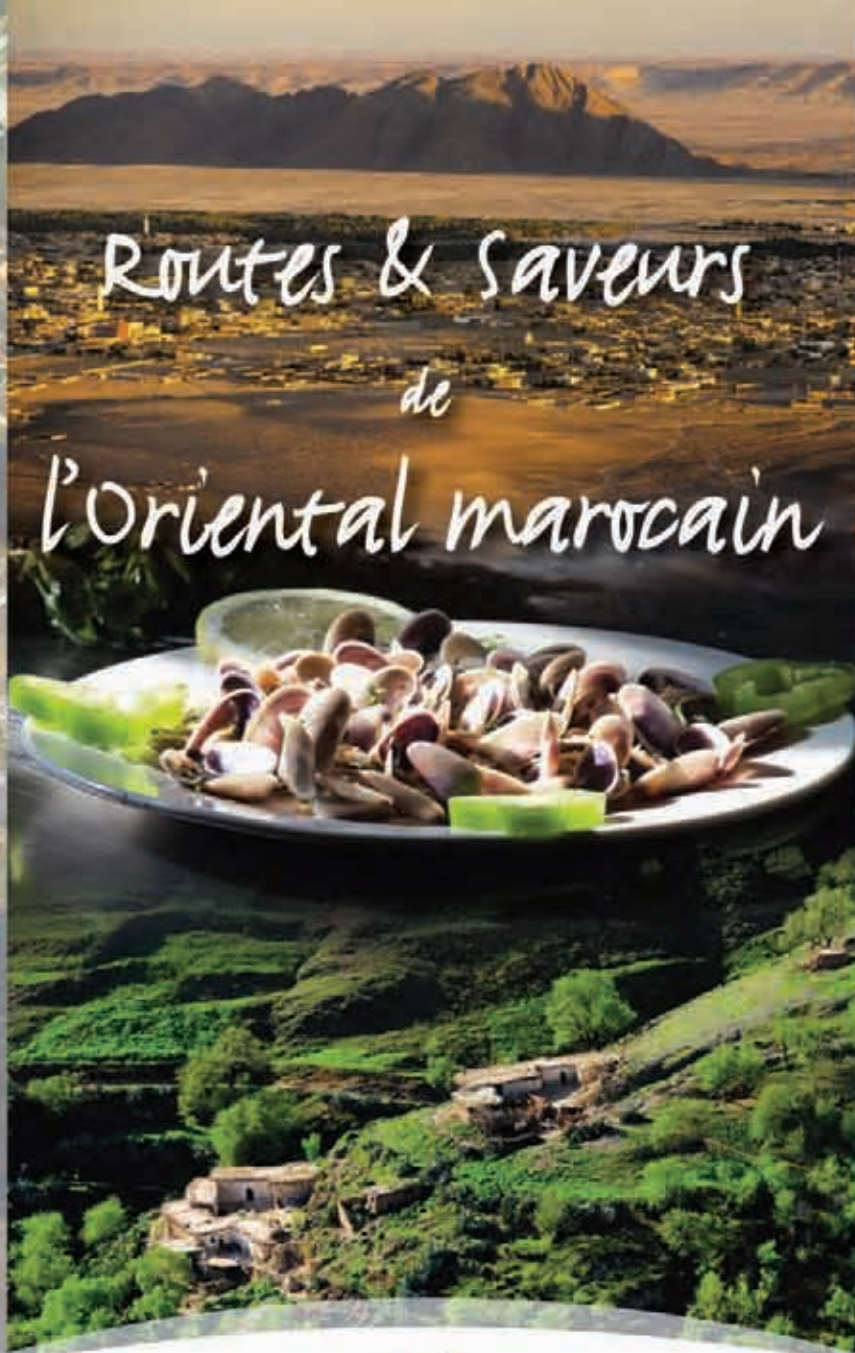




*Routes & saveurs de l'oriental marocain*




# Routes & saveurs de l'oriental marocain







 Il y a, dans l'Oriental marocain, une dimension sensible, qui se respire, se goûte, se vit... En cela, l'Oriental est une terre de découvertes, d'aventures, d'authenticités multiples, dans ce qu'elles ont toutes, d'agréablement nouveau, de surprenant. Au plan simplement physique, ce sont celles des lumières des Hauts-Plateaux, celles des montagnes secrètes, celles de ses fourches enfoncées dans la Méditerranée, celles des lointaines oasis du Nord Sahara.


