

MOROCCAN CULINARY
ARTS MUSEUM



MUSEE DE L'ART
CULINAIRE MAROCAIN

موزيومتلا برغمل
ف حزم

 [marrakech.mcam](https://www.instagram.com/marrakech.mcam)

+212 (0)5 24 42 71 77

contact@moroccancam.com

Rue El Bahia, Riad Zitoun Jdid
(en face de La Poste), Médina
Marrakech

#MCAM



MUSEE DE
L'ART CULINAIRE
MAROCAIN

MOROCCAN CULINARY
ARTS MUSEUM



MUSEE DE L'ART
CULINAIRE MAROCAIN

فدتم ن فڭ بطلا ي برغملا



Cher visiteur,

Une fois franchies les impressionnantes portes en bois du Musée, vous serez plongé dans un lieu hors du temps, un riad du XVIII^e siècle que nous avons mis deux ans à rénover dans les règles de l'art pour y accueillir les recettes d'une cuisine à la fois vivante et ancestrale.

Nous vous invitons à vous balader dans les différentes salles pour y découvrir nos plats emblématiques, nos épices, nos tours de main, notre art de vivre, et pourquoi pas passer à la pratique en prenant un cours avec une cuisinière expérimentée.

Vous pourrez aussi déguster un thé à la menthe ou une soupe d'escargots sur notre terrasse qui offre une magnifique vue sur la Koutoubia, et choisir dans notre boutique des produits du terroir, des assiettes en céramique ou une nappe brodée.

Une expérience à vivre en famille qui ravira tous vos sens.

La direction



PRÉSENTATION DU MUSÉE

LE RIAD

Dans la médina construite en pisé, rues et ruelles invitent à se perdre et à pousser les portes de demeures cachées derrière de hauts murs.

Une fois que vous aurez franchi celles du musée de l'art culinaire marocain, vous vous retrouverez dans un refuge qui vous fera oublier le bruit et la chaleur de l'extérieur.

Ce palais du XVIII^e siècle, qui appartenait à un notable de Marrakech, s'étend sur 5000 m² et dispose de deux cours intérieures ou patios (dont une de plus de 700 m²), pavées de zelliges (mosaïque de carreaux en terre cuite émaillée) qui habillent aussi les plaques et les colonnes.

Le centre de la première cour est agrémenté d'une fontaine en marbre de Carrare encadrée de palmier et d'oliviers centenaires et de deux somptueux salons avec des hauteurs sous plafond de plus de 5 mètres.

Ce palais a été rénové dans les règles de l'art, sans en changer le cachet, et en conservant la profusion de zelliges, plâtre sculpté et bois de cèdre zouaké à la main.



EMBARK ON A JOURNEY OF A CULINARY DISCOVERY

THE RIAD

Blanketed in mystery, bustling and vibrancy, the iconic city of Marrakech is a gem where the past encounters the present in a bespoke way. Behind its medieval ochre walls, in the beating heart of the medina, the newly opened Moroccan Culinary Art Museum sets the scene to an incredible experience taking back roots from Marrakech's cultural richness, a haven of calm nestled in the most vibrant district of the Medina of Marrakech.

Built in the 18th century, this remarkable mud-brick ancient mansion of 5000 square meters with an architecture reminiscent of an ancient sultan's palace has two stunning courtyards, both covered in intricate tiles and deep colors, a genuine echo of the Moorish architectural design. The courtyard is embellished with ancient olive and palm trees and a burbling Moorish marble fountain rooted in the middle, facing the two seemingly Moroccan living rooms with high ceilings.

This ancient house has been completely refurbished and revamped into a beautiful palace, a marvel of Moroccan craftsmanship and a genuine work of art. Guests will embark on a journey of culinary discovery through its various exhibition rooms, from spices taking their origins from all the Moroccan regions to Art de la Table, and the different cuisine techniques presented to the visitors.



SA VOCATION

Faire connaître, préserver et transmettre, telles sont les vocations de ce musée. Nous vous invitons à voyager à travers l'histoire du Maroc, les saveurs addictives et les odeurs envoûtantes d'une cuisine à la fois vivante et ancestrale.

C'est un lieu de préservation d'un patrimoine immatériel de tradition orale, la cuisine marocaine se transmettant de mère en fille, mais aussi un lieu de transmission puisque vous pourrez y suivre des cours de cuisine et déguster les plats que vous aurez concoctés.



OUR MISSION

At the Moroccan Culinary Art Museum, our mission isn't to merely "show you around" but to enable our guests to unveil treasured recipes passed down from mother to daughter and to preserve the cultural culinary heritage of Morocco. Because we believe firsthand that the best way to experience a culture is throughout its cuisine, you will not only taste Morocco, you will savor it by learning everything about the spices used by dada's in front of you and you will and enjoy preparing your preferred Moroccan dishes at our cooking workshops.





