

ELLE

evasión

*Descubre (y devora)
el Marruecos más secreto.
Tenerife, según Marcos
Tavío, el chef que revoluciona
la gastronomía canaria.
Tilburgo: una ciudad para
comérsela... y bebérsela.*

ELLEGOURMET

Viaje

Marruecos EL LUJO DEL SUR

Bañarse en aguas del océano Atlántico, dormir en un oasis, atravesar las montañas del Atlas y degustar delicatessen en el desierto **bajo un cielo estrellado**. En esta exclusiva ruta, otra vida (vip) es posible.

POR ALMUDENA ÁVALOS. FOTOS: PABLO SARABIA



Dátiles recién cogidos
en el oasis de Tighmert.

Playa de Legzira.



El guardián del granero de Aït Kine.

Cabras sobre árboles de argán.



Rebaño en el suroeste del país.



Campos de cactus junto al Atlántico.



Atardece en el valle de Argán.



Imagina que, en el mejor viaje de tu vida, no tienes que organizar nada. Sólo tu maleta. Porque del resto ya se encarga alguien que piensa en tus gustos. Es a lo que se dedica la agencia española Elefant Travel, que, en esta ocasión, lleva a ELLE GOURMET por la ruta de Thierry Teyssie en el sur marroquí: en 2002, el empresario francés sintió un flechazo por el país africano e ideó una manera de conocer su cara más auténtica y, a la vez, alojarse en casas de lujo. Para lograrlo, contó con los mejores estudios de arquitectura, construyó *maisons* en armonía con el entorno y concibió una experiencia de cinco noches en otras tantas localizaciones.

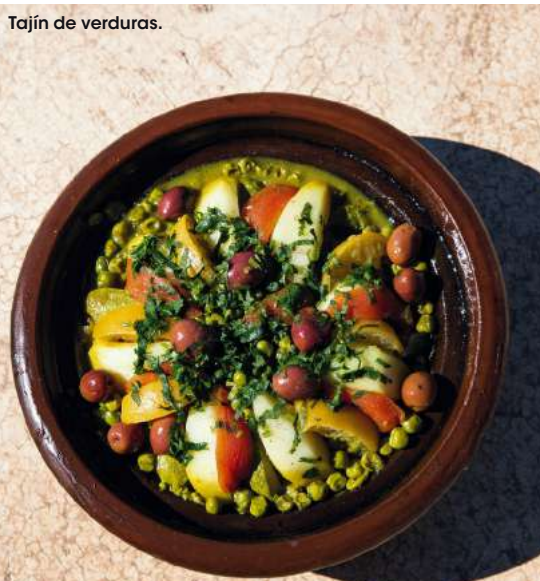
La película comienza cuando miras por las ventanillas del coche que conduce

del aeropuerto de Marrakech al valle de Argán. Los oficios perdidos en España son los escenarios de la cotidianeidad marroquí a pie de calle. Y las majestuosas montañas del Atlas escoltan la carretera, que atraviesa poblaciones rurales con calle sin asfaltar. En ellas, los niños juegan al fútbol, las mujeres -vestidas de colores- se reúnen para charlar en corro y los hombres, solitarios con sus burros, surcan la tierra mientras las cabras se suben a los árboles de argán. A 20 kilómetros de la costa de Agadir, una cuesta empedrada regala una panorámica de vegetación imponente. En la cima, en mitad de lo que parece un pueblo en ruinas, aparece un mayordomo ataviado con un impoluto traje blanco de inspiración marroquí. Este, junto a



Ensalada de tomate en Aït Kine.

Tajín de verduras.



Mantel, servilletas y vajilla de Stamperia Bertozzi.



Desayuno en la Maison Rouge.





Encendido de velas al anochecer en el desierto.



Repostería marroquí.

un cocinero, te acompañará durante todo el viaje para nutrirte el cuerpo y el alma. El mayordomo se detiene frente a una puerta de madera; la abre e invita a los recién llegados a avanzar. Se trata de la entrada a la Maison des Arganiers, diseñada por el equipo de arquitectura Studio KO, creador también del museo Yves Saint Laurent Marrakech. Está edificada con los mismos materiales de las casas de la zona para respetar el medio ambiente y mantener la tradición. Las paredes son de piedra, y el tejado, de madera de argán colocada con la técnica *tataoui*, tradicional de los pueblos bereberes. En el interior, la decoración mezcla elementos marroquíes y mobiliario francés. Hay numerosos detalles elaborados por artesanos de la zona,

como babuchas de cuero para el huésped, sombreros de paja y jabones *hand-made* de diferentes cítricos, que dan la nota en el baño. En el patio central reposa una botella de agua fresca de romero. Y, en la terraza, con vistas al valle de Argán, espera un exquisito tajín de cordero con salsa de tomate.