Une aventure presque à l'infini, qu'il faudrait pratiquement réserver aux «vrais aventuriers». À ceux qui n'ont pas besoin de s'imaginer en compétiteurs, de s'harnacher en pilotes d'engins bruyants et tapageurs. Je pense à ceux qui ne se contentent pas de passer pour se rendre le plus vite possible là où on ne va que parce que c'est là où tout le monde va. À ceux qui savent savourer l'inédit.

Inédite et pourtant accessible, l'Oriental reste à l'écart des itinéraires courus du Maroc. Son réseau routier est fiable et bien entretenu. Point n'est besoin de véhicule spécifique pour parcourir de long en large ses territoires exceptionnels ; point n'est besoin de bruit et de poussière ; une petite voiture légère suffira.

Et si le voyageur, étonné de ce qu'il découvre - et dont aucun autre guide ne lui avait parlé - souhaite vraiment de l'aventure, qu'il coupe le contact, qu'il ouvre la portière et, son cœur au silence, qu'il se mette en marche, droit devant, tout près ou très loin, à la rencontre des grands paysages, des hommes, des saveurs de l'Oriental.

**Mohamed MBARKI**  
 Directeur Général de l'Agence de l'Oriental



 La coopération développée depuis plus de vingt ans entre la Région de l'Oriental au Maroc et la Champagne-Ardenne en France a permis aux deux territoires de se retrouver dans la réalisation de projets structurants, qu'ils soient ambitieux ou modestes, dans des échanges de bonnes pratiques, dans l'accueil croisé de jeunes, d'étudiants, de professeurs, d'experts.

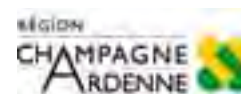
L'important, l'essentiel de cette relation est bien entendu constitué par la rencontre entre nos deux populations, par la complicité qui s'est instaurée, les liens très étroits qui se sont noués.

Nous voulions aller plus loin. Nous voulions faire partager le vécu, l'histoire, la culture, la légitime fierté de nos amis de l'Oriental par la connaissance de l'originalité de leurs paysages conjuguée à la délicatesse et la complexité de leur gastronomie.


Cet ouvrage « Routes & Saveurs de l'Oriental Marocain » y contribuera.

Je vous invite à sortir des sentiers battus, voyager autrement, ouvrir grand vos yeux et vos cœurs, et laisser vos sens s'éblouir.

**Jean-Paul BACHY**  
 Président du Conseil Régional de Champagne-Ardenne



# INTRODUCTION

 La Région de l'Oriental a toujours eu une place privilégiée dans l'histoire du Maroc. Passage incontournable des grands mouvements migratoires Est/Ouest et Sud/Nord, elle est devenue, au fil du temps, un véritable creuset ethnique et a développé d'authentiques aspects identitaires, enrichis par tous ces brassages.

Des fouilles archéologiques (Tafoughalt, Grotte du Ghafes, Grotte de Guenfouda, Ifri n'Amar, Ifri l'Baroud...) ont permis de démontrer que l'Oriental jouit d'un passé préhistorique très riche.

Au VII<sup>ème</sup> siècle, après la conquête arabo-musulmane, l'Oriental devient un point relais de la route vers l'Orient mais aussi vers le Sud et (par) la route caravanière, par Figuig et Sijilmassa, en provenance d'Afrique sub-saharienne.

A Oujda, Debdou, Taourirt, Laayoune, Saïdia, Figuig, Ich, ainsi que dans d'autres localités, des monuments et vestiges historiques, aux particularités caractéristiques de la région, sont visibles dans l'architecture des Ksour, des Kasbah ou encore des mosquées.

Les conditions climatiques - varient d'un climat méditerranéen et tempéré, au Nord, au climat désertique et sec, au Sud - sont à l'origine d'une grande richesse floristique (dont un potentiel en plantes aromatiques et médicinales inestimable) et faunistique avec une grande biodiversité. Les richesses naturelles de la région ont attiré l'homme préhistorique depuis des millénaires. Il y a trouvé refuge et gibier et laissé d'innombrables traces archéologiques.