LES THÉMATIQUES | TOPICS

Vous pourrez déambuler dans le musée d'une salle à l'autre pour découvrir les plats emblématiques de la cuisine marocaine mis en situation sur des étagères et meubles en bois de cèdre ou photographiés et exposés sur de grands panneaux :



Take a stroll through the museum and discover all about Moroccan cuisine :

- ◇ Salades, briouates et pastilla | Salads, briouates and pastilla
- ◇ Soupes, tajines, couscous et street-food | Soups, tajines, couscous and street-food
- ◇ Cuisine juive marocaine, les réserves et pains | Moroccan jewish cuisine and breads
- ◇ Arts de la table | Table ware
- ◇ Pâtisseries et thés | Sweets and tea
- ◇ Epices et herboristerie | Spices and herbal products
- ◇ Exposition d'objets anciens | Exhibition of antique objects
- ◇ Projection vidéo | video projection



L'ART DE LA TABLE

Sont également présentés les trésors qui contribuent à faire du Maroc un pays à l'hospitalité raffinée : vaisselle, plateaux en cuivre ciselé, tables en bois de cèdre, nappes brodées réalisées par des artisans talentueux (potiers, orfèvres, dinandiers, brodeuses...)

TABLEWARE SET & ETIQUETTE

The Moroccan table reflects the influence of the country's multi-cultural history, signature hospitality and the welcoming traditions. Showcased in a dedicated room at the museum, guests can discover traditional handcrafted plates and silver trays, cedar wood tables, and beautiful hand embroidered tablecloths, all made by master Maalems, artisans and carefully designated for their elegance and design.



LES USTENSILES DE CUISINE

Dans des niches sont exposés les conserves de citrons confits, viande séchée (khlii), olives, poivrons doux..., les farines nécessaires à la préparation du pain,...Les kanouns servant à la cuisson des tagines sont présentés dans une ancienne armoire où l'on entreposait les fusils.

KITCHEN UTENSIL AND KEY INGREDIENTS

In this section of the museum, you will find a selection of jars preciously preserving lemon, exquisite dried meat or Khlii, olives, sweet pepper and much more that worth the wait. You can also find all kind of wheat flour used in breads and pancakes preparation with also the traditional 'Kanouns' where tajines are cooked.





معروض السلطة
Salad Exposition
Exposition de Salade



سلطة الجزر
Carrot Salad



الجزر من الخضراوات التي تتميز
باللون البرتقالي المشرق
والذي يمنحها طعمًا لذيذًا
ويعمل على تقوية المناعة
والتخلص من السموم في الجسم
كما أنه غني بالفيتامينات
التي تعمل على تحسين صحة
الجلد والبشرة.



سلطة الكوسة
Zucchini Salad
Salade de Courgettes



القرع الأخضر المتناسق بالقليل من
الكامون بالإضافة إلى زيتون
الحمض مطهي في زيت الزيتون
العناصر تحول طعام القرع إلى
وجبة لذيذة.

A bland vegetable turns into a
delicious starter full of flavors.

Un légume mi-se transforme en
une délicieuse entrée pleine de
saveur.



LES DÉMONSTRATIONS & DÉGUSTATION

Vous pourrez également assister à des démonstrations qui vous permettront de mieux comprendre les tours de main d'une cuisine qui se transmet oralement de mère en fille : la fabrication de l'huile d'argan, la cuisson du pain tafarnout, l'art délicat de rouler la semoule pour le couscous, la distillation de fleur d'oranger ou de rose, le service du thé...

DEMONSTRATION SESSIONS & TASTING

To better comprehend how a meal or ingredient is confectioned, you can participate to the demonstration sessions offered at the museum and learn more about the extraction of Argan oil, hand-rolled couscous, mint tea ritual, and the baking of the traditional berber bread, Tafnout. While you can discover another section where we show the preparation of rose and orange blossom scented water.







LES COURS DE CUISINE

Au premier étage du Riad, 34 postes de cuisine vous attendent pour une initiation conviviale à la cuisine marocaine. Une Dada, une cuisinière traditionnelle, vous révélera les secrets uniques du dosage des épices, des cuissons au four et des tours de main de notre savoureuse cuisine. Vous pourrez ensuite juger de votre talent en dégustant les plats que vous aurez confectionné.

LE DÉROULÉ DU COURS

Les cours ont lieu:

- le matin à 9h00 et 11h00
- Après-midi à 15h00

- ◇ Accueil par notre interprète (francophone ou anglophone) et introduction au cours
- ◇ Démonstration de la fabrication du pain traditionnel marocain
- ◇ Cérémonie du thé marocain
- ◇ Cours de cuisine dispensé par la Dada
- ◇ Dégustation des plats préparés

LES DADAS

La Dada assurera l'animation des cours. Les Dadas qui servaient dans de grandes maisons du Royaume avaient pour rôle de veiller sur les enfants et de cuisiner. Elles sont les mémoires de nos traditions culinaires.