ENTRE HUERTOS Y PALMERAS

Todos los menús de la ruta han sido adaptados para cada momento y cada lugar por el chef francés Thierry Alix, mano a mano con su colega Mohamed El Mantouh. La excelencia los ha empujado a buscar a los mejores proveedores de las distintas áreas incluidas en la expedición y han encontrado productos de primera. Con respecto a los postres,»



Aceite de argán



Terraza de la Maison des Arganiers.

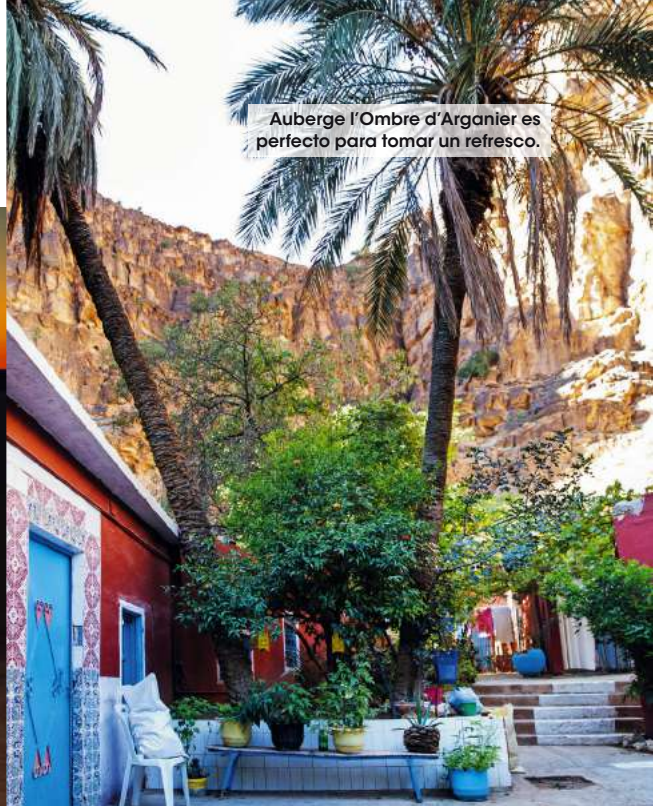


Así preparan la cena en el desierto.



Interior de la casba de Dar Ahlam.

Exterior de una de las tiendas del campamento del desierto.



Auberge l'Ombre d'Arganier es perfecto para tomar un refresco.

Mohamed El Mantouh, coautor de los menús de la ruta



Vistas desde la Maison des Arganiers.



» como la deliciosa tarta de limón que ofrecen en la Maison des Arganiers, llevan la firma del reputado pastelero Pierre Hermé, cuyos *macarons* arrastran una legión de adeptos. Parece normal que, así, uno pierda el sentido del tiempo pero no el de la gravedad.

Con algún rebuzno lejano, los cencerros de las cabras y el almuecín como banda sonora, no existe mejor plan que relajar la mirada y dejarla descansar sobre el horizonte que perfilan las montañas. Al caer la noche, el olor a leña activa los sentidos y aviva los recuerdos. La cena consta de calamares fritos y un atún fresco con fricasé de calabacines. El Atlántico está cerca, y estos platos lo evidencian. A la mañana siguiente, el desayuno se sirve en la misma terraza.

Sin embargo, la luz del amanecer lo convierte en un escenario diferente. Ni el café recién hecho, ni la leche de almendras ni la repostería de Hermé le hacen sombra a un pan marroquí tostado y sazonado con oloroso aceite de oliva y *amlou*, una crema de almendras típica. Pronto llega la hora de partir rumbo a la playa de Legzira, donde los pescadores de roca, en plena faena, y un puente natural creado por la erosión conectan lo salvaje del océano con la calma de la tierra. Es el lugar ideal para un picnic a base de sardinas y atún en escabeche y un *tabbouleh* refrescante.

Al margen de la carretera N12, nunca sospecharías encontrar el paradisíaco oasis Tighmert, en el que se instalaron los saharauis seis generaciones atrás.

Granadas del jardín de Dar Ahlam.



Camello en libertad a las puertas del desierto.





La entrada al desierto.



Pinchos morunos en Amtoudi.



Argán y piedra, parte del paisaje del sur.