Ces différentes richesses (géologiques, floristiques, faunistiques, archéologiques) constituent les composantes d'un patrimoine naturel précieux.

Un tel patrimoine naturel et humain n'a pas manqué de façonner de nombreux traits de la culture et du patrimoine matériel et immatériel de l'Oriental - particulièrement son art culinaire - ni d'influer sur l'art de vivre de ses différentes composantes sous-régionales culturelles. On peut y distinguer :

- ◆ la culture oasienne avec ses Ksour à l'architecture de terre élaborée, ses palmeraies et la richesse de leurs ressources, ainsi que toutes les solutions développées par les hommes dans cette frange du Sahara pour s'adapter aux rudes conditions de vie ;
- ◆ la culture nomade, celle de populations arabes venues avec les vagues d'émigration, pasteurs des Hauts-Plateaux, leur culture et mode de vie sont liés à l'élevage - nomade ou transhumant- d'une race ovine particulière (la race Bni Guil) qui a d'ailleurs reçu un signe distinctif de qualité, une Indication Géographique Protégée ;
- ◆ la culture des plaines (Angad, Triffa, Bou Arg...) qui ont vu se développer une agriculture parfois moderne généreuse, basée sur l'irrigation mais le plus souvent sur le bour, ne comptant que sur les pluies ;
- ◆ la culture des massifs montagneux Beni Snassen, Rif Oriental, le Horst, montagnes refuges où les populations berbères Zénètes ont adopté des hameaux, dchar/douar, tout en gardant un habitat « éclaté » pour assurer l'intimité des familles polynucléaires ;
- ◆ la culture méditerranéenne, née autour de ce bassin qui a connu les apogées de grandes civilisations ainsi que la naissance des trois religions monothéistes, a fortement influencé le patrimoine de l'Oriental.



Quant à l'artisanat de l'Oriental, le travail de la vannerie qui utilise l'alfa (matière première spécifique à l'Oriental et à ses espaces steppiques) reste un incontournable pour la production de belles midouna, couscoussiers, tbaq (corbeilles plates, souples à rebords courts et évasés pour préparer la semoule du couscous - taam ou du berkoukech - mhamsa) ainsi que d'autres ustensiles des campagnes de l'Oriental.

Certaines productions artisanales sont essentiellement citadines ; c'est le travail du mejboud, que réalisent aussi bien les femmes pour confectionner des costumes d'apparat, que les hommes pour les selles et le harnachement des chevaux.

Le folklore, avec l'Aalaoui et ses variantes (Nhari et Mengouchi) offre des musiques et des danses par lesquelles est identifiée tout l'Oriental. C'est une musique très rythmée, où la danse peut être collective, maîtrisée par les Aarfa ou Chioukh, et la connivence avec les danseurs.

Un autre type de musique, prisé dans certaines campagnes mais aussi à la ville, est le chant des Qasîda (poème épique ou récit chantant des valeurs de sagesse universelle). Il est exécuté par deux musiciens et un chanteur avec une flûte-gasba et un gallal pour la percussion (sorte de longue derbouka en poterie et peau tendue).

La musique citadine par excellence est la musique Gharnati, ou musique andalouse, qui, comme son nom l'indique, est venue au Maghreb (notamment dans certaines villes comme Tétouan, Rabat et Oujda au Maroc) depuis l'Andalousie et Grenade. Cette musique s'est perpétuée. La musique Gharnati comprend 16 noubat que l'on peut diviser en deux groupes : les noubat complètes et les noubat inkilab "mini-noubat".



# CE QU'IL FAUT SAVOIR DE L'ORIENTAL...



À l'Est du Maroc, l'Oriental s'étend sur 82 820 km<sup>2</sup>, soit 11,6 % du territoire national.

C'est une Région triplement frontalière avec :

- ◆ l'Algérie à l'Est ;
- ◆ l'Espagne, par l'enclave occupée de Melillia jouxtant la ville de Nador ;
- ◆ les pays du Sud de l'Europe, avec une façade maritime de 200 km sur la Méditerranée.

Par son étendue au sein du territoire national, l'Oriental offre une diversité exceptionnelle de paysages et de biotopes.

