portes bleues délimite la **Casbah** du quartier **Bani'Antar**. Là résidaient, dès la fondation de la ville, les convertis à l'Islam. Depuis, elle a vu passer nombre de dignitaires étrangers, se trouvant à proximité du **consulat brésilien**, de la **mission culturelle anglaise** et du **consulat italien**. À votre droite, l'actuelle **Alliance franco-marocaine**, ex-consulat français, qui brille par son activité culturelle. Un peu plus loin, le **musée Sidi Mohamed Ben Abdallah**. Ce riad du XIX^e siècle était une demeure seigneuriale composée de plusieurs chambres s'ouvrant sur un patio doté d'une fontaine. Devenu mairie d'Essaouira sous le protectorat, à l'Indépendance il abrita les services municipaux avant de devenir une Maison de jeunes. Depuis 1980, il héberge un musée ethnographique des Arts et traditions populaires souris : l'on peut y admirer des instruments de musique rituelle et profane, des costumes du XIX^e et début XX^e siècle, des monnaies, bijoux en argent, bois sculptés et tapis.

Continuez tout droit. Laissez sur votre gauche la **place Chrib Atai** – littéralement « où l'on boit le

thé » -, et marchez jusqu'au bout de la rue. À droite, la façade de l'**ancien consulat anglais** qui fait l'angle annonce les films à l'affiche du cinéma situé hors des remparts.

Un clin d'œil à Orson Welles.

Prenez à gauche l'**avenue**

Sidi-Mohamed-Ben-

Abdellah. En remontant

cette artère commerçante,

vous longez **Mellah Qdim**,

quartier autrefois habité

par les juifs aisés. L'une

des rues perpendiculaires, **derb Khader Ghallan**,

aurait abrité le **cinéma Rossi** devenu aujourd'hui

un magasin d'objets en thuya. Avant que l'avenue

Sidi-Mohamed-Ben-Abdellah ne rétrécisse, prenez à

droite la rue **Abdelaziz-El-Fechtaly**. Envahie par la

foule, cette petite artère va nous mener à un endroit

très fréquenté : le **marché aux poissons**.

Cet espace aux tables remplies de poissons, aux arcs

majestueux et aux colonnes carrelées a servi de décor

à la scène finale d'Othello. Micheal MacLiammoir,

l'interprète du traître Lago, raconte dans ses mémoires

qu'Orson Welles décida après une nuit d'insomnie que

l'assassinat de Roderigo se déroulerait dans un ham-

mam. Ainsi, contrariant la fin originale de la pièce, le

cinéaste réalisa la scène dans la halle aux poissons où,

pour recréer la vapeur, il fit brûler tout l'encens qu'il

recupéra dans une cathédrale voisine.

Quittons le souk pour descendre l'une des artères

principales de la ville : l'**avenue de l'Istiqlal**. Après

avoir dépassé les **arcades**, empruntez l'**avenue Oqba**

Ibn Nafiaa puis à gauche la **rue du Caire** qui abrite

notamment le **commissariat de police** (ancienne école

de l'alliance israélite), le **syndicat d'initiative** et la

très active association Essaouira-Mogador, **Dar Souiri**.

Vous traverserez ensuite **Bâb Sbâa** pour vous engager

hors des remparts sur le **boulevard Mohamed V**.

À votre gauche se trouve le célèbre **Hôtel des Iles**,

premier établissement de luxe d'Essaouira. C'est ce

bâtiment et notamment son bar situé au 1^{er} étage

qui marquera la fin de notre promenade inspirée par

Orson Welles. En effet, il avait l'habitude de s'y rendre

pour boire du cognac et fumer des cigares.



Au fond de derb Sqala, une porte en pierre permet d'accéder au bastion.



PLAN 7 LE TAJINE DE POISSON PAS À PAS

Durée de la promenade : 1 heure à pied (sans la cuisson)

- ★ Lieux remarquables :
 - Marché aux épices / Souk Jdid | 1
 - Marché couvert | 2
 - Bâb Doukkala | 3
 - Zaouia des Regraga | 4
- ▲ Cafés, restaurants, hôtels : Restaurant Berbère | 5
- Marchands, galeries, divers : L'Homme Bleu | 6
 Marchand de pain | 7



Dans la médina, les rues sont constamment animées.

Le tajine de poisson pas à pas

L'un des plats les plus appréciés à Essaouira est bien entendu le tajine de poisson. Nous vous proposons au cours de cette balade d'en acquérir les ingrédients pour ensuite les confier aux excellentes cuisinières du **Restaurant Berbère**. L'occasion de déguster un plat typique comme à la maison. Pour un tajine de 4 personnes, il faut...



Le point de départ de cette promenade est le **marché aux poissons**. Il vaut mieux s'y rendre relativement tôt le matin afin de profiter de son animation. Sardines, anchois, soles, daurades, thons et cigales de mer... Les étalages regorgent de nombreuses espèces toutes plus appétissantes les unes que les autres. Au milieu du brouhaha du marché, votre choix se portera sur une grosse daurade (environ 2 kilos) ou 4 petites. Continuez en direction du **marché aux épices**. Sous les arcades : de petites échoppes. Vanneries, herbes médicinales et surtout pyramides d'épices aux mille couleurs s'offrent à l'envi. Dans la minuscule boutique appelée **L'Homme Bleu**, Saïd propose avec le sourire divers aromates dont il a le secret. Le mélange des 25 épices à poisson semble tout indiqué. En sortant du souk, engagez-vous sur la rue **Souk Jdid**. Le marché aux épices dans votre dos, prenez à gauche. Vous dépassez alors l'arcade et avancez sur l'une des rues les plus commerçantes de la médina : l'**avenue**

L'HOMME BLEU
205, Souk El-Gazel
Tél. : 24 47 38 10
GSM : 62 78 09 11



HAÏK

[déf.] longue étoffe généralement blanche mais qui peut également être ocre ou noir, en laine ou coton et dans laquelle les femmes se drapent.

Zerktoni. Spacieuse, bordée d'échoppes, elle est à l'image de la ville : « bien dessinée ». Dépassant les bouchers situés sur votre gauche, vous longez sur votre droite le populaire **quartier Bouakhar**, construit après Cornut. Il possède nombre de mosquées dont les *muezzins* résonnent cinq fois par jour. À votre gauche, pénétrez dans le **marché couvert**, sorte de souk datant de 1930 où vous trouverez les légumes utiles à votre tajine. Au milieu des étals et aux côtés des femmes souries drapées dans leur *haïk*, choisissez 3 gros oignons, 3 tomates, 2 pommes de terre et 3 ou 4 carottes. Selon la saison, melons, raisins ou figues de barbarie feront un dessert tout indiqué. De retour sur l'avenue Zerktoni, vous trouverez sur votre gauche des échoppes dans lesquelles vous achèterez un peu d'huile d'olive (ou d'argan) directement versée dans un petit sachet et quelques olives. Cette grande rue qui mène à **Bâb Doukkala** était autrefois appelée **Khadarra**, du nom des marchands de fruits et légumes qu'elle abritait. Les commerces y sont toujours nombreux. Parmi eux, épicerie, bazars et magasins de vêtements.

Enfin, retournez sur vos pas. À l'angle de l'arcade sur votre droite, un vendeur ambulant vous fournira bouquets de coriandre et pains ronds berbères. Prenez la **rue de Tanger** en face de vous. À quelques pas, une grande porte sans enseigne ; seules deux lampes en fer forgé annoncent l'entrée du **Restaurant Berbère**. L'équipe vous accueillera très gentiment. Après avoir remis aux cuisinières vos ingrédients et les avoir informées de votre souhait de manger un tajine de poissons aux légumes, revenez après deux heures. Vous n'aurez alors plus qu'à vous asseoir pour déguster un repas bien mérité.



Restaurant Berbère
rue de Tanger
Préparation du tajine
pour 4 personnes sans
les boissons, 40 Dh.



Les daurades du souk aux poissons.





PLAN 8 VOYAGE EN TERRE GNAOUA

Durée de la promenade : 2 heures à pied

- ★ Lieux remarquables : Place Chefchaouni | 1
Horloge | 2
Bâb l'Magana | 3
- Lieux chargés d'histoire : Zaouia des Gnaoua Sidna Bilal | 4
Alliance franco-marocaine | 5
Hôtel des Remparts | 6
- ▲ Cafés, restaurants, hôtels : Sirocco | 7
- Marchands, galeries, divers : Tiki Abdula, percussions | 8



Musiciens au Festival Gnaoua à Essaouira.

Voyage en terre gnaoua

Lieu de rencontres culturelles, la cité des alizés est connue internationalement pour ses traditions musicales et notamment celles des Gnaoua. Descendants d'esclaves venus d'Afrique Noire, les Gnaoua sont partout à Mogador. Partons à leur rencontre.



Nous débiterons notre balade au fond de la **place Moulay-Hassan**. Prenez à droite la rue **El-Hajjali**, véritable boyau où s'engouffrent Souiris et touristes, surtout en fin de journée. Continuez tout droit en laissant à gauche l'**avenue Allal-Ben-Abdallah**. Le long de la rue El-Hajjali, plusieurs magasins, sortes de « cavernes d'Ali Baba », proposent tapis, coussins, étoffes, djellabas et gandouras. Au fond de la **place Chefchaoui** ombragée d'immenses ficus, petit coin de paradis où il fait bon prendre un verre, repérez sous Bâb L'Magana la minuscule boutique qui vend une multitude de CD. Ouverte depuis 1999, son propriétaire se plaît à l'appeler la **Fnac d'Essaouira**. N'hésitez pas à lui demander conseil ou à écouter quelques morceaux. Au milieu d'artistes nationaux et internationaux, beaucoup de *Maâlems* bien sûr, mais aussi de jeunes groupes originaires d'Essaouira. Dos à la **Tour de l'Horloge**, prenez la première rue à droite, puis très vite à gauche **derb Tétouan**. Au bout de la rue, vous êtes sur l'**avenue Allal-Ben-Abdallah** aux nombreuses échoppes de bijoux et objets d'art. Vous



Les percussions de Tiki Abdula battent le pavé de la rue Ibn-Rochd.

la prenez par la droite, pour vous engager ensuite sur la grande avenue **Derb Lalouj**, déjà empruntée au cours de notre promenade sur les traces d'Orson Welles. Tout au bout, avant d'arriver à la **Sqala de la Casbah**, la longue et étroite **rue Touahen**. Le paradoxe architectural entre la spacieuse **avenue Derb-Lalouj**

et la petite rue Touahen est typique du travail de Théodore Cornut : de grandes rues droites coupées par des portes et des angles cassant le vent, alors que les ruelles près de la mer conservent une température agréable en toute saison. En haut de la rue Touahen, à proximité de la **rue Ceuta** qui perce la médina par la droite, se trouve la **Zaouïa des Gnaoua Sidna Bilal**. L'édifice religieux devrait être rénové par les soins de l'association Essaouira-Mogador. Il est essentiel à la confrérie religieuse gnaoua, ces descendants d'esclaves originaires du Sénégal, du Soudan et du Ghana.

Les Gnaoua se réclament de Sidna Bilal, premier *muezzin* de l'Islam. C'est pourquoi ils donnèrent son nom à la *zaouïa* située rue Touahen. Il s'agit du seul et unique sanctuaire gnaoua de tout le Maroc. Regroupant les membres animateurs comme les maîtres musiciens (les *mâalems*), les joueurs de *crotales* (*qraqeb*), les voyants thérapeutes (*tallaâte* et *chouwafate*) et les adeptes affiliés à la confrérie, durant leur cérémonie appelée la *lila* (« la nuit »), ils revêtent un costume fait de petits coquillages blancs. Ils invoquent Dieu, son Prophète Mohamed, les grands Saints de l'Islam et des êtres surnaturels (*mlouk*). C'est le *mâalem*, qui à l'aide du *guembri* (luth-tambour à trois cordes) appelle les saints et les entités surnaturelles à prendre possession des adeptes. Ces derniers, une fois « possédés », s'adonnent à la transe.

Revenez sur vos pas pour rejoindre derb Lalouj. Le dos à la Sqala, prenez sur votre droite tout de suite après l'Alliance franco-marocaine, ancien consulat français. Là, descendez la **rue Mohamed-Diouri** pour rejoindre la **rue Ibn-Rochd**. À votre droite se trouve l'ancien **Hôtel des Remparts** en cours de rénovation ; avant de voir passer nombre de routards ce fut la maison du docteur Charles Bouveret, personnalité médicale qui régna sur la médecine à Mogador de 1913 à sa mort. Au numéro 17 bis, **Tiki Abdula** a ouvert un magasin d'instruments de musique. Des percussions de toutes tailles fabriquées dans des racines de palmiers battent le pavé. Hormis le fait de pouvoir les acquérir, vous pouvez également apprendre à les faire résonner. Tiki Abdula vous accueillera avec beaucoup de gentillesse et vous instruira sur les différents instruments. Enfin, nous achèverons notre épopée par un repas ou un verre au **Sirocco**. Là, le soir venu, des jeunes musiciens rendent hommage aux maîtres gnaoua.

MUEZZIN

[déf.] membre de la mosquée chargé de faire l'appel à la prière ou par extension l'appel à la prière.

