

LES CAHIERS
DU MATIN

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : MOHAMMED HAITAMI
12 OCTOBRE 2022

MAROC-ESPAGNE

Un partenariat renouvelé pour un avenir prometteur





Une certification pour authentifier les ambassadeurs de la cuisine espagnole au Maroc

Les similitudes culturelles entre les deux pays se ressentent aussi dans la gastronomie. Promouvoir la cuisine espagnole au Maroc est l'une des missions dévolues à l'Office économique et commercial espagnol à l'étranger à travers son programme de certification nommé «Restaurants from Spain». Sa représentation au Maroc a remis la distinction à un restaurant espagnol de Rabat.

Le 12 septembre dernier, l'équipe du restaurant Sa Caleta (voir encadré) l'annonçait fièrement : «Nous avons été récompensés par le gouvernement espagnol – à travers son Institut espagnol du commerce extérieur (ICEX) – avec la certification Restaurants from Spain». L'établissement est le premier du Maroc et d'Afrique à recevoir cette distinction, et profite de l'occasion pour remercier ses «amis et partenaires pour ces neuf années de soutien et de succès». Car si Sa Caleta existe depuis près d'une décennie à Rabat, le programme de certification «a vu le jour il y a deux ans», précise David Casanella Heredia, chef adjoint du département alimentaire de l'ICEX Casablanca. «Nous l'avons déployé à travers plusieurs pays. Au Maroc, nous l'avons entamé cette année». Concernant Sa Caleta, «nous avons commencé les recherches de notre côté. Chose que nous faisons habituellement, mais ce sont aussi les restaurants qui nous contactent parfois pour prétendre à cette certification», indique Carlota Rodrigo Duerto, consultante en internationalisation et investissement au sein du même organisme.

La mission principale de ce programme de certification est de trouver et faire connaître de vrais ambassadeurs de la cuisine espagnole. Pour cela, plusieurs critères sont à remplir : «Au moins une personne de l'établissement doit être capable d'expliquer le concept du restaurant en espagnol. La langue est donc très importante». Autre exigence avancée par David Casanella Heredia : «Le chef doit être espagnol ou avoir suivi une formation en cuisine espagnole, et être ainsi capable de transmettre



fidèlement cette gastronomie». Pour ce faire, les produits alimentaires et leur origine entre aussi en jeu.

Si pour obtenir cette certification, un autre critère exige qu'au moins 60% des plats doivent avoir une pro-



LA MISSION PRINCIPALE DU PROGRAMME DE CERTIFICATION EST DE FAIRE CONNAÎTRE DE VRAIS AMBASSADEURS DE LA CUISINE ESPAGNOLE.

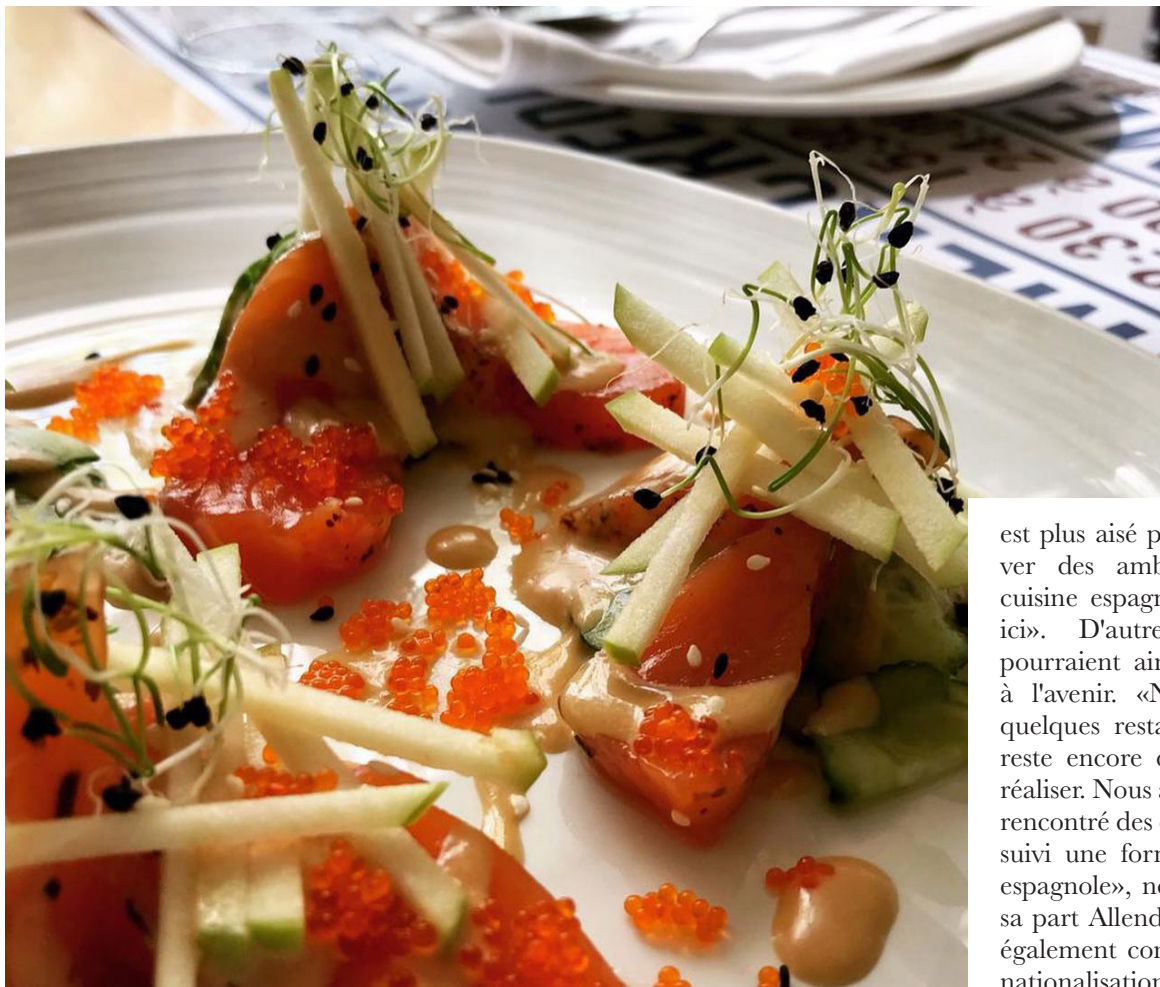
venance espagnole, «il peut y avoir des exceptions». Le Maroc étant comme l'Espagne producteur d'huile d'olive, «le restaurant va donc utiliser le produit local, et en exposant ce genre