Du point de vue physique et socioéconomique, on peut diviser l'Oriental en trois grands ensembles, du Nord au Sud.

## ◆ LE RIF ORIENTAL

Sur la rive gauche de la Moulouya, le Rif Oriental est une sorte de mosaïque où alternent plaines, chaînons et massifs parfois élevés (1 837 m pour le jbel Mazgout). La ville de Nador en est la principale agglomération urbaine qui constitue, à la faveur de son port, de sa gare maritime et de sa gare ferroviaire, un pôle de transport et de commerce au vaste rayonnement.

## ◆ LE SEUIL ORIENTAL

D'un climat méditerranéen semi-aride, ses unités de reliefs en bandes parallèles au littoral (plaine des Triffa, monts des Beni Snassen et de Jerada, plaine des Angad, chaîne des Horst) constituent un espace territorial à la croisée des grandes voies de communication régionales.

Ce vaste espace recèle plusieurs agglomérations urbaines, dont Oujda, chef-lieu de la Région avec plus de 400 000 habitants. Berkane tend à devenir un pôle multifonctionnel basé sur les métiers agricoles et agro-industriels.

## ◆ LE SUD

Les Hauts-Plateaux et terres steppiques sont parfois à plus de 2 000 m d'altitude ; le jbel Bour, à 2 670 m, est le point culminant de la Région. Sur 200 km de large, avec des paysages d'une beauté singulière : c'est le "Far East" marocain.

Les deux principaux centres urbains sont Figuig et Bouarfa (respectivement 12 500 et 26 000 habitants). Cette partie de l'Oriental est marquée par le rayonnement de l'économie oasisienne avec, notamment, l'oasis de Figuig, agglomération composée de sept Ksour.



## LA RÉGION DE L'ORIENTAL COMPREND :

- ◆ 1 Préfecture (Oujda-Angad).
- ◆ 5 Provinces (Nador, Berkane, Taourirt, Driouch, Jerada et Figuig).
- ◆ 22 Communes urbaines.
- ◆ 91 Communes rurales.

## POPULATION

L'Oriental est la deuxième Région du Maroc par sa superficie.

La population totale, concentrée dans la partie Nord de la Région, est d'environ 2 millions d'individus, dont plus de 61 % sont des citoyens habitant les espaces urbains constitués en particulier autour de Oujda et Nador. La population de la Région de l'Oriental est majoritairement jeune, avec 57 % de moins de 25 ans.

La densité démographique est en moyenne de 23 habitants par km<sup>2</sup>.

Plus de 28 % des Marocains résidant à l'étranger (MRE) sont originaires de l'Oriental.



## FLORE

L'Oriental présente quatre étages bioclimatiques : saharien, aride, semi-aride et subhumide.

La diversité écosystémique comporte quatre unités majeures :

- ◆ les zones humides diversifiées (lagune, embouchure, fleuve, sources, barrages...) caractérisées par leur riche biodiversité ; sur le littoral méditerranéen, nous trouvons une végétation des dunes de sable qui résiste aux vents de mer, comme l'oyat, supportant la sécheresse. La végétation des plaines salines (sansouire) est formée essentiellement d'arbrisseaux halophiles bas (50 cm) : salicorne, soude, atriplexe, joncs, etc. Les rives du fleuve Moulouya sont bordées de tamaris d'une exceptionnelle densité.
- ◆ les systèmes forestiers constitués principalement de formations naturelles de feuillus (chêne vert, chêne kermès, chêne-liège, arganier) et de résineux ou conifères (thuya, genévrier rouge, genévrier oxycèdre et pin d'Alep) qui occupent les massifs montagneux du Nord de la Région. Ces formations sont riches en plantes aromatiques et médicinales (romarins, lavandes, cistes, etc.).
- ◆ les systèmes steppiques dominent sur les Hauts-Plateaux orientaux : steppes à alfa et armoise blanche. L'alfa est une graminée vivace formant de grosses touffes au contour circulaire; ses feuilles sont très résistantes en raison des fibres cellulosiques qu'elles contiennent. Dans les dépressions argileuses, l'alfa est en concurrence avec l'armoise blanche.
- ◆ le système saharien est représenté dans les environs de Bouarfa et Figuig par des regs (étendue saharienne de relief plat, couverte de pierres) dominée par le chou-fleur de Bouamama et des ergs (dunes de sable sahariennes pauvres en végétation sauf dans les oasis), ainsi que par les montagnes de l'extrémité du Haut-Atlas oriental.