FNAC D'ESSAOUIRA

Azza production
1, place Chefchaoui
Tél. : 61 72 83 62
62 83 50 32

TIKI ABDULA

17 bis, rue Ibn-Rochd
Vente et cours
de percussion.

LE SIROCCO

rue Ibn-Rochd
Tél. : 24 47 23 96



PLAN 9 UN THÉ AU SAHARA

Durée : 2 heures 30 en petit taxi puis à pied

- ★ Lieux remarquables : Barakat Mohamed 1
 Pont de Diabat en ruine 2
 Dar Soltane 3
 Borj El Barod 4
- ▲ Cafés, restaurants, hôtels : Hôtel Sofitel 5
 Fanatic 6



Le dromadaire reste le meilleur moyen de locomotion pour se déplacer dans les dunes.

Un thé au Sahara

Cette promenade est très appréciée des Souris et des touristes. Préférez un départ en fin d'après-midi ou en début de matinée pour ne pas souffrir de la chaleur. Une balade singulière et dépaysante, au cours de laquelle on croise le maquis, les dunes et la mer.



Au départ du parking du port, demandez à un petit taxi bleu de vous conduire au village de Diabat, à proximité du pont en ruine. En quelques minutes, vous traverserez le **boulevard Mohamed V** bordé de maisons de vacances et dont l'imposant **Hôtel Sofitel** à la façade rose ne manquera pas de vous surprendre. Au rond-point dont les routes partent vers Marrakech ou Agadir, vous découvrirez **Barakat Mohamed**, monument construit en 1970 par l'artiste Houssein Miloudi et reprenant la calligraphie gardienne de la cité. Alors que votre taxi s'engagera sur la route d'Agadir, il contournera la **station balnéaire Essaouira-Mogador**. Face à la mer, ce projet touristique d'envergure devrait sortir de terre d'ici quelques années : infrastructures hôtelières, parcours de golf et aménagements liés à la thalasso. Votre course s'achèvera à Diabat et vous coûtera environ 40 Dh.

Descendez sur la gauche en direction des ruines du **pont de Diabat**. Ce pont dont il ne reste aujourd'hui que quelques arches perdues au milieu du maquis, permettait il y a encore quinze ans de rejoindre

HÔTEL SOFITEL
boulevard Mohamed V
Tél. : 24 47 90 90
Fax : 24 47 90 80
H2967@accor.com



Sous le sable, la mer.



Les ruines roses du pont de Diabat.

directement Essaouira à Diabat. Il a été emporté par une crue.

Entre genêts, tamaris et mimosas, la nature se fait sauvage. Cette **ceinture verte** qui entoure la ville a été plantée au début du XX^e siècle. En effet, Essaouira menaçait d'être ensablée depuis sa construction, en 1760. L'exploitation des bois utiles à la fondation de Mogador avait provoqué une déforestation rapide entraînant l'accumulation massive de sables poussés par les alizés. Des travaux de fixation des dunes furent entrepris par des experts forestiers français et durèrent de 1918 à la fin des années 1950. Ils reboisèrent les dunes avec tamaris, lotiers, retems, genévriers, acacias et mimosas, permettant à Essaouira de ne pas disparaître sous le sable et aux promeneurs d'arpenter le « **petit Sahara** » aujourd'hui, sans danger. Après avoir dépassé le pont de Diabat, continuez tout droit en gardant à votre droite **Oued Qsob**.

En quelques minutes, vous arriverez au pied du palais royal en ruine **Dar Soltane**. Construit à la fin du XVIII^e siècle, ce monument de style andalou dans lequel le sultan Sidi Mohamed Abdellah séjournait régulièrement était composé de cinq pavillons meublés à l'europpéenne, dotés de plafonds en bois sculpté et peint. Devenu résidence du gouverneur de la ville au début du XIX^e siècle, ce palais sera en 1820 affecté aux ambassadeurs en mission avant d'être ensablé par les dunes. Continuant votre promenade en conservant toujours sur votre droite Oued Qsob, c'est au milieu

du désert de sable que vous croiserez certainement quads ou caravanes de dromadaires.

Alors que la rivière rejoint bientôt la mer et que les oiseaux se régalaient du festin que l'océan leur laisse en se retirant, les ruines majestueuses de **Borj El Barod** apparaissent. Vestige carthaginois reconstruit par les Portugais sur un socle antique au XV^e siècle, il donne à voir les restes d'une tour ronde où devaient être allumés des feux afin que les navires puissent emprunter la passe maritime sans danger. Un rempart dont on distingue nettement les créneaux fut construit à l'époque saâdienne alors que le sol meuble fit glisser l'édifice. L'érosion marine acheva de sculpter sa singulière silhouette.

Après vous être attardé dans ce mystérieux vaisseau fantôme, direction Essaouira. Le fort dans votre dos, longez la mer jusqu'à la ville. Peut-être que c'est à dos de dromadaire que vous terminerez cette promenade, à moins que vous ne préféreriez un retour à cheval.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à prendre un verre ou à vous restaurer au **Fanatic**. Les pieds dans l'eau, on entendrait presque résonner les mélodies des Beach Boys...

CAP QUAD

village de Diabat
Tél. : 66 25 21 45
www.capquad.com
400 Dh. les 2 heures.



RANCH DE DIABAT

promenades, randonnées,
bivouacs, cours et
initiation équitation,
village de Diabat,
Tél. : 62 29 72 03
70 57 68 41
www.ranchdediabat
1 heure 110 Dhs
2 heures 190 Dhs
1 journée 250 Dhs.

FANATIC

boulevard Mohamed V
Tél. / Fax : 24 47 50 08
GSM : 61 94 70 44
fanatic-essaouira@menara.ma



Au soleil couchant, un verre au Fanatic s'impose.



Festivité vue par l'artiste Fatna Gbouri (détail).

5 LIEUX D'EXPOSITION

Ville de musiciens, Essaouira abrite également une école picturale passionnante.

Ceux que le galeriste Frédéric Damgaard qualifie de « singuliers » et dont la peinture est parfois désignée comme naïve puisent dans leurs traditions et leur vie quotidienne une inspiration créatrice de bestiaires fabuleux, scènes colorées et personnages chimériques.

En visitant les galeries et autres lieux d'exposition cités ici, apprêtez-vous à « plonger » dans un imaginaire hors du commun.

Association Tilal

Association Tilal des arts plastiques, 4, rue du Caire, Tél. : 24 47 54 24

[> PLAN 4, 36, PAGE 8]

À l'angle de la rue du Caire et de l'avenue Oqbat-Ibn-Nafaa, l'association Tilal fait à la fois office de galerie et atelier collectif d'arts plastiques.

Installée depuis 1990 dans une ancienne église protestante dont on devine les arcades, les colonnes et l'estrade sur laquelle devait être placé l'orgue, ce lieu culturel devenu incontournable à Essaouira a été fondé par un groupe de professeurs d'arts plastiques. Présidée par l'artiste **Hamid Bouhali** (ancien caricaturiste de presse qui a fait rire et grincer des dents toute une génération dans les années 70 et 80), Tilal a pour vocation de former les artistes locaux, de les assister et de leur donner la possibilité d'exposer et de vendre leurs œuvres. Ainsi, depuis plus de 15 ans, cette galerie accueille de nombreux peintres dont de jeunes artistes souris représentant des cérémonies marocaines, des joueurs de *crotales*, des femmes en *haïk*. Vous découvrirez une peinture aux couleurs éclatantes, des sculptures « bigarées » et un peu plus loin des « tableaux caricatures » signées Hamid Bouhali. Enfin, en ce lieu d'exposition permanente, les femmes ont une place de choix, notamment avec les œuvres d'**Amal Bouhali** et de **Rajia**. Ces dernières ont exposé dans tout le royaume et dans de nombreux pays tels que l'Italie, l'Espagne, la Thaïlande et la France.





Galerie Damgaard

Galerie d'art Damgaard, avenue Oqba-Ibn-Nafaa - Tél. : 24 78 44 46

Fax : 24 47 58 57 - galerie.damgaard@menara.ma - www.galriedamgaard.com

[> PLAN 4, 37, PAGE 8]

Créée en 1988 par Frédéric Damgaard, historien d'art d'origine danoise et fasciné par Essaouira depuis 1969, la galerie du même nom abrite sans nul doute les plus belles œuvres d'artistes souiris.

Ces peintres et sculpteurs autodidactes puisent leur inspiration dans la tradition populaire gnaoua qu'ils détournent et intègrent dans des combinaisons inattendues. Bestiaires fabuleux signés **Abdellatif Akjaït**, cérémonies et transes peintes par le célèbre **Mohamed Tabal**, scènes dont le traitement pictural en pointillé rappelle étrangement les œuvres aborigènes (**Hamou Aït Tazarin** ou **Abdelmalek Berhiss**)... L'art souiri, de par son traitement et ses sujets, est multiple et spontané.

Frédéric Damgaard souligne qu'à l'instar des peintres du vaudou haïtien, auquel nombre d'ethnologues apparentent la confrérie gnaoua, ces autodidactes « *mettent sur leurs toiles des scènes inspirées par les contes et traditions orales. Ils s'inspirent également de la nature environnante, des forêts denses et de leurs animaux, mais surtout du surnaturel* ». Plusieurs de ces artistes, aujourd'hui reconnus par la critique, ont été exposés en France, Allemagne, Belgique, Danemark et Suisse. Aujourd'hui, Frédéric Damgaard a pris sa retraite dans la région d'Essaouira. Ses successeurs **Alain Graffe** et **Claude Jadot** ont repris la direction de la galerie avec passion et enthousiasme.





Calligraphie Bouftih

Calligraphie Abdelhadi Bouftih, 24, rue Abdelaziz-El-Fechtaly, à côté de l'Hôtel des Amis

[> PLAN 4 BIS, 14, PAGE 10]

Situé au cœur de l'animation commerçante de la médina, le premier magasin de calligraphie fut celui d'Abdelhadi Bouftih.

Voilà plus de 15 ans qu'il expose son art de l'écriture ainsi que le travail de plusieurs auteurs locaux. C'est sur une peau de chèvre que sont dessinées ces calligraphies. Peintes à l'encre mélangée au safran (pour le jaune), au coquelicot (pour le rouge) ou à l'indigo (pour le bleu), elles abordent des thèmes traditionnels – amour, paix, liberté –, et les traitent de façon à être « *toujours en mouvement comme dans la musique ganoua* », dit **Abdelhadi Bouftih**. Une musique qu'il connaît bien puisqu'en plus d'être un talentueux calligraphe, il joue de la contrebasse et des *crotales*. Une passion qui lui a valu de se produire notamment au Bateau Phare à Paris et aux Transmusicales de Rennes.





Toit terrasse.

Dar Souiri

Association Essaouira - Mogador, Dar Souiri, rue du Caire
Tél. : 24 47 52 68 - Fax : 24 47 52 68 - essmog@menara.ma

[> PLAN 4, 38, PAGE 8]

Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 15 h à 16 h 30 (également le samedi et le dimanche lors d'événements). Médiathèque ouverte à ces mêmes horaires sauf le lundi et le dimanche.

Ancienne résidence d'un caïd, cette magnifique bâtisse XIX^e siècle, dont l'architecture rappelle les riads souiris, abrite l'association Essaouira-Mogador.

Fondée en 1992 par **André Azoulay** (conseiller du Roi et figure emblématique de la ville), cette association a pour vocation la sauvegarde d'Essaouira dans les domaines sociaux, économiques et culturels, la promotion de la ville et de sa région, la sauvegarde du patrimoine ainsi que l'étude des problématiques liées au développement durable. Forte d'une activité culturelle importante et diversifiée, Dar Souiri expose des artistes locaux et internationaux (peintres, photographes, sculpteurs, stylistes), organise des signatures et des lectures, projette des films internationaux et accueille des troupes de théâtre. Elle est également l'instigatrice du **Festival des jeunes talents gnaoua**.

Dar Souiri possède une très belle médiathèque ouverte à tous. Créée avec l'appui de la fondation espagnole Intervida, la « Médiathèque du partage et de la connaissance » s'articule autour de quatre thèmes : le dialogue des religions, l'art et l'artisanat, la ville d'Essaouira et l'héritage andalou-arabe. Ses rayons disposent d'ouvrages en arabe, français, espagnol et anglais, de livres de photographie, d'histoire, d'architecture, de romans et, pour les enfants, une littérature jeunesse abondante. Enfin, l'association Essaouira-Mogador est la cheville ouvrière de missions sociales telles que la formation et l'alphabetisation. De beaux projets humanistes à l'image d'Essaouira.

L'Alliance franco-marocaine

Alliance franco-marocaine d'Essaouira, 9, rue Mohamed-Diouri.

Tél. : 24 47 61 97/62 14 - Fax : 24 47 25 93

www.ambafrance-ma.org/institut/afm-essaouira/index.cfm

[> PLAN 4, 6, PAGE 8]

À quelques mètres des remparts, sur **Derb Lalouj**, là où il y a encore quelques années sommeillait l'ancienne ambassade de France, se trouve l'**Alliance franco-marocaine**.