LES THÉMATIQUES

- Module : Salade marocaine
- Module : Tagines
- Module: Couscous
- Module: Pastillas et briouates

Des ateliers de cours de cuisine juive marocaine sont disponibles à la demande Moroccan jewish cooking class are available on request

COOKING WORKSHOPS

Located in the second floor of the Riad, the cooking workshops are conducted by two dadas who work alongside with the participants, using modern equipment and traditional recipes' to craft delicious Moroccan dishes.

After that, you can assess your talent by tasting the dishes you've prepared.

WORKSHOP SCHEDULE

You can join in for a cooking class :

- Morning session at 9 am and 11 am
- Afternoon session at 3 pm

The session starts with:

- ◇ Introduction & chat around the table about Moroccan cookery in English or French
- ◇ Demonstration of Moroccan bread making
- ◇ Mint tea ceremony
- ◇ Cooking Class led by a Dada
- ◇ Tasting of the made dishes.

DADAS

More than a traditional Moroccan cook, a dada is the keeper of all recipes' secrets, tips and tricks. She is the precious guardian of our culinary traditions and they make sure they pass it down from mother to daughter.

COOKING WORKSHOPS RECIPES

- Module: Moroccan salads
- Module: Tajines
- Module: Couscous
- Module: Pastillas & briouates







LA RESTAURATION A CULINARY IMMERSION

LE SALON DE THÉ

Installé sur une terrasse de 400 m2, le salon de thé offre une superbe vue sur la médina et la Koutoubia.

En dehors des heures de repas, vous pourrez y déguster un thé marocain, un café aux épices ou un jus de fruits maison accompagné de pâtisseries marocaines. Cette même terrasse abrite un bar, deux fours, (un pour le pain, un pour le tafarnout)

TEA TIME SALON

In the large terrace, tea time awaits you. While the traditional bread is being baked in an outdoor oven, the setting offers a beautiful view of the ancient medina and the iconic Koutoubia minaret. You can then sip on delicious spiced coffee, fresh juice or mint-tea along with a selection of Moroccan pastries.



LES TERRASSES DU MUSÉE

Nichée dans le magnifique écrin du musée avec une vue époustouflante surplombant la médina et la Koutoubia, le restaurant Les Terrasses du Musée est une véritable île à la gastronomie marocaine. Aussi riche que savoureuse, le restaurant nous propose une panoplie de saveurs imprégnées des traditions et des richesses du terroirs du royaume. La saisonnalité et la fraîcheur des produits sont au cœur de la cuisine du restaurant. Et comme le veut la tradition, aux commandes des fourneaux les *dadas* qui perpétuent les secrets et les tours de mains de ses recettes authentiques.

Nestled in the magnificent setting of the museum with a breathtaking view overlooking the medina and the Koutoubia, the restaurant Les Terrasses du Musée is a true ode to Moroccan gastronomy. As rich as it is tasty, the restaurant offers us a panoply of flavors steeped in the traditions of the kingdom's local products. The seasonality and freshness of the products are in the heart of the restaurant's cuisine. And as tradition dictates, behind the kitchen, the *dadas* who perpetuate the secrets and the knack of these authentic recipes.









ÉVÈNEMENT PRIVÉ *PRIVATE EVENTS*

Le Musée de l'art culinaire marocain est un sublime écrin pour l'organisation de vos événements.
Il est possible de privatiser le lieu pour des soirées, concerts, expositions, signatures de livres, etc.

The Moroccan culinary art museum is ideal for the organization of all events: art exhibition, book signing, concerts and more.

FICHE TECHNIQUE | TECHNICAL SPECIFICATION

- ◇ Superficie du Riad | Riad area:
 - 5000 m²
- ◇ Espaces événementiels | Event area:
 - Patio central arbore | Central courtyard
 - 02 salons privés | intimate Moroccan guestrooms
 - 02 Bhou ouverts sur le patio
 - Terrasse panoramique | Panoramic terrace
 - Ascenseur disponible à tous les étages
Lift available in each floor
 - Commodités disponibles à tous les étages
Bathrooms available in each floor
- ◇ Capacité banquet | Banquet Reception : 150 Pers.
- ◇ Capacité Cocktail Dînatoire | Cocktail Reception : 300 Pers.







INFORMATIONS PRATIQUES INFORMATION & DETAILS

ACCÈS | ACCESS

Rue El Bahia, Riad Zitoun Jdid (en face de La Poste), Medina.