Un autre grand programme d'infrastructure touristique est lancé autour de la lagune de Nador (Mar Chica). Le développement de l'écotourisme, de la randonnée, de l'accueil paysan figure aussi parmi les priorités. En matière de développement socio-économique, une Initiative Royale lancée depuis Oujda en 2003 a donné un nouvel élan à la Région.

## EAU

Les ressources hydriques sont limitées dans la Région de l'Oriental. Les précipitations sont aléatoires et généralement modestes et les ressources mobilisées sont principalement issues des trois grands ouvrages hydrauliques sur la Moulouya (barrages Mohammed V, Mechra-Hammedi, et Hassan II).

## ÉCONOMIE

L'économie régionale est dominée par le secteur tertiaire (commerces et services) avec une orientation marquée vers de nouvelles filières telles que l'offshoring et l'économie de la connaissance ; en témoigne la création de la Technopole d'Oujda. Parmi les secteurs économiques prometteurs, outre les nouvelles technologies, figurent le tourisme et les énergies renouvelables. Le secteur agricole emploie le quart de la population active. L'essentiel de la production agricole vient du Nord (plaines de Bouareg et Triffa). Le Sud, avec ses vastes étendues et ses Hauts-Plateaux, est dédié à l'élevage des caprins et des ovins, dont le mouton Bni Guil, déjà cité, renommé pour la qualité de sa viande.

L'exploitation minière (charbon, fer, plomb, zinc, manganèse...), très importante par le passé, a décliné à la fin du siècle dernier avec la fermeture des principales mines.

Les réseaux de communication, routier, ferroviaire et aérien, déjà bien développés, sont en constante modernisation. À noter la mise en service récente de l'autoroute Fès-Oujda et le nouvel aéroport d'Oujda. Le port de Bni-Ansar est le deuxième après celui de Tanger pour le transit des passagers. Le tourisme est en plein essor avec le lancement de la station Mediterrania Saïdia.

## PRÉHISTOIRE

L'Oriental recèle de nombreux sites préhistoriques, dont certains de notoriété mondiale, comme la Grotte des Pigeons à Tafoughalt, la Grotte du Ghafas au Sud d'Oujda, et la Grotte d'Ifri n'Ammar à Nador. Plusieurs autres sites importants sont répertoriés, mais restent encore à étudier, comme la Grotte de Khneg Kenadssa à Tendirara. Les bifaces découverts dans la région montrent que l'Homme l'a occupée au moins depuis le paléolithique inférieur.

De fait, le milieu naturel de l'Oriental marocain offrait des conditions favorables à l'installation des hommes préhistoriques (grottes, sites de plein air supposant l'implantation de structures d'accueil temporaires, fortifications naturelles, comme les éperons rocheux du Sud d'Oujda) qui y ont laissé d'innombrables traces liées au travail de la pierre, à la fabrication de la poterie et à la reproduction des scènes de la vie quotidienne (gravures et peintures).

L'art rupestre est également présent dans l'Oriental. Les environs de Bouarfa, Figuig et Anoual sont particulièrement riches en sites rupestres. Ce patrimoine d'importance mérite le plus grand respect de la part des habitants, comme des visiteurs.



# LES ROUTES DE L'ORIENTAL SOMMAIRE

- ◆ Carte générale des itinéraires ..... p. 2
- ◆ Introduction ..... p. 7
- ◆ Présentation de l'Oriental ..... p. 10
- ◆ Comment lire ce guide ..... p. 18
- ◆ Nos conseils d'itinéraires ..... p. 20

## ◆ 1. LES MONTAGNES DU NORD ET LE LITTORAL

- A : La route des crêtes et le massif des Beni Snassen ..... p. 26
- B : Tafoughalt, les gorges de Zegzel et le Cap de l'Eau ..... p. 32
- C : Le Cap des Trois Fourches par le massif du Gourourou ..... p. 38
- D : Le Rif Oriental et son littoral ..... p. 42