Dirigé par l'esthète **Alain Billy**, ce lieu de rencontres et de savoirs est le fruit d'une collaboration entre les deux pays : la ville d'Essaouira a prêté gracieusement cette magnifique bâtisse du XIX^e siècle, et la France s'est chargée de la restaurer. De cette coopération est né un magnifique riad baigné de lumière qui contribue au dialogue entre les deux cultures. Un dialogue prometteur de belles créations, car l'Alliance espère devenir une Maison de la culture. En attendant, elle propose des cours de langue française, d'arabe dialectal, d'arabe classique et de berbère. Chaque mois, une exposition, deux films (l'un destiné aux adultes, l'autre aux enfants), une conférence, un débat et des spectacles liés au théâtre et à la musique, y sont présentés. En rapport étroit avec l'actualité d'Essaouira, l'Alliance publie trois brochures par an et accueille des concerts et manifestations durant les festivals. Elle a également l'intention d'ouvrir très bientôt une médiathèque où plus de 5000 livres pourront être consultés et empruntés. Enfin, elle a créé, sous la direction d'Alain Billy, un nouveau rendez-vous dans la cité, le **Festival de l'étrange**, qui se déroule **de septembre à décembre**, l'occasion pour des artistes inspirés par ce thème de se produire dans un lieu superbe et accueillant.



L'Alliance franco-marocaine est le fruit d'une belle collaboration entre les deux pays.



Les femmes se drapent parfois dans un haïk avant de faire quelques emplettes.

5 BOUTIQUES

L'artisanat marocain est varié et de qualité. Poteries de Safi, mobilier en fer forgé de Marrakech, couvertures de Chefchaouen, tapis et bijoux berbères... Chaque région possède sa spécialité. À Essaouira comme ailleurs, l'artisanat tient une place importante dans l'activité économique. Aussi, nous vous offrons un tour non exhaustif des souvenirs à rapporter dans vos bagages, sélectionnés dans les meilleurs magasins de la ville.

Hassan Fakir

BABOUCHES, 181, souk Laghzel - Tél. : 70 23 00 17

[> PLAN 4 BIS, 15, PAGE 10]

À proximité du souk aux épices, à l'angle de la rue Abdelaziz-El-Fechtaly, le premier magasin à avoir vendu des babouches à Essaouira est celui d'**Hassan Fakir**. À l'ombre des toits en roseau du souk, voilà plus de 15 ans qu'il dessine de nouveaux modèles, sélectionne les plus belles matières et les meilleurs artisans de la région. Ses babouches de toutes tailles (du nourrisson au pas de géant), de toutes formes (rondes pour les modèles berbères, pointues pour les arabes), en toutes matières (cuir de chèvre, de dromadaire, soie, raphia...) tapissent du sol au plafond la minuscule boutique multicolore, très prisée des Souris et des touristes.

Hassan Fakir vous accueillera avec le sourire et prendra le temps de choisir la paire qu'il vous faut. Car chausser une babouche ne s'improvise pas. En plus de devoir être confortable et solide, elle est l'accessoire de mode incontournable (brodée, dotée d'un talon à bobine, modèle santiago). Alors qu'Hassan dessine tous les 3 mois de nouveaux modèles, il dit souffrir de la concurrence et de la copie mais reconnaît que cela l'oblige à être toujours original. En pénétrant dans son échoppe, vous trouverez très certainement chaussure à votre pied.



Hassan Fakir dessine tous les trois mois de nouveaux modèles de babouches.

Marhaba boutique

BIJOUTIER, 24, rue Allal-Ben-Abdellah - Tél. : 70 23 47 21 / 70 23 16 39

[> PLAN 4, 39, PAGE 8]

C'est probablement **Hamid** qui vous accueillera à Marhaba boutique. Situé sur la rue commerçante Allal-Ben-Abdellah, ce petit magasin vend des bijoux en argent originaux de très belle facture. Certains sont fabriqués à Marrakech, d'autres sont touaregs tels que les bagues et bracelets gravés, les colliers de perle, les croix (*zakkat*) et les broches (*karkaro*), ou berbères comme les fibules, les chevalières ou les bracelets émaillés. Au milieu de toutes ces merveilles, Hamid vous conseillera et vous proposera certainement de très belles pièces.

Coopérative de thuya

Rue Khalid-Ibn-el-Oualid

[> PLAN 4, 40, PAGE 8]



Bien que nombre de boutiques vendent des objets en bois de thuya (boîtes, statues, échiquiers, encadrements, petits meubles), allez faire un tour à la coopérative. Entre la Sqala et la place Moulay-Hassan, dans une ruelle étroite s'échappent d'une lourde porte le parfum enivrant du thuya et le bruit des scies et des marteaux. Le thuya dont on fabriquait autrefois les plafonds des riches maisons des négociants et des caïds, est utilisé en ébénisterie depuis le début du XIX^e siècle. C'est à cette époque que les visiteurs de ces demeures, surpris par la délicieuse odeur que dégageait ce bois, ont commandé objets et meubles aux artisans. On utilise essentiellement la racine de l'arbre, naturellement mouchetée. Une fois polie, elle prend un aspect doux et précieux.

Ce matériau qui a contribué à la prospérité et la réputation d'Essaouira, très répandu il y a encore quelques années, se fait de plus en plus rare. Aussi, son commerce est très réglementé.



Les exploitations se situent à une dizaine de kilomètres de la ville, les souches et les troncs sont acheminés jusqu'à la médina. C'est à la coopérative (ex-commissariat de police) qu'ils sont débités puis vendus au détail. En visitant ce lieu, vous pourrez également acheter des pièces d'ébénisterie et de marqueterie, autre artisanat très répandu à Essaouira. En incrustant les objets de citronnier, de nacre, d'acacia ou de fils d'argent et de cuivre, ces artisans réalisent de véritables œuvres d'art. Mais attention, le bois de thuya, s'il affecte le climat humide d'Essaouira, risque de se fendre une fois dans votre salon. Aussi, mieux vaut ne pas le contraindre à une atmosphère trop sèche.

Boutique Elouaha

LAMPES EN PEAU ET FER FORGÉ

4, rue de Ceuta - Tél. : 63 11 86 74

waha.el.houari@caramail.com

[> PLAN 4, 41, PAGE 8]



Depuis 2000, **Zouhair** est LE spécialiste des lampes en peau. Jeune chef d'entreprise, il gère une équipe de quatre personnes « *devenues comme la famille* », dicit l'intéressé. Deux artisans au fer forgé, une dame à la couture, une autre au henné, réalisent avec soin sous l'œil expert de Zouhair de magnifiques lampes en peau et fer forgé, dans tous les modèles et tailles imaginables, Zouhair propose des lampes traditionnelles mais également des compositions originales que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Des dessins au henné décorent le rouge sombre, le bleu indigo ou l'orange « *flashy* » des peaux. Une attention toute particulière est donnée à la couture et à la soudure. De plus, afin d'éviter l'odeur que peut dégager le cuir, il est soigneusement traité par les tanneurs d'Essaouira. Ces derniers, qui atteignent bien souvent un âge avancé, transmettent aujourd'hui leur savoir-faire à leurs enfants et employés. Est-ce là l'un des secrets des lampes de Zouhair ? Dans tous les cas, la qualité et l'originalité de ses créations, mais également sa bonne humeur et son sourire font que sa boutique ne désemplit pas. Il exporte même en Allemagne, en Angleterre et en France.





La Caverne d'Ali Baba

POTERIE ET MOBILIER, 39, avenue de l'Istiqlal - Tél. / Fax : 24 47 53 54

[> PLAN 4 BIS, 10, PAGE 10]

Comme son nom le suggère, la Caverne d'Ali Baba regorge de poteries et de meubles caractéristiques de l'artisanat marocain. En poussant les très belles portes berbères en bois sculpté de ce magasin, vous découvrirez des plats et récipients décorés de poissons par les artisans de Safi, des bols et assiettes calligraphiés par les mains expertes de *fassa*, des tables carrelées par des *marrakchi*... Avec 20 ans d'expérience, le propriétaire souri, ancien artisan sculpteur de thuya, veille à proposer des objets originaux à des prix tout à fait abordables (et toute l'année en promotion !). Fort d'avoir pignon sur rue depuis plus de 10 ans, il se diversifie et a ouvert depuis peu un restaurant et un ravissant riad hôtelier du même nom, dont chaque chambre est décorée de magnifiques poteries.

FASSA : [déf.] habitants de Fès. **MARRAKCHI** : [déf.] habitants de Marrakech.

COOPÉRATIVE D'ESSAOUIRA,

[> PLAN 4 BIS, 16, PAGE 10]

Flânant dans les souks ou poussant les portes des magasins qui bordent les rues de la médina, vous vous interrogerez peut-être sur les prix des babouches, bibelots, djellabas ou autres objets. Si, d'une boutique à l'autre, les prix peuvent varier du simple au double, la coopérative a le mérite d'afficher ses prix, bien qu'ils soient souvent un peu supérieurs

aux tarifs pratiqués dans les souks (le plaisir de la discussion en moins).

Située à quelques pas de Bâb Marrakech, cette ancienne caserne au plafond voûté est aujourd'hui occupée par des bijoutiers, des marqueteurs et des peintres. Tout au fond du bâtiment à droite se trouve une curiosité amusante : un immense ficus dont les racines hors sol ont envahi la cour carrée. Un lieu où seul le gazouillement des oiseaux viendra vous déranger et où une photo souvenir au pied de l'arbre s'impose.







Balek ! Balek ! C'est en petite charette que les livraisons se font dans la médina.

5 SOUKS

En arabe, le souk signifie le « marché ». On y trouve des denrées alimentaires mais également des poteries, des paniers et parfois des vêtements ou des bijoux.

Vous devez absolument aller aux souks, véritable cœur de la cité, pour le seul plaisir de discuter avec les commerçants et éventuellement de marchander autour d'un thé à la menthe.

Marché aux poissons

[> PLAN 4 BIS, 5, PAGE 10]

Direction **Souk Jdid**, situé au cœur de la médina, où à l'origine on ne trouvait que des marchands de tissus. Datant de 1863, ce lieu en étoile abrite plusieurs marchés très animés. Le premier, et certainement le plus fréquenté, est **Blast l'Houst** ou marché aux poissons, l'un des aliments de base du régime souiri. Si les professionnels (sardineriers ou entrepôts frigorifiques) s'alimentent à la Criée située sur le port, la population et notamment les mères de famille s'approvisionnent, elles, sur ce marché. C'est à Blast l'Houst que vous trouverez sardines, daurades, rougets, anchois et soles étalés sur des tables carrelées.



Marché aux épices

[> PLAN 4 BIS, 6, PAGE 10]

À quelques pas du marché aux poissons, vous trouverez **Souk Laghzal** où sont vendus épices, herbes « miraculeuses », poteries et vanneries. Sous les arcades, les marchands dressent de magnifiques pyramides de cumin, cannelle, piments et autres épices colorés. Une promenade à Souk Laghzal permet aussi de s'approvisionner en eau de rose, ambre, henné et surtout safran. Enfin Souk Laghzal, comme son nom l'indique - *Laghzal* signifie laine - accueille tôt le matin les vendeuses de laine filée. Élément essentiel à la vie quotidienne des souiris, la laine est utilisée pour tisser des tapis, confectionner les *haïks* ou tricoter pulls et bonnets.





Pavée de galets, Rahba possède sept arcs en pierre.

Marché aux grains

[> PLAN 4 BIS, 7, PAGE 10]

Toujours à **Souk Jdid**, en face de l'emplacement consacré à la vente des poissons : **Rahba** ou le marché aux grains. Beaucoup plus calme que les précédents, et pour cause, puisqu'on n'y vend plus de grain depuis bien longtemps, Rahba vaut le coup d'œil. Cette grande place carrée accueille parfois des spectacles ou des concerts pendant les festivals. Pavée de petits galets, elle est flanquée de sept arcs en pierre sous lesquels sont installés quelques échoppes et un café. Ce lieu envahi de lumière dégage une atmosphère de sérénité bienvenue à quelques pas du brouhaha de la halle aux poissons.

Les enchères

[> PLAN 4 BIS, 8, PAGE 10]

La tranquillité du marché aux grains est contrariée chaque jour vers 17 h par l'activité qui s'empare de **Joutia**, petite place mitoyenne où ont lieu les enchères. Datant vraisemblablement de l'année 1364 de l'Hégire (soit 1945) comme l'indique une plaque à l'entrée, ce lieu est encerclé par des colonnes en pierre. Quelques échoppes aux portes bleues l'encadrent, la plupart étant aujourd'hui désertées.

C'est le cœur de la place qui accueille vendeurs de tout petits riens (théières, poteries, objets divers) dans une atmosphère gentiment désordonnée. En réalité, les ventes sont savamment orchestrées par le commissaire-priseur. Si vous souhaitez pénétrer dans la réalité quotidienne des habitants, un passage aux enchères s'impose.

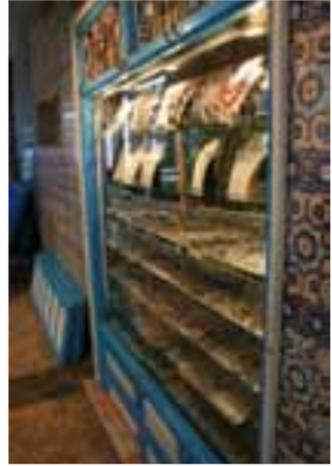
Souk des bijoutiers

[> PLAN 4 BIS, 4, PAGE 10]

Jusque dans les années 1950-60, les familles juives d'Essaouira étaient spécialisées dans la vente de bijoux depuis leur installation, au XVIII^e siècle. Bien qu'elles soient aujourd'hui parties et que le travail du thuya ait détrôné celui du bijou, de nombreuses boutiques se consacrent encore à cet art. **Siyagha** est un espace couvert dont les minuscules échoppes aux portes bleues et aux larges vitrines proposent de nombreux bijoux aux formes, poids et origines divers (berbère, touareg, indienne).