Un laberinto de palmeras, canales, huertas y paredes de adobe esconde un hotel de ensueño: la Maison de L'Oasis. En él, un patio de arena y un jardín de plantas aromáticas –las usan en la cocina– comunican dos casas preparadas para dar cobijo y felicidad a seis personas. Las cigarras y la aleatoriedad de la caída de los dátiles componen el paisaje sonoro. Al atardecer, en el suelo del patio, una mujer improvisa un horno para elaborar el pan con el que acompañar una propuesta irresistible: tajín de pollo con caramelo de dátiles y *crème brûlée* con azafrán. Abandonar este oasis costaría mucho más si no se supiera que otras aventuras esperan en el camino.

La vía que conecta Tighmert con Amtoudi cruza pintorescos pueblos de

colores. Y las montañas que la escoltan parecen una masa de bizcocho con chocolate. Cuando hasta un monte te evoca gastronomía, ¿no es quizá el momento de preocuparse? No: es mejor continuar mirando por la ventanilla y apreciar cómo el rojo va apoderándose de las colinas. Es el conocido valle de las Mujeres de Tata, donde se alza la Maison Rouge, construida con las piedras del entorno. Una vez dentro, los ojos se te van tras el gramófono antiguo, las alfombras mauritanas de las paredes y las piezas de anticuario cuidadosamente elegidas. Toda la decoración refleja el espíritu de los antiguos exploradores. Y, si el apetito acompaña, te espera un plato de cordero a fuego lento con diferentes hierbas de la región.➤➤



Té en las dunas.

Desayuno en la Maison de l'Oasis.

Rollitos de pollo y vegetales de Dar Ahlam.





Mujeres de la cooperativa agrícola Tawada El-Kheir.



Dulces marroquíes con almendras.



Jardín de Dar Ahlam.



Dulces típicos.

» El desierto se encuentra a la vuelta de la esquina y es visita obligatoria. Pero antes queda por conocer un antiguo granero en Aït Kine, donde degustar bajo una higuera un sabroso pollo con tomate servido en cerámica de Akkal.

CIEN POR CIEN RELAX

Las dunas asoman a lo lejos y la experiencia más introspectiva comienza. Al borde del lago seco de Iriki, se erige un campamento exclusivo y de paz imperturbable. La tienda de campaña, pensada al detalle para proporcionar descanso, cuenta con dormitorio, sala de estar, baño y una pequeña terraza en la que recibir el abrazo de la noche. Una hilera de candelabros, como luciérnagas en reposo, alumbra el camino hacia

la zona donde se sirve una *harira* –la sopa marroquí por excelencia– adictiva y recién hecha. Cuánta felicidad cabe en este desierto. Y en esta cuchara.

Tras descubrir la costa atlántica, las dunas, los valles de argán, las montañas del Atlas y un oasis, sólo falta adentrarse en una casba. La cuenta pendiente se salda a 50 kilómetros de Ouarzazate, donde han transformado una de estas fortificaciones bereberes (de más de 200 años de antigüedad) en el exclusivo hotel Dar Ahlam (casa de los sueños, en árabe), de 14 habitaciones. Con vistas de infarto y aislada entre palmeras y almendros, oculta un jardín de granados perfecto para tomar un cuscús y preguntarse por qué uno no puede vivir siempre de vacaciones. 🍷



Tetera de Dar Ahlam.



Habitación en Dar Ahlam.



El granero de Aït Kine.



Salón de la Maison des Arganiers.



La Maison Rouge.



Preparando un té en Amtoudi.



GUÍA TOPELLE

EL ARGÁN

La cooperativa agrícola **Tawada El-Kheir**, ubicada junto a la Maison des Arganiers, está compuesta sólo por mujeres. Entre todas tratan con maestría las carnosas bayas amargas del argán y elaboran productos artesanales de belleza (Tamait Oufella, Marruecos, +212 668 88 19 83).

UN LIBRO

Maisons des Rêves (Editions de

la Martiniere) es un libro de fotografía que recorre la ruta del sur creada por Thierry Teyssier. Este tomo concentra la historia, las anécdotas y algunas recetas succulentas de una aventura única (editionsdelamartinier.fr).

LAS ESTANCIAS

Todos los hoteles de la ruta (Maison des Arganiers, Maison de L'Oasis, Maison Rouge, el campamento del desierto y la

casba Dar Ahlam), los almuerzos, las cenas y otras actividades se reservan desde darahlam.com.

CÓMO LLEGAR

El punto de partida es Marrakech. Hay vuelos diarios desde España con varias compañías, pero la agencia de viajes **Elefant Travel** (elefant.com.es) también se encarga del transporte: desde tu casa hasta las puertas de la felicidad.

Terraza de la Maison Rouge.



Terraza de Auberge l'Ombre d'Arganier.



Cuscús en Dar Ahlam.