



Fès

## Un Chef... très inspiré

Le Karawan Riad est un des meilleurs établissements de Fès. Il est reconnu pour ses chambres élégantes et raffinées mais également pour son restaurant ouvert à tous.  
Interview d'Outhmane Choumi, chef du restaurant.



**Où avez-vous appris à cuisiner?**

J'ai commencé à l'âge de 21 ans alors que je ne savais pas encore le métier que je voulais faire. Une école hôtelière à Fès, des stages en restauration, entre autre au Palais Jamaï, pendant 2 ans qu'a duré ma formation. L'attrait pour le métier est venu progressivement au fil des rencontres qui de Marrakech à l'Arabie saoudite m'ont ramené à Fès. Un passage par le Majestic au début de l'établissement, puis la Maison Blanche. Progressivement ces expériences m'ont permis de pousser ma curiosité pour ce métier et d'affiner mon goût pour le produit.

**Pourquoi avoir choisi le Karawan Riad?**

Comme je vous l'ai dit, j'ai beaucoup bougé pendant ces années, et mon arrivée au Karawan correspond à une période où j'avais besoin d'évoluer et d'affirmer ma cuisine. L'ouverture du Karawan est arrivée à point nommé: un nouveau lieu, un esprit différent. Les responsables de ce Boutique hôtel et de son restaurant m'encouragent et aiment ce que je fais. Grands globe-trotters, ils me rapportent les meilleurs produits, parfois introuvables au Maroc, de leurs fréquents voyages et la plus belle vaisselle pour mettre en valeur mes réalisations



**Pour la création d'un plat  
quelles sont vos démarches?**

Je ne commence pas par le plat. Je commence par le produit. Lorsque je suis au marché c'est le produit qui va m'inspirer. C'est à partir de sa fraîcheur, de sa qualité que je vais élaborer la composition de ma cuisine du moment. Et puis j'aime le risque: sortir de l'idée convenue d'un met pour le redécouvrir par une approche et des saveurs différentes.

**Comment savoir si vos mets  
plairont à votre clientèle?**

Si je suis bloqué en cuisine, la première chose que je vais demandé au serveur est la nationalité des invités: on ne perçoit pas la nourriture de la même façon suivant les cultures. Mais si je peux les apercevoir moi-même c'est mieux. Mes compositions tiennent également compte de leurs intolérances à certains aliments. La fraîcheur des produits est aussi une garantie de satisfaire les invités. Enfin, et c'est là je crois le plus important, j'aime ce que je fais. Quand j'envoie les mets, le client peut voir de suite le plaisir que j'ai pris à les faire.

**Avez-vous des plats signatures?**

Thon rouge à la marjolaine.  
Gambas marinées, avec leurs chips de légumes, sur un carpaccio d'ananas

21 Derb Ourbia Makhfia - Médina de Fès - (+212) 535 637 878  
GPS : Latitude = 34.0632889 / Longitude = -4.9683485