Pénétrer dans ce souk, c'est comme entrer dans la caverne d'Ali Baba. Le soir la fréquentation y est telle qu'il est bien difficile

de s'y frayer un chemin. Couples et jeunes femmes observent, soupèsent, détaillent semainiers en argent, boucles d'oreille ciselées, bracelets en zellige et surtout ceintures de mariage en or, car c'est ici que les familles s'acquittent de cette imposante et onéreuse parure indispensable à la cérémonie. Enfin, si vous souhaitez acquérir un collier ou tout autre précieuse fantaisie, sachez que le prix du gramme d'argent ne devrait pas dépasser 10 Dh.



Un labyrinthe d'échoppes consacrées à la bijouterie.





SORTIR À ESSAOUIRA

-
- **5 petits déjeuners** p. 102
 - **5 casse-croûtes** p. 106
 - **5 terrasses** p. 112
 - **5 dîners** p. 116
 - **5 lieux où boire un verre** p. 118
-



La place Chefchaouni est propice aux petit-déjeuners tranquilles.

5 PETITS DÉJEUNERS

Séjourner à Essaouira signifiera pour beaucoup d'entre vous fréquenter chaque jour cafés, restaurants et bars.

Nous en avons sélectionné certains pour la qualité de leurs produits, de leur cuisine et de leur accueil, mais également parce qu'ils nous ont semblé être à l'image de la Mogador d'aujourd'hui, c'est-à-dire conviviaux, multiculturels et fiers de leurs traditions souries.

La bissara, temps fort du petit-déjeuner

Plusieurs restaurants servent la bissara rue El-Khabbazarine, jusqu'à environ 11 h 30

[> PLAN 4 BIS, 12, PAGE 10]

Le bol, environ 15 Dh.

La bissara est une soupe de fèves onctueuse et d'une très belle couleur vert olive, que l'on déguste au petit-déjeuner. À Essaouira, elle est servie à proximité du **Souk des bijoutiers, rue El Khabbazarine**.

De plusieurs petites échoppes s'échappe sa délicieuse odeur et c'est assis autour d'un thé à la menthe que vous dégusterez votre bol préalablement arrosé d'huile d'olive. En plus d'être succulente, cette soupe – qui selon les endroits peut être un velouté ou une purée – a le mérite de réchauffer en cas de grand froid et de rassasier les plus affamés.

Chez Boujemaâ

1, avenue Allal-Ben-Abdellah - Tél. : 24 47 56 68

[> PLAN 4, 18, PAGE 8]

Petits-fours, 20 Dh les 100 g. Crêpe selon les ingrédients, entre 5 et 15 Dh environ.

Impossible de rater l'épicerie qui fait l'angle de la **rue El-Hajjali** et de l'**avenue Allal-Ben-Abdellah**. D'abord parce qu'elle est située sur un passage que vous emprunterez très régulièrement (pour rejoindre les cafés de la **place Moulay-Hassan** ou pour lécher les vitrines des multiples magasins qui bordent l'**avenue Allal-Ben-Abdellah**) mais surtout parce que cette épicerie ne désemplit pas. La clé de son succès ? D'excellentes pâtisseries (cornes de gazelle, *agréoues*, *ghribats aux amandes...*), des petits-fours succulents, de multiples denrées alimentaires et surtout une crêpe exceptionnelle servie le matin. Accompagnée de sucre, de miel (attention à ne pas confondre avec le saccharose très consommé au Maroc) ou d'ingrédients salés tels qu'olives noires ou crevettes, elle est cuite sous vos yeux puis vous est tendue roulée dans du papier. Là, vous pouvez la déguster sur place ou à la terrasse d'un café qui ne verra pas d'inconvénient à ce que vous l'accompagniez d'un café cassé – c'est-à-dire un café au lait – ou d'un jus d'orange.

La Triskalla

58 bis, rue Touahen - Tél. : 24 47 63 71 - GSM : 66 25 20 65

www.latriskalla.skiblog.com

[> PLAN 4, 19, PAGE 8]

Accès à Internet gratuit.

Quittons la gastronomie « ambulante » pour pénétrer dans un très joli endroit baptisé la Triskalla ou Trisk'halaâ, signifiant le « repos du mulet ». Ancien caravansérail malgache du XII^e siècle, ce bâtiment fut un entrepôt de pigments colorés puis une école de peinture. Un tremblement de terre en 1911 et une explosion accidentelle en 1954 endommagèrent très sérieusement le lieu, qui demeura fermé jusqu'en 2003.

Cette année-là, l'actuel propriétaire entreprit de lourds travaux de rénovation et créa sa Triskalla. Aménagé avec beaucoup de soin et de respect pour la

tradition décorative souirie, ce restaurant dont la carte est végétarienne est idéal pour un brunch.

Convivial et reposant, il est également parfait pour un repas, un goûter ou un dîner. Bien installé dans votre fauteuil à l'abri des regards sous les arcades et le plafond en thuya, vous pouvez déguster des pâtisseries, des pancakes sucrés ou salés, des jus de fruits ou de légumes frais (orange-carotte, tomate-courgette, betterave-gingembre), des laits d'amande ou de riz. L'accueil sympathique, la quiétude et les produits frais sont les maîtres mots de la Triskalla.



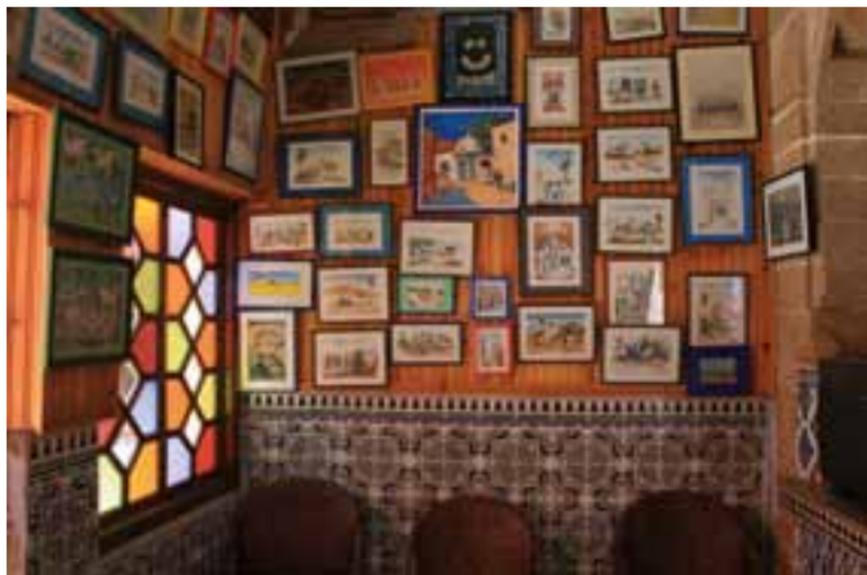
Chez Driss

10, rue El-Hajali - Tél. : 24 47 57 93

[> PLAN 4, 20, PAGE 8]

Petits déjeuners entre 14 et 25 Dh, pâtisseries entre 2 et 5 Dh, pastilla pour 2 personnes 60 Dh.

Située au fond de la place Moulay-Hassan, la pâtisserie Chez Driss pourrait être considérée comme un « monument » du patrimoine tant ses murs ont été les témoins de l'histoire d'Essaouira. Créée en 1928 sous le protectorat fran-



Les murs de la pâtisserie Chez Driss racontent l'histoire d'Essaouira.

çais, elle fut parmi les premiers établissements à accueillir voyageurs, artistes et hôtes de marque. Ses mosaïques bleues et blanches d'époque en attestent ainsi que les peintures et photographies relatant l'histoire de la ville. Disposant d'un très agréable patio baigné de soleil et abrité par les branches d'un immense ficus, cette pâtisserie propose, à consommer sur place ou à emporter, des croissants et pains au chocolat, des gâteaux marocains ou européens, de la pastilla et même de la pizza. À quelques pas de la plage et des souks, on s'y sent pourtant bien loin des alizés et de l'agitation de la médina.

Café de l'Horloge

place Chefchaoui

[> PLAN 4, 21, PAGE 8]

Petits déjeuners entre 15 et 25 Dh environ.



Étalages sur la place Chefchaoui.

Autre lieu de quiétude où il fait bon prendre son petit déjeuner : le Café de l'Horloge. À sa terrasse, sous les arbres, profitez de l'atmosphère sereine et de la lumière qui empourpre les remparts. Offrant un point de vue sur la minuscule mais non moins ravissante **place Chefchaoui**, le café de l'Horloge concocte des petits déjeuners marocains et internationaux copieux. Sur de petites tables recouvertes de nappes à carreaux, on vous sert pain, beurre, jus d'orange, café noir et omelette. Les plus matinaux seront témoins de l'installation des vendeurs de tapis ainsi que de l'ouverture de la pharmacie voisine et du marchand de journaux, au pied de l'Horloge. Les autres observeront le va et vient des Souiris en route pour faire leurs courses dans les souks proches. Lieu de passage, la place Chefchaoui est pourtant loin d'être bruyante. Attablé au café de l'Horloge, vous ne pourrez que succomber à son charme.



5 CASSE-CROÛTES

Le Maroc possède une gastronomie variée et savoureuse. Soupes, couscous, tajines, pastillas, almakrouds et autres délices sucrés sont à la carte d'excellents restaurants gastronomiques. On retrouve également la plupart de ces plats au menu de petits snacks de quartier, sur les grills de « cantines » à ciel ouvert ou dans les récipients fumants des vendeurs ambulants.

Si la cuisine tient un rôle important dans les sphères privées, elle est également essentielle à la vie sociale, permettant des rencontres conviviales à la terrasse d'un café, à la table d'un snack ou à proximité d'un souk.

Une autre façon de goûter à la réalité quotidienne marocaine.

Grillades du port

Association professionnelle de grillades de poissons d'Essaouira, sur le port, entre Bâb El Menzeh et la Criée - Tél. : 24 78 40 33 - GMS : 67 19 42 34

[> PLAN 4, 22, PAGE 8]

Sardines 10 Dh, crevettes 30 Dh (250 g.), grande sole 40 Dh (250 g.), langouste 400 Dh (1 kg).

Un séjour à Essaouira impose de manger des grillades de poissons. Celles du port, à ciel ouvert, semblent tout indiquées. Anciennement placées devant la mer, elles ont migré en face à proximité du jardin et ont vu leur fonctionnement être « discipliné ». Cette réorganisation par l'association professionnelle de grillades de poissons d'Essaouira a été accompagnée par la mise en place de prix affichés qui seraient identiques dans toutes les gargotes. On se permet d'en douter et surtout on regrette l'ambiance gentiment désordonnée et non mercantile qui régnait auparavant.

Après avoir choisi votre poisson parmi une multitude d'espèces, vous vous informerez sur son poids. Installé autour de tables en bois recouvertes de nappes en plastique, déjeuner aux « grillades » est l'occasion de vous régaler de sardines, soles ou langoustes fraîchement pêchées. Au cœur de l'activité portuaire, vous apprécierez sûrement la convivialité autour de ses tables et le ballet des chats toujours en quête de fritures délaissées.



Sardines aux pommes de terre

Petits restaurants dans les ruelles de la médina

Sandwich de sardines 10 Dh environ.

Autre spécialité sourie à déguster sur le pouce : les sardines aux pommes de terre. Si vous flânez dans les ruelles de la médina, vous ne tarderez pas à découvrir des petites gargotes servant les fameuses sardines. Mélangée à du persil, de la coriandre, de l'ail, de l'œuf battu, du cumin et du piment, la purée de pomme de terre est présentée sous forme de galettes qui sont

ensuite prises en sandwich entre deux sardines avant d'être frites dans l'huile. Cette recette très appréciée des pêcheurs est excellente et a le bon goût des embruns.

Le joli coin, chez Hakim

21, rue El-Hajjali - Tél. : 24 47 37 94 - GSM : 64 17 86 58

[> PLAN 4, 23, PAGE 8]



Ouvert en 2000, Le joli coin est parmi les premiers à avoir proposé de la pizza à Essaouira. Fort de son expérience, il est aujourd'hui sans conteste l'un des meilleurs.

Hakim le propriétaire a su fidéliser sa clientèle et sert, sur place ou à emporter, pizzas, paninis et tiramisus. Une carte italienne donc, mais à laquelle Hakim a ajouté des *chawarmas*, délicieux kebabs à l'agneau.

Au service et à l'accueil, une équipe féminine sympathique et dynamique. Enfin, Le joli coin propose la livraison à domicile.

Sandwich, chez Boujemaâ

À l'entrée de l'avenue Allal-Ben-Abdellah, en face de l'épicerie du même nom

[> PLAN 4, 24, PAGE 8]

Nous vous conseillons de goûter aux sandwiches de Boujemaâ, également propriétaire de l'épicerie voisine. À Essaouira comme dans l'ensemble du pays, nombre de snacks proposent des tajines individuels, des petits couscous et surtout des sandwiches-baguette garnis de *kefta*, brochettes, steaks, rognons, poulet ou légumes. La « tradition » veut que ces casse-croûtes soient dégustés avec un coca, boisson devenue omniprésente au Maroc.