de spécificités au comité de certification qui se trouve à Madrid, ses membres peuvent faire preuve de flexibilité», explique le chef adjoint du département alimentaire de l'ICEX Casablanca.

«Les deux pays partagent de nombreux points communs au niveau de la gastronomie et de l'alimentation en général», renchérit Carlota Rodrigo Duerto. Le poisson, pour ne citer que cet exemple. «Le Maroc en regorge», et il n'y a donc pas lieu de l'importer.

«C'est le type de détail que nous devons exposer au comité pour leur démontrer que dans certains cas, les exigences pour obtenir la certification ne doivent pas nécessairement être appliquées à la lettre».





est plus aisé pour nous de trouver des ambassadeurs de la cuisine espagnole déjà présents ici». D'autres établissements pourraient ainsi être accrédités à l'avenir. «Nous avons visité quelques restaurants, et il leur reste encore des ajustements à réaliser. Nous avons par exemple rencontré des chefs qui n'ont pas suivi une formation en cuisine espagnole», nous explique pour sa part Allende Tarrío Tamayo, également consultante en internationalisation et investissement au sein de l'antenne casablancaise de l'Office espagnol.

Par ricochet, «Restaurants from Spain» sert également à informer le grand public. «Par exemple, certains établissements peuvent se réclamer espagnols et servir des plats typiquement mexicains», poursuit-elle. Nous pourrions tout de même estimer que la gastronomie espagnole est assez connue et diffusée au Maroc, «mais nous pensons que promouvoir un élément aussi important de notre culture en fera connaître toute l'authenticité au plus grand nombre. Cela conduira aussi à ce qu'il y ait de plus en plus de chefs marocains qui deviennent des ambassadeurs de cette cuisine», souligne pour sa



L'authenticité doit toujours primer

Si la certification «Restaurants from Spain» mise en place par l'ICEX peut faire office de reconnaissance et d'instrument de soutien pour le restaurant qui la reçoit, «elle signifie aussi et surtout que le consommateur sera capable de distinguer ce restaurant comme proposant de la véritable cuisine espagnole authentique», affirme David Casanella Heredia. Si l'idéal voudrait qu'il y ait plusieurs représentants de la cuisine espagnole dans plusieurs pays, «nous sommes proche du Maroc», poursuit le responsable, «et au-delà des relations culturelles ou commerciales, il





part David Casanella Heredia. Cette ambition est aussi profitable à l'économie. L'ICEX organise ainsi des événements qui peuvent intéresser les importateurs. «Nous avons mis en place un autre programme nommé "Taste of Spain" qui se tient au mois de juin à Casablanca», précise ainsi Carlotta Rodrigo Duerto. «Il s'agit d'une rencontre entre

importateurs et distributeurs marocains, d'une part, et entreprises agroalimentaires espagnoles, d'autre part».

Le programme de certification, en plus de garantir au consommateur une cuisine espagnole authentique, veut aussi renforcer les relations mutuellement avantageuses entre les acteurs marocains et espagnols du secteur. ●

Critères d'obtention de la certification «Restaurants from Spain»

- Le restaurant doit compter au moins une personne en son sein qui maîtrise la langue espagnole et peut expliquer le concept et le menu de l'établissement à sa clientèle.
- Au moins 60% des plats doivent être espagnols avec des produits d'origine contrôlée.
- Le chef doit être formé à la cuisine espagnole.



Sa Caleta, ou l'aventure de trois Catalans à Rabat

Le restaurant a soufflé cette année sa neuvième bougie et a su garder sa clientèle fidèle en misant sur la qualité constante. Fondé par Pepe Garriga, ancien journaliste de la télévision catalane TV3, dont il a notamment été correspondant au Maghreb, il est rejoint par Flip Planas, chef renommé qui a notamment été directeur du catering du prestigieux restaurant El Bulli, et par Paula Casanovas, plus jeune chef espagnole à recevoir une étoile Michelin à l'âge de 24 ans.

TAPAS · RESTAURANT · TRAITE

