

Brochettes de lotte

Aujourd'hui, c'est l'anniversaire de ma copine Imane. Elle est née un 13 septembre. Je déteste ce chiffre et ce mois. Le treize, je le trouve agressif et le mois dépressif. Je pense que je ne suis pas la seule. Dans mon entourage, personne encore ne m'a dit: «Ah! j'attends septembre avec impatience». Par contre, ils me l'ont déjà dit pour décembre ou mai. Je crois que je n'aime pas ce mois parce que, dans ma tête, il signifie la reprise, l'automne... C'est aussi le mois de ma naissance. Et comme, je peste souvent sur le jour où je suis venue au monde... Il y a sûrement un rapport. Que j'apprécie le 13 septembre ou pas, je me sentais obligée d'être joyeuse et de participer à l'organisation du dîner-surprise en l'honneur d'Imane. Maintenant que l'on me considère comme une spécialiste des adresses gastronomiques, on me laisse toujours le choix de l'endroit.

Une lourde tâche que j'accomplis souvent avec appréhension. Pour ce soir, j'ai opté pour le Kazbar, un restaurant et piano-bar, situé au quartier Gauthier. J'ai réservé à l'avance pour éviter les mauvaises surprises. Nous nous sommes donné rendez-vous à 21h30. Difficile de stationner dans les parages. C'est pour cette raison que le Kazbar propose un voiturier. Mais, je n'ai pas eu à faire appel à son service. Je me suis débrouillée comme une grande. L'entrée, une porte en fer forgé, est bien gardée par deux colosses en uniforme bleu nuit. Les tables sont disposées au fond de la salle en face de l'orchestre. Le décor est dans les tons violines. Par contre, à l'étage, il est noir, rouge et blanc. Les fauteuils sont assez confortables. Ce qui est surprenant au Kazbar, c'est que la clientèle est majoritairement féminine. Il y avait au moins deux ou trois tables où il y avait une dizaine de femmes en train de s'éclater entre elles. J'avoue que, là-bas, personne ne viendrait vous embêter. La carte n'étouffe pas par la diversité, mais il y en a pour tous les goûts. Des entrées froides et chaudes, des pâtes, des viandes et des



Loubna Bernichi

desserts. Les prix varient de 60 à 140 dirhams.

Le menu spectacle, entrée, plat et dessert, est à 220 dirhams. Le serveur nous a expliqué que nous étions obligés de le prendre. Car, il y a une animation musicale. Apparemment, le Kazbar a fidélisé sa clientèle grâce à la programmation de Maxime, un excellent chanteur de musique populaire et *chaâbi*. Il fait aussi de la variété

française. Mais, ce soir, j'ai plus l'impression d'assister à un mariage marocain. L'ambiance est bon enfant. Tout le monde danse et chante. Pour attaquer mon dîner, j'ai pris un pressé de Chèvre avec Basilic. C'est du fromage blanc, aromatisé aux herbes de Provence, disposé entre des fines tranches de courgettes, nappé d'une sauce au basilic et accompagné avec du roquet, des feuilles de salade verte et des tomates. C'est frais et bien parfumé. J'ai beaucoup apprécié.

Pour la suite, j'ai pris des brochettes de lotte. Le plat est bien présenté. Des morceaux de lotte, poisson blanc, avec des tranches de citron, accompagné des courgettes et des haricots sautés. Je relève la finesse de la préparation. Par contre, pour les rations, la maison n'est pas généreuse. Si j'avais pris juste ce plat, je serais restée sur ma faim. Pour le dessert, je prends des profiteroles. La sauce chocolat est lourde, la glace vanille est bien ferme et pas trop sucrée et la pâte à chou est croustillante. Le tout est bon. Ce que je reproche au Kazbar, c'est la lenteur du service. Je pense que c'est fait exprès.

Comme ça, ils retiennent les gens jusqu'à la fin du spectacle. Ça valait le coup d'attendre. Maxime clôture son show avec des chansons patriotiques. Celle de la Marche verte m'a replongée dans l'enfance. Elle m'a rappelé les émissions musicales, ennuyeuses et décalées, de la RTM. Emportée par l'euphorie générale, je me suis retrouvée à chanter en chœur les paroles. J'ai passé une soirée géniale. Je me suis beaucoup amusée. Ça fait quand même un bon bout temps que ça ne m'est pas arrivé. □

Sorties

Soirée

La deuxième édition de la ferme des inconnus devrait avoir lieu le 16 septembre 2006 au Comptoir du Saumon. Sortez jupons et chemisettes pour une nouvelle soirée champêtre en ville ! le dîner campagnard est à 350 dirhams par personne, vin compris. Tenue paysanne ou tenue de soirée souhaitée.

Pour tous renseignements, contacter Stéphane ou Jean Pierre au 022 20 74 74.

Ouverture

Un nouveau restaurant vient d'ouvrir ses portes à Oualidia. Il s'agit de « Lagune ». Huîtres, langoustes, Araignées de mer à déguster sur la plage privée de la Sultana Oualidia. Reservation conseillée

Tel. (00212) 23 36 65 95 - Fax. (00212) 23 36 65 94

