



La caravane s'arrête au Touareg

Le marocain de la chaussée de Charleroi joue la sobriété et l'alliage subtil des épices.

Depuis cinq ans, le Touareg a le bon goût de ne pas exagérer dans le folklore marocain. Il affiche même une sobriété de bon aloi, ce qui n'empêche pas le jeu des couleurs, la vaisselle en poterie émaillée et la présence de tissus nomades d'ouvrir l'imaginaire aux Mille et Une Nuits. La cuisine de Noor Jaidi suit exactement le même parti pris et table, plutôt que sur les quantités, sur des alliages raffinés d'épices qui différencient subtilement chaque plat. On l'a constaté

d'emblée avec la mise en bouche - des lentilles en mini-tagines parfumées au citron et à la coriandre - puis avec l'assortiment d'entrées - sucrées-salées pour les feuilletés de poulet ou de fromage de chèvre au miel, tout en fraîcheur pour les salades marocaines au concombre et aux carottes, ou plus relevées pour la potée fondante d'aubergines et de poivrons (12,50 €). Le couscous royal est à l'avenant. Sa semoule moulée en cône est du plus bel effet, flanquée de

TELEOUSTIQUE du 27/5/2009