HORAIRES | OPENING TIMES

Musée | Museum

Ouvert tous les jours 09h00 à 18h00

Open every day from 9am to 6pm

Restaurant Les Terrasses du Musée

Petit Déjeuner | Breakfast :

De 09 à 12h00 | 9 am to 12pm

Déjeuner | Lunch :

De 12h00 à 18h00 | 12pm to 6pm

TARIFS | PRICES

Visite musée | Museum visit : 60 MAD

Visite musée + Dégustation | Museum visit + tasting : 120 MAD

Gratuit pour les enfants -9 ans accompagnés | Free for children under 9 years old with parents

COURS DE CUISINE | COOKING WORKSHOP

3 cours par jours | 3 sessions per day

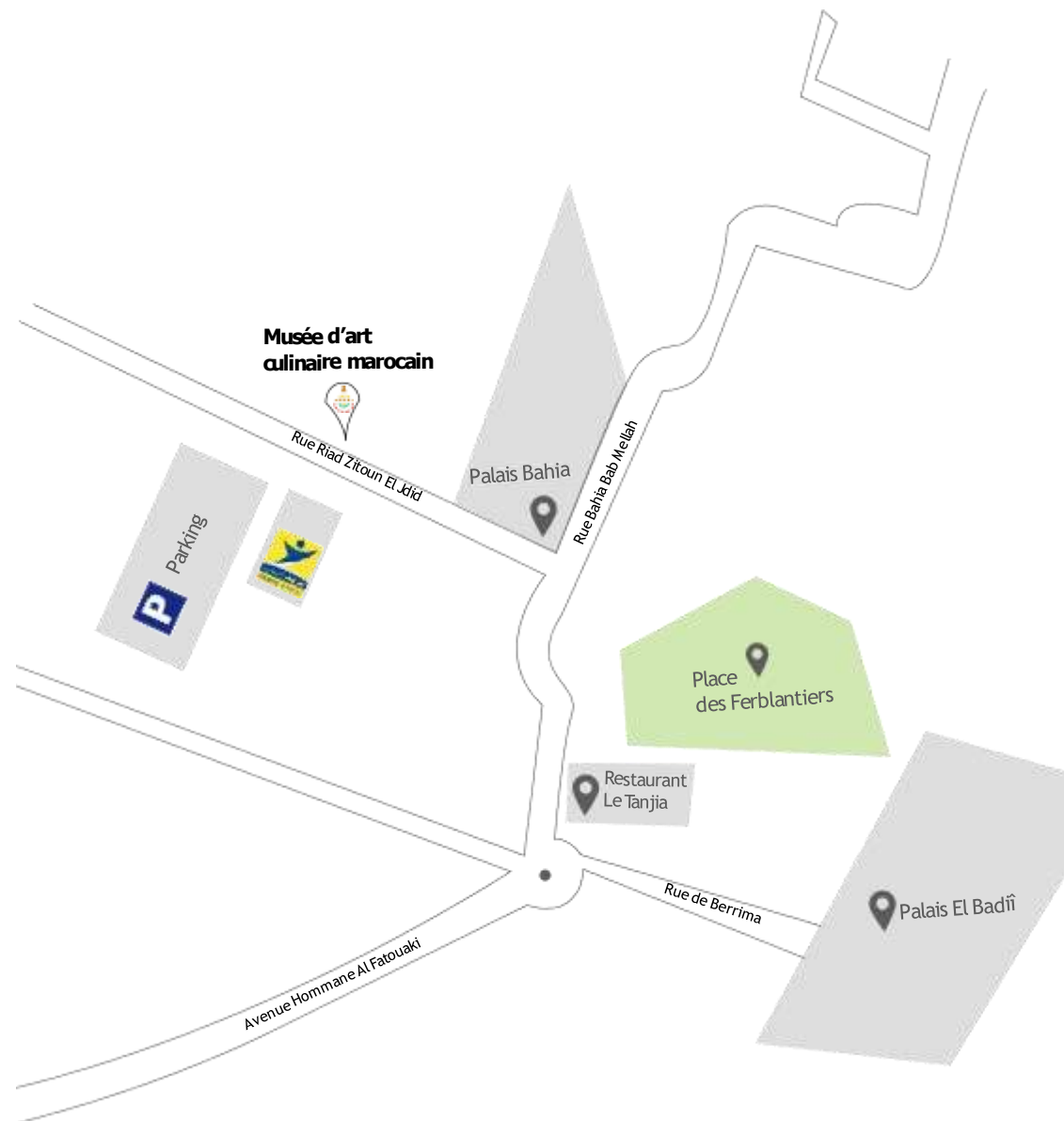
Incluant la dégustation des plats préparés

Including tasting of the prepared meal

600 MAD / pers

Atelier de cours de cuisine juive marocaine disponible à la demande

Moroccan jewish cuisine cooking class available on request



+212 (0)5 24 42 71 77

contact@moroccancam.com