Boujemaâ, fidèle à la règle, affiche une carte où on retrouve sodas, salades

(tomates, oignons crus, betteraves...), soupes et excellents casse-croûtes de brochettes, de bœuf, d'agneau et de légumes (oignons, pommes de terre, tomates), à emporter ou à déguster sur place. Les plus gourmands commanderont une baguette entière alors que les autres se suffiront d'une moitié, déjà très copieuse.

Ouvert tôt le matin et tard le soir, c'est le rendez-vous de beaucoup de Souriris qui s'accordent pour dire que les sandwiches de Boujemaâ – notamment celui au poulet – sont parmi les meilleurs de la médina.

KEFTA : [déf.] viande hachée.

Fanatic

Boulevard Mohamed V - Tél. : 24 47 50 08 - GSM : 61 94 70 44

fanatic-essaouira@menara.ma

[> PLAN 3, 15, PAGE 6]

*Jus de fruit entre 15 et 20 Dh, cocktails soft 30 Dh, milk-shake 30 Dh, carte environ 90 Dh.
Possibilité de louer des transats.*

Situé à proximité de l'école de voile, le Fanatic est idéal pour un déjeuner les pieds dans le sable, après une matinée à la plage.

Cet établissement était il y a peu de temps une minuscule « pailote » qui louait des planches à voile. Depuis 2007, il est devenu un magnifique café-restaurant haut de gamme, servant une excellente cuisine dans un cadre soigné. Ses spécialités ? Les poissons et fruits de mer ainsi qu'une cuisine marocaine raffinée.

Enfin, outre l'accueil et le service irréprochables, son emplacement sur la plage en face de la grande île et sa décoration (bois, palissades blanches et baies vitrées) lui confèrent un petit esprit californien chic très agréable.



LA RECETTE DE LA HARIRA

La harira est une soupe traditionnelle très consommée au Maroc. Souvent utilisée comme plat principal à la rupture du jeûne du ramadan, elle est dans ce cas accompagnée de crêpes, pâtisseries et dattes.

Servie dans des petites tavernes ou sur le pouce par des marchands ambulants, elle est également à la carte de nombreux restaurants gastronomiques.

Pour 6 personnes, il faut :

250 g de jarret de veau,
250 g de cœurs de volaille,
250 g de foies de volaille,
200 g de pois chiches,
200 g de lentilles,
4 tomates,
2 oignons,

1 bouquet de coriandre fraîche,
1 bouquet de persil plat,
1 cuillère à soupe de farine,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude,
le jus d'1 citron,
sel et poivre.

La vieille, versez dans un saladier eau froide et bicarbonate de soude. Plongez-y les pois-chiches et laissez tremper.

Le jour même, rincez les pois-chiches et ôtez leur peau. Nettoyez soigneusement les cœurs et les foies, coupez ces derniers en petits morceaux. Ébouillantez, pelez, épépinez et coupez les tomates en morceaux. Conservez leur jus. Pelez et coupez les oignons en lamelles. Lavez et hachez finement les herbes.

Dans une grande marmite, chauffez l'huile et faites-y dorer les oignons. Versez les tomates, leur jus et faites revenir pendant 2 mn. Ajoutez la viande, les abats, les pois-chiches et les lentilles. Recouvrez le tout d'eau et laissez mijoter à feu doux pendant 25 mn en remuant de temps en temps. Salez, poivrez, vérifiez la cuisson des pois chiches.

Ajoutez les herbes. Délayez la farine dans une louche de harira et reversez dans la marmite. Laissez mijoter 10 mn en remuant sans arrêt.

Servez bien chaud, arrosé du jus de citron.

Il existe autant de hariras qu'il existe de cuisinières, aussi vous pourrez déguster des hariras garnies de petites pâtes, de viande de mouton ou de bœuf, de céleri ou de pommes de terre.

❄️ TAJINE DE POISSONS ET CHERMOULA

Pour réaliser un tajine de poissons pour 4 personnes, il vous faut :

- 1 gros poisson de 2 kg de type daurade ou loup,
- 4 carottes,
- 2 pommes de terre,
- 3 grosses tomates,
- 4 oignons,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 2 bols de chermoula.

Pour la chermoula :

- 1 gros bouquet de coriandre,
- 5 gousses d'ail,
- 3 cuillères à café de mélange d'épices spécial poisson,
- 2 citrons,
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- sel.

1 plat à tajine (non décoré) pour 4/6 personnes. Si le plat est neuf, avant la première utilisation, placez-y un peu d'eau et faites-le chauffer sur feu doux.

- ❄️ La vieille, préparez la chermoula. Lavez, équeutez et égouttez la coriandre que vous pilez ensuite dans un mortier avec l'ail, le sel et un peu d'eau. Ajoutez le mélange d'épices, le jus des citrons et l'huile d'olive afin d'obtenir une belle marinade pas trop liquide. Coupez le poisson en gros morceaux et placez-le dans la chermoula toute la nuit. Le lendemain, dans le plat à tajine déposez les carottes coupées dans la longueur, les oignons coupés en rondelles, l'huile d'olive et 1 bol de chermoula. Disposez le poisson arrosé d'huile d'olive et de chermoula. Couvrez avec les pommes de terre coupées en rondelles, des rondelles d'oignons et le reste de la marinade. Ajoutez le sel. Fermez le plat avec son chapeau pointu et placez le sur feu doux (même une plaque électrique fera l'affaire). Laissez cuire environ 40 minutes jusqu'à évaporation de l'eau et cuisson du poisson. Bon appétit.





La place Moulay-Hassan, aux nombreuses terrasses.

5 TERRASSES

Au Maroc, la plupart des maisons possèdent des terrasses. Parmi celles sélectionnées, certaines vous entraînent à l'abri des regards, entre ciel et mer, avec vue panoramique.

D'autres ont pignon sur rue pour que vous puissiez, vous aussi, vous adonner à un sport national très prisé : s'asseoir à la table d'un café pour regarder les gens passer.

Al Fath

6 et 8, rue Sqala - Tél. : 24 47 44 92 - Fax : 24 47 44 91
www.essaouiranet.com/hotel-elfath/

[> PLAN 4, 25, PAGE 8]

Toit-terrasse fermé de 15 h à 19 h. Menus et carte entre 60 et 90 Dh



Al Fath est un hôtel-café-restaurant à proximité de la Sqala. Ouvert en 2002, son toit-terrasse offre une vue exceptionnelle à 360°, qui permet aux voyageurs de contempler la mer, le port et les toits de la médina. Ouverte à tous (pas seulement aux clients de l'hôtel), cette terrasse est à ce jour la plus haute des non privatives. Flanquée d'un auvent et d'un coin cuisine, c'est également un havre de sérénité grâce au silence qui règne à cette hauteur (pourtant à quelques mètres de la **place Moulay-Hassan**). Déguster un thé ou manger un tajine deviennent sur cette terrasse de purs moments de méditation, à peine troublée par les bavardages des goélands.

Chez Jeannot, Chalet de la plage

1, boulevard Mohamed V - Tél. : 24 47 59 72 - GSM : 61 10 62 47

[> PLAN 3, 17, PAGE 6]

Thé 10 Dh, café 15 Dh, soft 20 Dh

Construit en 1893 au bord de la mer par la famille française Farraud, cet établissement est devenu en quatre générations une véritable institution mogadorienne. Ancienne « paillote » où étaient servies des brochettes, c'est à la fin des années 1930 que le Chalet fut construit en dur. En son centre a été aménagé un restaurant. Son aile gauche est un bar à bière et son aile droite un café, prolongé d'une terrasse construite au bord de la plage. Sa particularité réside dans le changement de décor permanent : vous vous y rendez un

matin, et le sable s'étend devant vous ; vous y retournez prendre un bain de soleil dans l'après-midi, et c'est la mer qui lèchera vos babouches ! Avec la médina dans le dos, le port à droite, la plage à perte de vue à gauche, cette terrasse est un observatoire particulièrement agréable. Attention toutefois au vent qui, lorsqu'il souffle sur Essaouira, n'épargne pas les parasols du Chalet de la plage.

Chez Ben Mostafa

20, place Moulay-Hassan

[> PLAN 4, 26, PAGE 8]

Petit-déjeuners entre 20 et 35 Dh, café 8 Dh, softs entre 8 et 15 Dh, salades entre 20 et 40 Dh, viandes ou poissons entre 40 et 80 Dh, pizzas entre 40 et 60 Dh, tajines et couscous entre 45 et 90 Dh.

Ouvert depuis 1987, le café Chez Ben Mostafa est le lieu de prédilection de nombreux musiciens. Et pour cause : le Gnaoua et la World Music y résonnent du matin au soir. Les murs du rez-de-chaussée sont décorés de photographies anciennes. Le 1^{er} étage est un salon marocain. Toutefois, l'endroit où il faut être, c'est sur la terrasse de la rue Moulay-Hassan. D'autres terrasses ont envahi la place – la première ayant été celle du **Café de France** construit sous le protectorat à la place d'un hammam – mais aucune ne peut se vanter d'avoir une façade aussi jolie (petits balcons et fenêtres en bois), un mobilier extérieur aussi confortable et un accueil aussi sympathique. De plus, vous pouvez vous restaurer très correctement (tajines, couscous, salades, viandes, poissons, pizzas, pâtes). Bien installé à l'abri du vent et du soleil, vous observerez les va-et-vient des passants qui font de la place Moulay-Hassan le cœur palpitant de la médina.



L'Océan vagabond

Hôtel : 4, boulevard Lalla-Aïcha, angle rue Moukaouama

Tél. : 24 47 92 22 - Fax : 24 47 42 85 - hotel@oceanvagabond.com

Restaurant-terrasse / plage privée / base nautique : boulevard Mohamed V, face à la province, Tél. : 24 78 39 34

[> PLAN 3, 14, PAGE 6]

Petits déjeuners entre 20 et 50 Dh, softs entre 10 et 20 Dh, bière ou verre de vin 30 Dh, panini 40 Dh, salade entre 50 et 120 Dh, pizza entre 55 et 65 Dh.

Location transat 30 Dh. Sert de l'alcool.

L'Océan vagabond est à la fois un hôtel haut de gamme avec piscine chauffée et décoration soignée, une base nautique et un restaurant « lounge » donnant sur la plage. À quelques mètres de la mer, la terrasse, mitoyenne à la base



nautique, est un havre de paix où le bleu des palissades en bois s'harmonise parfaitement avec le mobilier en fer forgé. Sous un immense tilleul, paninis, salades et pizzas sont proposés. Enfin, grâce au wifi, si vous apportez votre ordinateur portable, vous accéderez gratuitement à Internet.

La Rencontre

88, rue Laalouj - Tél. : 24 47 66 17 - Fax : 24 47 66 17 - GSM : 68 16 40 06

[> PLAN 4, 27, PAGE 8]

Ouvert tous les jours de 8 h à minuit. Menus et carte entre 80 et 120 Dh.

Comme son nom l'indique, l'histoire de l'établissement commence par une rencontre. Rencontre de laquelle est née une amitié entre Latifa la Marocaine, propriétaire du lieu et Éric, le jeune Français amoureux d'Essaouira, devenu gérant. Ancienne galerie où s'exposaient les peintures et sculptures du mari de Latifa, La Rencontre est devenue en 2007 un salon de thé et un restaurant qui sert pizzas et plats marocains. De son passé artistique, le lieu conserve quelques tableaux exposés au rez-de-chaussée et à l'étage. Mais surtout, La Rencontre possède deux magnifiques terrasses panoramiques sur la Sqala et le majestueux **Borj Nord**. À l'abri des regards, sous les parasols, nombreux sont les jeunes Souris à venir prendre un verre pendant que le soleil se couche sur la mer. C'est alors que les rayons de l'astre inondent la Sqala et habillent les remparts de magnifiques reflets orangés.



5 DÎNERS

Essaouira possède nombre de restaurants qui assurent un service et une cuisine de grande qualité.

Nous avons retenu cinq adresses gourmandes, dont la carte offre un tour d'horizon culinaire des plus intéressants dans un décor authentique et chaleureux.



Laâyoune

4 bis, rue El-Hajjali - Tél. : 24 47 46 43

[> PLAN 4, 28, PAGE 8]

Ouvert midi et soir sauf le vendredi midi. Menu entre 50 et 70 Dh, 90 Dh à la carte.

Véritable institution à Essaouira, Laâyoune est le restaurant dans lequel nous vous conseillons de dîner dès le premier soir. Avec à peine 8 tables éclairées aux chandelles, ce lieu est célèbre pour l'atmosphère intime qui y règne et les excellents plats qui y sont servis. Alors que les *gembris* de Nassel El Ghiwane résonnent, vous savourerez une délicieuse harira, des tajines à la viande parfumés, des couscous végétariens et des poissons à la fraîcheur irréprochable. Fréquenté aussi bien par les touristes que par les Souriris, Laâyoune est apprécié autant pour sa cuisine traditionnelle que pour le sourire chaleureux de **Fouad**. Victime de son succès, il n'est pas rare de devoir attendre un peu qu'une table se libère. N'hésitez pas alors à revenir après vous être promené quelques minutes dans la médina, vous ne le regretterez pas.

