

*produits*  
**Safran de l'Ourika**  
**ALAIN MARI**  
**À LA POURSUITE**  
**DU DIAMANT ROUGE**

**VOYAGE.** Alain Mari, chef du Moulin du Gapeau à Belgentier dans le Var, consacre ses vacances au repos, bien sûr, mais également à l'enrichissement de ses connaissances.

Parti au Maroc en mars dernier, il est s'est échappé de nouveau au mois de novembre vers ce merveilleux royaume, pour parfaire sa culture culinaire où les herbes et les épices sont des ingrédients essentiels.

C'est à une trentaine de kilomètres de Marrakech, qu'Alain Mari va s'arrêter, à la safranière de l'Ourika, domaine créé il y a 4 ans à Tnine Ourika par Abdelaziz Laqbaqbi, l'un des meilleurs chirurgiens en orthopédie et traumatologie du Royaume, fils d'agriculteur et amoureux de la nature. C'est ici, dans cette vallée, qu'est cultivé le crocus sativus, la fleur qui produit le safran, l'épice la plus chère du monde. Un coût qui est lié au travail humain. À l'automne, toutes les femmes du village cueillent les fleurs de crocus (avant le lever du soleil quand elles sont fermées) et récupèrent les précieux stigmates rouge grenat. Ce travail manuel et méticuleux, qui requiert la plus grande minutie, sera suivi de la phase délicate du séchage, effectué ici par air chaud pulsé. Reste l'entreposage dans une pièce, à l'abri de la lumière, afin que le safran garde toutes ses propriétés. Des qualités reconnues par un laboratoire de la concurrence et de la répression des fraudes à Marseille, qui considère ce safran comme l'un des plus purs du monde et l'un des meilleurs.

Depuis ces visites, ce joyau végétal a donné des idées à Alain Mari qui a élaboré des recettes en utilisant ce safran marocain de qualité, comme cette *île flottante iodée lait d'amandes salées au safran de l'Ourika et escargots de Méditerranée*.

Dans un autre registre et sur un terroir différent, Abdelaziz Laqbaqbi promet encore d'agréables surprises avec l'arrivée de la truffe noire de la variété dite mélanosporum, implantée à la ferme «Tifzouine», située à une centaine de kilomètres d'Oujda. Affaire à suivre... des retrouvailles sont prévues fin février lors d'une visite en France de Abdelaziz Laqbaqbi et de Said Ahfouze... ♦

Said Ahfouze  
 le directeur  
 de la safranière  
 de l'Ourika  
 et Alain Mari



Photos X. ET ALAIN MARI



Le dernier crocus  
 cueilli le  
 27 novembre 2007



Île flottante iodée  
 lait d'amandes salées  
 au safran de l'Ourika  
 et escargots  
 de Méditerranée,  
 recette de  
 Alain Mari



Séchoir à pistils

**Ordre international  
 des disciples d'Auguste Escoffier**

*association*



Robert Fontana



**DÉLEGATION PAYS CHINE.** Robert Fontana, 1<sup>er</sup> président de cette délégation asiatique, chef exécutif du Royal Hong Kong Yacht Club à Hong Kong, toulousain d'origine, consacre beaucoup de temps au développement de notre association. Grâce à lui, Escoffier est parti à la conquête de ce grand pays. Son équipe se compose d'une trentaine de chefs de toutes les régions de Chine, un bureau administratif a été constitué, un siège social a été aménagé à Shanghai, avec pour président d'honneur le consul de France, des partenaires ont été trouvés, Metro, Soperta, Electrolux...

Présent en Chine depuis 10 ans, Robert Fontana ne manque pas d'atouts ni d'expériences. Il possède un riche et précieux carnet d'adresses qui l'incite à poursuivre sa carrière dans cette vaste nation qui possède d'énormes perspectives facilitées par une communication naturelle avec des gens qui ont envie de travailler pour réussir. Il a su former et présenter l'un de ses jeunes apprentis, Yinghui Ju, au Boccuse d'Or en janvier 2007 à Lyon, où il fut très remarqué.

Mais d'autres tâches l'attendent. Il s'est attelé à l'organisation du 1<sup>er</sup> chapitre à Shanghai parrainé par Pierre Gagnaire, qui se déroulera en présence de notre président Jean-Pierre Biffi le 24 janvier prochain. Il s'est occupé du lancement du concours du « Trophée international jeunes talents Auguste Escoffier ». Il prépare l'installation d'un pavillon de démonstration culinaire au prochain Sial de Shanghai en mai 2008.

Bravo à Robert Fontana et à son équipe pour leur pugnacité à faire flotter le drapeau des Disciples Escoffier Monde sur la Chine. ♦

**DATES.** 24 janvier 2008 2<sup>e</sup> chapitre en Chine, à Shanghai à l'Hôtel Hilton, parrainé par Pierre Gagnaire ♦♦♦ 28 janvier 2008 chapitre Provence Languedoc avec l'équipe de Michel Receveur au lycée hôtelier d'Avignon ♦♦♦ 3 et 4 février 2008 première rencontre internationale des Disciples Escoffier, lors d'Agecotel au Palais des expositions de Nice ♦♦♦ 5 février 2008 à Agecotel au palais des expositions de Nice, trophée Francis Trocellier et trophée jeune talent Escoffier Monde ♦♦♦ 24 février 2008 4<sup>e</sup> chapitre aux USA à Chicago à l'Hôtel Palmer House ♦♦♦ 10 mars 2008 chapitre des Hauts de France à l'Hermitage Gantois ♦♦♦ mars 2008 1<sup>er</sup> chapitre à Rome Région de Lazio ♦

**Bernard-Louis Jaunet** Secréariat («Disciples Escoffier Monde»).

Tél. (0)6 07 57 00 76 ordre@disciples-escoffier.com - bljaunet@infonie.fr - http://www.disciples-escoffier.com

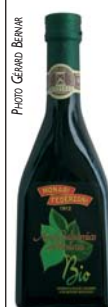


PHOTO GRAND BEVER

**Vinaigre  
 balsamique  
 de Modène  
 Monari  
 Federzoni  
 BIO !  
 NOUVEAU.**

D'une saveur intense et pénétrante, ce vinaigre balsamique de Modène est obtenu à partir d'une sélection de raisin cultivé biologiquement. Il est particulièrement indiqué pour assaisonner les salades et les crudités et apporte également une touche originale sur les gâteaux, les glaces et les fruits. ♦

• Vente en GMS