Beldy

6, rue Ibn-Toumerte - Tél. / Fax : 24 47 67 12

[> PLAN 4, 29, PAGE 8]

Ouvert tous les jours. Menus entre 70 et 95 Dh, carte entre 60 et 120 Dh.

À deux pas du **musée Sidi Mohamed Ben Abdallah**, le Beldy sert une cuisine traditionnelle berbère dans un cadre particulièrement agréable. Pierres apparentes, plafond en bois, coussins et canapés moelleux, c'est dans une maison typiquement souirienne que vous vous apprêtez à dîner. Au menu comme à la carte, le Beldy propose des recettes classiques telles que la brique de *kefta*, le tagine de mouton aux olives et pommes de terre, la pastilla de poulet qui ont le bon goût des plats mitonnés par « maman ».

Les Alizés Mogador

26, rue Skala - Tél. : 24 47 68 19

[> PLAN 4, 30, PAGE 8]

Ouvert tous les jours midi et soir sauf un mois en hiver et les deux premières semaines de juillet. Menu à 95 Dh.

Voilà près de 10 ans que **Kader** et **Karima** sont les heureux propriétaires des Alizés. Originaires de Casablanca, Kader et son épouse ont d'abord tenu un snack sur la **place Moulay-Hassan** avant de s'installer dans ce très bel établissement datant du XIX^e siècle, situé à deux pas de la Sqala. Proposant des plats essentiellement marocains, Karima, à la cuisine, n'est pas peu fière de sa spécialité, qu'elle réserve aux habitués : le poisson au four. Enfin, les convives les plus organisés ne manqueront pas de commander à l'avance la pastilla au pigeon ou aux fruits de mer, occasion unique de déguster ce plat dans un restaurant.

Al Ferdaouss

27, rue Abdessalam Lebadi - Tél. : 24 47 36 55

[> PLAN 4, 31, PAGE 8]

Ouvert tous les jours sauf le dimanche. Compter entre 100 et 120 Dh à la carte.

Autre excellent établissement dont la réputation n'est plus à faire : Al Ferdaouss. Situé dans une étroite ruelle, ce restaurant qui propose une cuisine marocaine traditionnelle de grande qualité est ouvert depuis 2001. En quelques années, il a acquis ses lettres de noblesse et pour cause. La carte, dont les plats changent tous les 4 jours, est élaborée par la patronne (qui a longtemps officié aux cuisines de Villa Maroc) selon les légumes et ingrédients de la saison. Tajine de chevreau aux petits pois, soupe de poissons et légumes, yaourt au miel maison... Une cuisine raffinée servie par une équipe sympathique dans un lieu décoré avec goût.

Chez Sam

Au fond du port - Tél. : 24 47 62 38 - Fax : 24 47 65 13

[> PLAN 3, 19, PAGE 6]

Ouvert tous les jours midi et soir. Menus 75 et 180 Dh. Sert de l'alcool.

À l'extrémité du port, entre bateaux de pêche et palangres, se trouve Chez Sam, référence en matière de poissons et crustacés. Avec ses allures de petit chalutier, cet établissement joue la carte maritime. Passerelle pour monter « à bord », décor bleu, bois et cuivre, service soigné... Dîner chez Sam c'est la promesse de se régaler de poissons (sardines, daurades et fruits de mer pêchés le matin même) dans un cadre intime (à peine 30 tables) et chaleureux.





La terrasse du Taros offre une vue magnifique sur la médina.

5 LIEUX OÙ BOIRE UN VERRE

Cité balnéaire qui voit sa population se multiplier durant les festivals et la période estivale, Essaouira n'a pourtant rien à voir avec Marrakech ou Agadir dont les lieux de fêtes poussent comme des champignons. Ni boîte de nuit ni plages privées, mais d'excellents bars conviviaux où vous écouterez une musique de qualité.

Taros Café

2, rue de la Sqala, à l'angle de la place Moulay-Hassan
Tél. : 24 47 64 07 - Fax : 24 47 64 08 - alainfillaud@yahoo.fr

[> PLAN 4, 32, PAGE 8]

Bière 30 Dh, cocktails softs ou alcoolisés 40 Dh. Sert de l'alcool.

Ce lieu emblématique d'Essaouira a vu le jour en 1998. Rénové par un architecte breton qui fit de cette maison du XVIII^e siècle un restaurant, salon de thé et le premier café littéraire du royaume, le Taros a changé de mains sans perdre de sa magnificence, bien au contraire. Au premier étage, on y sert une excellente cuisine marocaine dans un décor typique (colonnes en pierre, arcades, magnifique carrelage d'époque, mobilier en fer forgé, canapés et coussins moelleux), mais c'est sur le toit-terrasse que vous irez prendre un verre. Aménagée avec goût, cette terrasse bleue et blanche dispose d'un bar qui sert nombre de cocktails softs ou alcoolisés. Alors que dans la journée l'endroit est idéal pour se désaltérer après une escapade à la plage, le soir venu le Taros Café devient un haut lieu de festivité. Lumières tamisées et petites tables sont réparties sous la pergola et sur la loggia supérieure. Toute la jeunesse souirrie se retrouve ici pour boire un verre et écouter de la musique. Ganoua ou World, des groupes locaux s'y produisent et mettent le « feu au dance floor » pendant que les danseurs envahissent la petite piste. Le tout avec pour décor la vue magnifique sur les lumières de la ville.



Au Taros Café, la musique *live* bat son plein.



Sirocco

15, rue Ibn-Roch - Tél. : 24 47 23 96

[> PLAN 4, 33, PAGE 8]

Fermé le samedi hors saison. Cocktails entre 40 et 65 Dh, bières entre 20 et 35 Dh, whisky, gin, vodka ou rhum entre 40 et 60 Dh, carte des vins. Salades 55 Dh, couscous et tajines entre 70 et 80 Dh. Sert de l'alcool.

Autre lieu où résonne la musique live à Essaouira : le Sirocco. Derrière une très belle porte peinte à la main se cache un restaurant qui sert une cuisine traditionnelle marocaine et française. Certains soirs, c'est également un endroit où il fait bon se retrouver entre amis. Autour d'un cocktail, vous pourrez écouter de l'excellente fusion locale, mélange de gnaoua et musique du monde et peut-

être découvrir de nouveaux talents tels que le remarquable Simo Haniche, jeune virtuose qui se produit régulièrement. Guitariste et pianiste, il fusionne flamenco, jazz et gnaoua.

Le bar à bière du Chalet de la plage

1, boulevard Mohamed V - Tél. : 24 47 59 72 - GSM : 61 10 62 47

[> PLAN 3, 17, PAGE 6]

Bière 15 Dh. Sert de l'alcool.

Décidément le Chalet de la plage a toujours su s'adapter aux désirs de la clientèle. Construit sous le protectorat français, l'aile gauche de cette ancienne « paillote » est aujourd'hui un bar à bière, très fréquenté à l'heure de l'apéritif. Les locaux et les touristes aiment se retrouver sur sa petite terrasse dont la vue sur l'île de Mogador est très agréable, notamment quand le soleil se couche. Dommage que la consommation d'alcool y soit parfois excessive.

The Corner, pub du Méchouar

avenue Oqba-Ben-Nafaa - Tél. : 24 47 58 28 - Fax : 24 78 48 27

mechouarmogador@yahoo.fr - www.lemechouar-essaouira.com

Sert de l'alcool.

Le Méchouar, hôtel-restaurant installé dans une ancienne demeure de notables portugais, date du XVIII^e siècle. Construit à proximité des anciens jardins du palais royal, cet établissement abrite également un pub où chaque soir à partir de 19 h sont servis tapas, apéritifs et digestifs. Sous les arcades en pierre de taille, trois fois par semaine, des groupes animent les soirées du Corner Pub et font résonner la musique gnaoua dans un cadre historique.



D'excellentes glaces italiennes sont servies par Antonio à proximité des jardins du Méchouar.

Café-glacier Martellucci Antonio

25 bis, place Moulay-Hassan - Tél. : 63 57 19 28

[> PLAN 4, 34, PAGE 8]

Milk shake 25 Dh, coupe de glace sur place entre 30 et 40 Dh ou à emporter entre 10 et 15 Dh.

Essaouira a vu d'un bon œil l'ouverture de cet excellent glacier, voici quelques saisons, sur la large place Moulay-Hassan. Digne des meilleurs artisans italiens, le propriétaire n'est pas peu fier de sa machine à confectionner des glaces. Il insiste sur la fabrication artisanale et sur l'originalité des parfums naturels, qui se déclinent, multicolores, derrière la vitre réfrigérée. Installés à la terrasse dont la vue est de premier choix sur la splendide place Moulay-Hassan, et alors que le soleil se couche sur la mer, nombreux sont les Souris à venir apprécier cornets de crème glacée et sorbets. Une excellente adresse qu'on aime fréquenter après la dégustation d'un couscous ou d'un tajine.





SE SOUVENIR DE MOGADOR

5 livres p. 124

... et une librairie p. 126

5 musiciens ou groupes p. 128

5 secrets de beauté p. 132

... et un hammam p. 135

5 épices ou mélanges p. 136

5 remèdes p. 138



À la médiathèque de Dar Souïri, la littérature consacrée à Essaouira est importante et accessible à tous.

5 LIVRES

Pays qui inspire de nombreux artistes, le Maroc possède une littérature abondante. Les ouvrages consacrés à Mogador, bien que plus rares, ont en commun de témoigner de la fascination que ne cesse de susciter la petite ville. Aussi, est-il plus merveilleuse façon de se souvenir de la cité des alizés qu'en ramenant dans ses bagages un livre lui rendant hommage ?

Essaouira, de Bâb en Bâb, promenades dans la médina et découverte de la région

de Hammad Berrada – PM Editions, Casablanca, 2003.

Premier ouvrage « touristique » exclusivement consacré à Essaouira, *Essaouira, de Bâb en Bâb* est un très joli recueil de promenades au cœur de la cité. Extrêmement documenté, illustré de photographies et de magnifiques cartes signées par l'auteur, **Hammad Berrada**, l'ouvrage est indispensable aux voyageurs curieux qui souhaitent vraiment connaître la ville. À mi-chemin entre le carnet de voyage et le guide de haute qualité, *Essaouira, de Bâb en*

Bâb raconte l'histoire multiculturelle de Mogador. Débutant chacune de ses dix promenades par une porte, Hammad Berrada nous fait découvrir les témoignages antiques sur les îles purpuraires, les plans précis de Théodore Cornut dans la Casbah, les anciennes demeures des marchands et des consuls européens. Un voyage merveilleux à destination de Mogador l'ancienne et d'Essaouira la contemporaine.

Une cité sous les alizés, Mogador, des origines à 1939

de Hamza Ben Driss Ottmani – Éditions La Porte, Rabat, 1997.

Cet ouvrage s'adresse à ceux qui souhaitent connaître avec précision les différents épisodes historiques qui secouèrent Mogador. Son auteur, **Hamza Ben Driss Ottmani**, est natif de la ville, membre actif de l'association pour la Sauvegarde, la promotion et le développement d'Essaouira, économiste et ingénieur de Grandes Écoles françaises. Il revient avec force détails et preuves archéologiques sur l'occupation du site par les Carthagénois et les Phéniciens, l'influence de la confrérie des Regraga, la présence

portugaise, la fondation de la ville par Sidi Mohamed Ben Abdallah jusqu'au déclin du port impérial au profit du protectorat français. Dommage que l'Histoire s'arrête en 1939, car Essaouira allait vivre ensuite d'heureuses aventures avec l'installation de nombreux artistes attirés par l'esprit de tolérance qui y règne. Photographies, peintures et plans des mosquées en noir et blanc viennent illustrer ce livre qui, derrière les éléments historiques, laisse entrevoir le profond attachement de l'auteur pour sa ville.

Essaouira Mogador, parfums d'enfance

de Katia Azoulay, Elsa Rosilio et Régine Silbony – Ibis press, Paris, 2005.

Magnifique livre d'images, *Essaouira Mogador, parfums d'enfance* est l'œuvre de trois natives de la cité des alizés, **Katia Azoulay, Elsa Rosilio et Régine Silbon**. Au travers de magnifiques photographies et de textes intimistes, elles explorent et racontent le présent d'Essaouira à travers son passionnant

passé. Personnel et subjectif, ce beau livre est un recueil d'humeurs et de souvenirs qui enchantera très certainement les amoureux francophones et anglophones de Mogador. Enfin, il s'agit également d'un hommage aux Souiris, enfants de trois cultures, arabe, juive et européenne.

Les âmes de Mogador de Patrice Renson (photographies),

Mathieu Chédid (textes) – Éditions du Seuil, Paris, 2003.

Par un traitement en noir et blanc, le photographe **Patrice Renson** dévoile au lecteur une Essaouira mystérieuse, comme hors du temps. Silhouettes féminines drapées dans un *haïk* blanc, ombres furtives cachées sous un porche, pêcheurs besogneux rentrant du port, ce sont eux qui comme le vent et l'océan sont les âmes de la ville.

Le chanteur compositeur **Mathieu Chédid**, connu sous le nom de **M**, illustre ces images sensibles d'un texte inspiré presque mystique.

À ce beau livre est joint un CD sur lequel on découvre des chansons composées par l'artiste ainsi que des bruits familiers, ceux de la médina.

Derdeba, la nuit des Gnaoua

de Georges Lapassade – Éditions Traces du présent, Marrakech, 1998.

Psychosociologue et ethnologue français, **Georges Lapassade** s'intéresse depuis plus de 30 ans aux rites de possession, notamment au Maghreb. Dans *Derdeba, la nuit des Gnaoua*, ouvrage publié à l'occasion d'un colloque scientifique sur la culture gnaoua, il décrit le phénomène de

transe dans ce culte. En spécialiste, il raconte les rituels qui accompagnent la *Derdeba*, c'est-à-dire le passage à l'état de transe grâce aux rythmiques, et tente d'en expliquer les origines et les fonctions sociales. Un excellent livre pour ceux que la tradition gnaoua fascine.

>

L'entrée de la librairie Aida.

GALERIE-LIBRAIRIE AIDA

2, rue de la Sqala

[> PLAN 4, 42, PAGE 8]

Avant de quitter Essaouira, l'achat d'un livre à la galerie Aida s'impose.

À l'entrée de la *Sqala*, derrière une porte bleue, se trouve cette librairie pas comme les autres. En y pénétrant, une délicieuse odeur de thuya et de papier vous enivre, et, du sol au plafond, des livres.

Littérature jeunesse, ouvrages de photographie, d'architecture, de peinture, romans signés par les plus grands auteurs marocains (Driss Chraïbi, Mohammed Khaïr-Eddine, Mohamed Aziz Lahbabi), européens et du monde arabe, la galerie Aida est un endroit magique.

Après avoir admiré tous ces ouvrages, vous pourrez aussi chiner de très jolies antiquités (magnifiques bijoux façonnés par des artisans juifs au début du XX^e siècle, œuvres de peintres souiris, vaisselle datant du protectorat).

Enfin, ne vous étonnez pas qu'au milieu des livres et des beaux objets, des petits chiens endormis – qu'on vous demandera gentiment de ne pas caresser –, montent la garde. Ils sont ici chez eux.





Musiciens au Festival Gnaoua d'Essaouira.

5 MUSICIENS OU GROUPES

À Essaouira, la musique, reine dans sa ville, s'échappe des fenêtres des moindres maisons, cuisines, boutiques, restaurants ou terrasses de café.

Rapporter dans ses bagages quelques CD de Nass El Ghiwane ou de groupes locaux est la promesse de merveilleuses réminiscences.

Nass El Ghiwane

Difficile de parler d'Essaouira, capitale de la musique, sans parler de Nass El Ghiwane, légende vivante. Le son de ce groupe, éminemment reconnaissable, résonne partout dans la petite cité.

Formé dans les années 1960, le groupe était au départ composé de cinq musiciens originaires d'Hay Mohammedi, quartier populaire de Casablanca : **Omar Sayed**, **Laarbi Batma**, **Alal Yaâla** et les regrettés **Boujmaa** et **Aziz Tahiri** (ce dernier ayant été remplacé par **Abderhmane Paco**). S'inspirant de la poésie marocaine et utilisant des instruments traditionnels – *bendir*, *guembri* ou banjo –, les Nass El Ghiwan « chantent comme on parle ». Employant le langage du peuple et non l'arabe classique, ils dénoncent par des métaphores l'injustice quotidienne que vivent les « petites gens » et

appellent à l'amour de leur prochain. Associant des rythmes empruntés aux Gnaoua, aux *H'madcha* ou aux Berbères de l'Atlas, ceux que Martin Scorsese appela les « *Rolling Stones de l'Afrique* » furent une révolution pour le monde musical marocain des années 1970, mais également pour l'ensemble du royaume, qui vivait alors une situation sociopolitique particulièrement chaotique.

Nass El Ghiwane a inspiré des musiciens marocains et internationaux tels que **Khaled**, **Gnawa diffusion** ou **Rachid Taha**.

Le groupe se produit de moins en moins souvent, mais écouter ces fascinantes mélodies reste un pur moment d'émerveillement, à Essaouira comme ailleurs.

BENDIR : [déf.] percussion.

H'MADCHA : [déf.] confrérie religieuse.

Jil Jilala

Autre légende musicale du Maroc : le groupe Jil Jilala. Formé dans les années 70 à Marrakech, Jil Jilala puise son inspiration dans les rythmes gnaoua et dans le folk.

À l'instar de **Nass El Ghiwane**, bien vite les musiciens « mettent le feu » aux planches et leur groupe devient et restera mythique pour des générations de Marocains. Derrière les sons parfois obsessionnels, les

voix magnifiques de **Darham**, de **Moulay Tahar** et de **Sakina**, et des mots qui proclament, révèlent et dénoncent.

Après moultes séparations et recherches musicales, les Jil Jilala s'orientent depuis une vingtaine d'années vers le raï et le reggae. Sorte de « Beatles maghrébins », ils restent associés à une époque marquante de la culture musicale marocaine.

Oum Kalsoum

Certes Oum Kalsoum n'est pas marocaine, mais elle a toujours une telle influence sur le paysage musical du royaume qu'il nous a semblé indispensable de parler d'elle. À Essaouira comme ailleurs dans le monde arabe, ses chansons

s'échappent de toutes les maisons. Durant près de 50 ans, la chanteuse, musicienne et actrice égyptienne célébra de sa voix claire et puissante la religion, l'amour et sa nation. Femme de cœur et de caractère, elle aurait dit : « *Je crois que ce qu'on devrait*

écrire sur moi après ma mort, c'est que j'ai affiné le goût de l'auditeur arabe en l'amenant à savourer une musique de qualité. Il me souvient d'avoir chanté, à mes débuts, une chanson que le public avait rejetée en

réclamant un tube qui brillait par sa médiocrité. Mon objectif était alors de tout révolutionner. »

Adulée de tous encore aujourd'hui, il semble qu'elle ait atteint son objectif.

Bleu Mogador

Terre promise pour de nombreux musiciens, Essaouira est aussi la ville où naissent de jeunes groupes locaux inspirés. Depuis 2004, Bleu Mogador enrichit avec talent les rythmes gnaoua de jazz, flamenco et blues. Ses huit musiciens (violon, guitare, percussions, *gembri*, clavier africain et *crotales*), influencés par les musiques populaires marocaines, berbères et arabes, créent une sonorité originale où se mêlent instruments

traditionnels (*darbouka* ou *crotales*) et contemporains (batterie ou basse).

Hassan Suissi, percussionniste devenu manager des Bleu Mogador, insiste sur le fait que les thèmes abordés sont liés à la réalité quotidienne marocaine et souirite. Le groupe se produit régulièrement sur les scènes mogadoriennes (au Taros ou durant le Festival de musique gnaoua). Il devrait très prochainement enflammer les planches européennes.

DARBOUKA :[déf.] percussion.

Ganga fusion

Voilà un groupe dont vous ne cesserez d'entendre parler dans les ruelles de Mogador. Pour le grand talent de ses musiciens, mais également parce que ses membres et notamment **Yassine** le percussionniste sont particulièrement dynamiques. Depuis 2001, ce groupe composé de 7 musiciens (violon, piano, guitare, flûte, saxo, batterie, *gembri*, congas, jumbe...) a sorti trois excellents albums, « Ganga Live » (2003), « Style » (2005), le génial « Ganga Fusion » (2007), et un DVD. S'inspirant des rythmes gnaoua, Ganga Fusion est à l'image de la ville qui l'a vu naître : multiculturel. Yassine aux percussions, originaire d'Erfooud, a apporté les rythmes du

désert, Mounaïm à la guitare est passé par le raï, Robi à la flûte a fait ses preuves à Bordeaux alors que le très jeune joueur de *crotales* est un pur virtuose. Fusionnant gnaoua, reggae, salsa, jazz et autres sonorités des quatre coins du monde, quand Ganga Fusion ne se produit pas sur la terrasse du Taros, il joue avec des internationaux tels que **Manu Dibango**, **Youssou N'Dour** ou **M.** Engagé et évoquant l'amour, la vie et la religion, Ganga Fusion est sans nul doute le groupe de demain. Retenez bien son nom et ses mélodies – dont celle dédiée à Essaouira – car on devrait très bientôt les entendre sur les ondes françaises et européennes.

>

Musiciens vus par
l'artiste Amal Bouhali.





5 SECRETS DE BEAUTÉ

Alors que les voyageuses souhaiteront s'offrir aux souks aux épices quelques-uns des produits qui font des femmes souries les plus belles du royaume, les voyageurs trouveront dans ces secrets de beauté quelques cadeaux à rapporter à leur mère, leur épouse ou leur sœur.

L'huile d'argan

L'arganier est un arbre épineux qui n'existe que dans le sud-ouest marocain. Très répandu dans la région du Souss, particulièrement résistant et pouvant vivre jusqu'à 200 ans, il offre aux dromadaires et aux chèvres un met de choix. Ces dernières n'hésitent pas à grimper sur les branches pour se nourrir des feuilles, image surréaliste qui fait le bonheur des éditeurs de cartes postales. Mais cet arbre au tronc noueux donne surtout un fruit dont le noyau renferme des amandons. Une fois broyés, ces derniers donnent une huile très utilisée à Essaouira. Torréfiée, elle est employée à des fins alimentaires et parfume d'un petit goût de noisette de nombreux plats souris (salades, couscous, *amlou*). Non torréfiée, elle devient un excellent produit de beauté. Très riche en acides gras essentiels et en vitamine E, en application sur la peau, elle hydrate, revitalise, traite l'eczéma et est un efficace antirides. Elle est également parfaite pour régénérer et nourrir les cheveux secs et dévitalisés ainsi que pour fortifier les ongles. De plus en plus sollicitée par les marocaines et les touristes, son commerce à Mogador s'est beaucoup développé. À tel point que la plupart des hammams en proposent des massages et que certaines boutiques vendent exclusivement des produits cosmétiques à base d'argan. Vous trouverez une excellente huile dans les échoppes du marché aux épices.

Mais alors que l'arganier fait les beaux jours des coquettes, il est malheureusement menacé de disparition, notamment à cause de l'utilisation sauvage de son bois pour le chauffage et de son remplacement par des cultures intensives.

L'ambre

L'ambre que vous trouvez sur les étagères des herboristes souris n'a rien à voir avec la pierre précieuse du même nom. Provenant de la digestion des cachalots, cette matière qu'on appelle « ambre gris » dégage une odeur très agréable et entre dans la composition de nombreux parfums. Très rare, les petits cubes vendus dans les marchés sont parfois coupés avec d'autres produits. Aussi, avant d'en acheter, n'hésitez pas à l'effriter un peu afin de vous assurer de son authenticité. Hormis ses qualités odorantes – il devient parfum corporel si vous en frottez vos poignets et embaume les armoires –, l'ambre aurait des vertus aphrodisiaques. Les femmes berbères en glissent un peu dans leur collier afin d'éloigner le mauvais œil.

COOPÉRATIVES D'HUILE D'ARGAN

Pour ceux qui sont véhiculés et qui souhaitent découvrir de quelle façon on obtient l'huile d'argan, nous leur conseillons de s'adresser directement aux coopératives à proximité d'Essaouira.

Amal

Tamanar
Tél. : 24 78 81 41
Fax : 24 78 81 41

Ajddide

Tidzi
Tél. : 24 47 23 58
Fax : 24 47 23 58

Tamoute

Smimou
Tél. : 24 47 60 92
Fax : 24 47 60 92

Argane El Kheir

Hanchane
Tél. : 24 79 01 10

Tigumine

km 16, route de Marrakech,
Tél. : 61 55 35 07

AMLLOU

[déf.] mélange d'huile d'argan, d'amades et de miel consommé essentiellement au petit-déjeuner.



L'arganier, arbre endémique du sud-ouest marocain



Tatouage au henné dans la rue.

BARAKA
[déf.] la chance.

MIRWED
[déf.] batonnet en bois lisse.

SAVON NOIR
[déf.] pâte brune exfoliante à base d'olives noires que vous pourrez acquérir au marché aux épices ou directement au hammam.

Le henné

Le henné provient d'un arbuste épineux. Ce sont les feuilles qui, une fois broyées, sont mélangées à l'eau et utilisées comme teinture corporelle. Appliqué par les femmes depuis la Haute Antiquité, le henné teinte d'une belle couleur auburn, soigne, fortifie et embellit la chevelure en gagnant les écailles du cheveu. Les femmes s'en servent également pour décorer leurs mains et leurs pieds, notamment à l'occasion de leur mariage. Il s'agit alors de la cérémonie du henné, essentielle au rituel des épousailles et qui doit avoir lieu sept jours avant le mariage religieux. En plus de sa fonction esthétique, le henné possède une dimension magique puisqu'il apporterait la *Baraka* et permettrait de surmonter les problèmes du foyer. Enfin, il est associé à la sensualité et à la fécondité. À Essaouira, de nombreuses femmes assises sur un petit tabouret et munies d'un album de photos d'exemples vous proposeront de vous faire le henné. Arabesques, fleurs, étoiles... Certaines sont très douées, surtout celle qui s'installe à la belle saison à proximité du Chalet de la plage. Préférez le henné rouge au henné noir (de plus en plus courant) dont la composition est souvent obscure.

Le rhassoul

Argile minérale naturelle extraite des seuls gisements connus à ce jour situés au bord du Moyen Atlas marocain, le rhassoul est très utilisé par les femmes du royaume. Appliqué sur les cheveux, il assainit et fait briller. En gommage corporel, il adoucit et est recommandé pour les peaux sensibles et allergiques. À l'instar de l'huile d'argan, de l'ambre et du henné, vous en trouverez dans les échoppes des marchands d'épices.

Le khôl

Symbole de la beauté mystérieuse des femmes arabes, le regard maquillé de khôl possède un réel pouvoir de séduction. Fine poudre obtenue en broyant un minéral appelé antimoine, il est appliqué à l'aide du *mirwed* sur les deux paupières jointes. Déjà les Égyptiens l'utilisaient notamment pour ses vertus médicinales. En effet, le khôl prévient et soulage les infections oculaires et protège les yeux des réfractions de la lumière émises par le sable. C'est une des raisons pour lesquelles les hommes touaregs se maquillent de khôl.





Le magnifique hammam de l'Heure Bleue est un havre de paix ouvert à tous.

HAMMAM LALLA MIRA

14, rue d'Algérie - Tél. : 47 50 46 - Fax : 47 58 50 - info@lallamira.net - www.lallamira.net
Femmes : 9 h 30 à 19 h. Hommes : 19 h à 22 h sur réservation. Hammam normal 15 Dh, gommage au savon noir 75 Dh, enveloppement rassoulina ou à la pâte d'argan 75 Dh, massage aux huiles essentielles 75 Dh, beauté marocaine 180 Dh.

[> PLAN 4 BIS, 17, PAGE 10]

Lieu public dans lequel se rendent toutes les catégories socioprofessionnelles du monde arabe depuis des décennies, le hammam est généralement réservé aux femmes dans la journée et aux hommes dans la soirée. Comme son ancêtre le therme romain, il s'agit d'un bain de vapeur humide. À Essaouira, chaque quartier possède ses hammams, et les hôtels proposent de plus en plus fréquemment le leur. Le plus ancien d'entr'eux est Lalla Mira du nom de la médium gnaoua. C'est devant ses portes que le sultan fondateur Sidi Mohamed Ben Abdallah se serait arrêté pour dire : « *Quiconque entre dans cette ville pauvre la quitte prospère. Car dans cette cité, la richesse arrive d'horizons lointains. Le croyant qui s'y éteint meurt en martyr. Celui qui y exerce la tyrannie périt par le fer. Sa submersion aura lieu un vendredi ou un jour de fête.* » Longtemps oublié, en 2002, il a été magnifiquement rénové par les propriétaires de l'hôtel bio du même nom. Offrant, comme le veut la tradition, une première salle à température ambiante et d'une seconde plus chaude, le hammam Lalla Mira est d'une propreté irréprochable. Entièrement carrelé, baigné d'une lumière tamisée, ce bain est sans doute le plus beau et le plus agréable de la ville. Muni de votre *savon noir*, gant de crin et autres produits cosmétiques, apprêtez-vous à vivre un pur moment de détente et de volupté. Des soins peuvent également vous être dispensés, tels que gommage au savon noir, enveloppement au rhassoul ou massage à l'huile d'argan.



5 ÉPICES OU MÉLANGES

À votre retour, à l'instar de la madeleine de Proust, l'ouverture des bocaux d'épices achetées sur le souk d'Essaouira déclenchera bien plus qu'un « simple souvenir », vous faisant « revivre quelques instants une scène » de votre séjour.

25 épices à poissons

Dans vos valises, n'hésitez pas à ramener un peu des délicieuses senteurs d'Essaouira. De retour chez vous, vous apprécierez sûrement le parfum des épices dans vos plats. À souk Laghzal, de nombreux mélanges dressés en pyramides s'offrent à vous. Le mélange « 25 épices à poissons » est tout indiqué pour les tajines ou grillades. Sa composition reste un mystère bien qu'on puisse reconnaître le cumin, la coriandre, les piments doux et fort.

Ras el hanout

Le ras el hanout est le mélange d'épices le plus consommé au Maroc. Pouvant être utilisé dans tous les plats exceptés avec le poisson, il est l'épice de l'*Aïd el Kebir*. Composé notamment de genièvre, coriandre, gingembre, curcuma et jujuba, ce savant mélange est exclusif au royaume.

AÏD EL KEBIR : [déf.] grande fête musulmane, fête du mouton.

Mélange grillades et salades

Comme son nom l'indique, ce mélange est destiné à vos salades et grillades (poissons, volailles, viandes). Alors que les marchands du souk aiment l'appeler « herbes de Provence à la marocaine », ce mystérieux assaisonnement est en réalité composé de cumin, coriandre, thym, basilic et estragon. Une fois que vous l'aurez essayé, gageons qu'il ne quittera plus votre cuisine.

Mélange thé royal

Le thé à la menthe rythmera très certainement votre séjour à Essaouira puisque partout où vous irez on vous proposera de le partager. Chez des amis mais également chez les commerçants, il est un moment de convivialité qu'il serait de mauvais ton de refuser. Aussi, certains d'entre vous, en souvenir des bons moments passés autour de ce breuvage, souhaiteront en ramener dans leur valise. Où que vous habitiez, vous trouverez de la menthe fraîche, du sucre et du thé vert, mais peu pourront s'approvisionner en aromates qui font le goût unique du thé « royal ». Au marché aux épices, vous pourrez acquérir ce succulent mélange de verveine, menthe poivrée, pétales de rose, cannelle, anis étoilé... La liste pourrait être longue et jamais exhaustive car il existe autant de thés royaux que d'herboristes.

Safran

L'épice la plus chère du monde, le safran, est extrait d'une espèce de crocus. Ce sont les stigmates de la fleur qui une fois séchées sont utilisées en cuisine ou comme colorant. Il aurait également des vertus médicinales (infections respiratoires, indigestions et maux d'estomac) et aphrodisiaques. Le safran vendu à Essaouira est en principe de premier choix. Mais afin d'être certain de l'authenticité, n'hésitez pas à vérifier qu'une fois mouillé, il dessine sur le papier une trace bien jaune, gage de sa qualité.



Pharmacie traditionnelle dans le souk aux épices.

5 REMÈDES

Alors que la médecine « par les plantes » est de plus en plus à la mode dans les pays occidentaux, voilà bien longtemps qu'on sait l'utiliser au Maroc.

Les herboristes du souk aux épices sauront très bien vous conseiller et, sans dévoiler leur savoir ancestral, vous dirigeront selon vos maux vers la plante qui vous soignera.

Nigelle

La nigelle est une plante herbacée dont les graines noires, une fois placées dans un chiffon et inhalées, soignent le rhume. Sa racine infusée aurait quant à elle le pouvoir de faire maigrir. Mais attention, son utilisation doit être parcimonieuse car cette plante consommée en grande quantité peut s'avérer toxique.

Ginseng

Originaire de l'Asie du Sud-Est, le ginseng est importé au Maroc. Celui que vous trouverez sur les étalages des marchands souris n'est pas toujours le ginseng original venu d'Asie mais peut avoir poussé en Inde ou au Brésil. Sa racine infusée est un excellent stimulant intellectuel et physique. Aussi les commerçants n'hésitent pas à le vendre sous le nom de « viagra marocain ». Mélangé à des pétales de rose, des clous de girofle, de la coriandre et de la lavande, il réchaufferait également le corps.

Fleurs de Barbarie

Le figuier de Barbarie, originaire du Mexique, s'épanouit pleinement en Afrique du Nord. En été, ses fruits sont très consommés (attention aux minuscules épines qui les protègent). Ses fleurs séchées auraient des vertus aphrodisiaques sur les femmes.

Souak

Très utilisé au Maghreb, le souak est l'écorce séchée de branches de noyer. Reconnu pour ses vertus antiseptiques, astringentes et cicatrisantes, il rend les dents plus blanches, élimine les impuretés, purifie l'haleine et assainit les gencives.

Thym

Plante aromatique, le thym originaire du Maroc est essentiellement employé non pas pour ses vertus culinaires mais pour ses qualités médicinales. En tisane, il calme les plus stressés et est également efficace en cas de douleurs intestinales, d'arthrose et de rhumatismes. En frictions, il fera office de stimulant et d'antibactérien.







Bibliographie

Les artistes singuliers d'Essaouira, préface Jean-Michel Gard, éditions du Manoir de la Ville de Martigny, juin 2002.

Essaouira Mogador, parfums d'enfance, Katia Azoulay, Elsa Rosilio et Régine Silbony, Ibis press, Paris, 2005.

Une cité sous les alizés, Mogador, des origines à 1939, Hamza Ben Driss Ottmani, La Porte, Rabat, 1997.

Essaouira, de Bâb en Bâb, promenades dans la médina et découverte de la région, Hammad Berrada, PM Éditions, Casablanca, 2003.

Le soulier de satin, Paul Claudel, Gallimard, Paris, 2000.

L'africanité des artistes d'Essaouira, Frédéric Damgaard, Africultures, août 2007.

Cuisine marocaine entre copains, Ghislaine Danan-Bénady, Solar, Paris, 2003.

Essaouira, le temps d'une ville, Michel Delaborde et Abdelkader Mana, Éditions Eddif, Casablanca, 1991.

Secrets de beauté des femmes du Maroc, Catherine Deydier (textes), Chantal Casanova et Jacques Bravo (photographies), Plume, Paris (2001).

Orson Welles, l'amant de Mogador, Hassan Hamdani, Tel Quel (Casablanca), 2007.

Derdeba, La nuit des Gnaoua, Georges Lapassade, éditions Traces du présent, Marrakech, 1998.

La vie quotidienne à Fés en 1900, Roger Le Tourneau, Hachette, 1965.

L'arganier, une espèce fruitière-forestière à usages multiples, O. M'Hirit, M. Bensyane, F. Benchekroun, S.M. El Yousfi, M. Bendaanoun, éd. Pierre Mardaga, Sprimont (Belgique), 1998.

À la recherche du temps perdu, Marcel Proust, Gallimard, 1999.

Dictionnaire arabe-français-arabe, Daniel Reig, Larousse, 1999.

Les âmes de Mogador, Patrice Renson (photographies), Mathieu Chedid (textes), éditions du Seuil, Paris, 2003.

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier

Marie-Amal Bizalio pour sa collaboration fructueuse, Marielle Carle et Stefan Ruiz pour nos châteaux hispano-marocains, Jasmine Badr et Laura Cuisset pour leur collaboration, Arnaud Bizalio pour sa confiance et son investissement, Mia Vilar pour son écoute et son adhésion au projet, Marc Sentis pour ses informations en matière de surf, Julia et Elsa Carengo ainsi que Margot du Lac pour avoir essayé le guide avant son impression.

Merci aux équipes de la Caverne d'Ali Baba, de Riad Al Madina, de Villa Maroc, de l'Heure Bleue et de Jack's appartement ainsi qu'à Hassan Fakir, Hamid Bouhali, Alain Billy et Christelle de l'alliance Franco-Marocaine pour leur accueil et leur disponibilité. Merci également à Zouhair, Hassan Suissi et Yassine de Ganga Fusion pour leur attention toute particulière à notre travail.

Un merci tout particulier à Saïd de Maison du Sud pour son sourire et sa bonne humeur ainsi qu'à chacun des membres du groupe des « S »...

Enfin un grand merci à notre précieux ami Mohamed Marmouch sans qui ce guide n'existerait pas et qui depuis près de 10 ans nous ouvre les plus belles portes d'Essaouira.

© Pour la présente édition : Images En Manœuvres Éditions
14, rue des Trois-Frères-Barthélemy - 13006 Marseille - France
Tél. : 33 (0)4 91 92 15 30 - Fax : 33 (0) 4 91 42 97 58
contact@iemeditions.com - www.iemeditions.com
Collection dirigée par Arnaud Bizalion

© Pour les textes : Sophie Linou

© Pour les photographies : Lény Sellam

© Photographies et œuvres additionnelles :

- Olivier le Fèvre (pp. 18-19, p. 20)
- A3 Communication / Festival Gnaoua et Musiques du Monde d'Essaouira (pp. 24, 77, 128)
- Amal Bouhali, *Musiciens gnaoua* / Galerie Tilal (pp. 25, 131)
- Hamid Bouhali, *Essaouira Express* / Galerie Tilal (p. 30)
- L'Heure Bleue (p. de couverture, pp. 36, 41 et 135)
- Maison du Sud (p. 38)
- Riad Al Madina (p. 39)
- Villa Maroc (pp. 40, 41, 116)
- Bizalion (pp. 4, 50, 54-55, 62, 75, 140-141)
- Fatna Gbouri / Alliance Franco-Marocaine (p. 84)
- Mohamed Tabal, *Oiseau* / Galerie Damgaard (p. 86)

Conception graphique et réalisation, cartographie : Design In Situ / Mia Vilar
Impression :

Polices de caractères : Slimbach, Zinesans

ISBN : 978-2-8499-5107-1

Dépôt légal : mai 2008

Diffusion - distribution : Pollen

Dans la même collection

Alger en 5 jours, par Safir Benali, photographies Pierre Assus, 2006