## ◆ 2. LES ROUTES DES BARRAGES

- A : De Driouch à El-Âïoun, par le barrage Mohammed V ..... p. 50
- B : De El-Âïoun au barrage Hassan II, et suite possible  
vers Debdou ..... p. 54

## ◆ 3. LES MONTS DE JERADA ET LA ROUTE DES MINES

- A : De Debdou vers Jerada, par Gafaït ..... p. 62
- B : Du col de Jerada à Oujda, par Tiouli et Touissit  
(la route des mines) ..... p. 64

## ◆ 4. LE REKKAM ET LES HAUTS-PLATEAUX

- A : La grande route du Sud ..... p. 72
- B : La diagonale de Debdou à Tandrara, par Maatarka ..... p. 74
- C : La diagonale de Tandrara à Talsinnt, par Anoual ..... p. 78
- D : La transversale d'Aïn-Bni-Mathar à Outat-Oulad-El-Haj ... p. 82

## ◆ 5. VERS LES OASIS

- A : Les oasis de l'Est : Figuig et Ich ..... p. 90
- B : Les oasis de l'Ouest : Aïn-Ach-Chair, Takoumit,  
Bni-Bassia ..... p. 100

# COMMENT LIRE CE GUIDE ROUTIER ?

Établi à partir de reconnaissances sur le terrain effectuées en 2012, ce guide fait référence à la cartographie officielle du Maroc (Ministère de l'Intérieur). Les noms de lieux sont orthographiés à partir de cette source. Un glossaire des quelques différences relevées avec la carte Michelin Maroc, 742, édition 7 – 2012, est donné en page 166 de ce guide. Cette carte, comme les autres cartes disponibles, n'est pas totalement à jour et certaines nouvelles routes n'y sont pas encore inscrites.

## DESCRIPTION DES ITINÉRAIRES

Elle comprend :

- ♦ un croquis des itinéraires de la zone, établi à partir de la carte de référence ;
- ♦ l'accès au point de départ ;
- ♦ la description de l'itinéraire, avec l'ensemble des informations utiles et essentielles, qui doivent être suivies avec la carte de référence.



## SYMBOLES UTILISÉS

- ♦ [ ] : les points donnés sont exprimés en minutes décimales ; ces données peuvent être utiles, mais l'usage d'un GPS n'est pas indispensable sur le réseau routier décrit.
- ♦ ⚠ : Attention !
- ♦ 📶 : Point de vue remarquable.
- ♦ 🚶 : Marche proposée faisant référence au guide *Randonner dans l'Oriental marocain*, co-édition Agence de l'Oriental-Anap, 2011.

## HÉBERGEMENTS

Les hôtels situés dans les villes et les auberges commerciales ne sont pas, sauf exception, mentionnés dans ce guide. Sont indiqués les lieux d'hébergement familiaux et associatifs.



## CONSEILS ROUTIERS

- ♦ Toutes les routes indiquées dans ce guide sont accessibles aux véhicules de tourisme en bon état. Pour les voitures de location, vérifiez la pression des pneus et l'état de la roue de secours.
- ♦ La vitesse est limitée à 100 km/h sur les routes, à 120 sur les autoroutes, et à 40 km/h en agglomération. La gendarmerie royale est équipée de jumelles radar.
- ♦ En cas d'intempéries, attention lors du franchissement des radiers, généralement signalés.
- ♦ Sur les routes étroites et lors d'un croisement avec un autre véhicule, ralentissez et déportez-vous toujours sur le bas-côté ; ne cherchez pas à rester sur la chaussée au risque d'accrocher le véhicule venant en face.
- ♦ Aucun problème de distribution de carburant dans toutes les villes. Évitez les vendeurs à la sauvette. Faites le plein en station-service et complétez-le au fur et à mesure. Les distances maximales entre deux points de distribution sont de l'ordre de 200 km (Hauts-Plateaux).



## QUELQUES AUTRES CONSEILS DE BON SENS

- ♦ Évitez, si possible, de rouler de nuit.
- ♦ Par temps de pluie, évitez de circuler en zones de montagne et sur les Hauts-Plateaux.
- ♦ Attention au passage des troupeaux, car l'Oriental est une grande région d'élevage.
- ♦ Sur les Hauts-Plateaux, ainsi que dans les zones de faible trafic, préférez partir à deux véhicules pour parer une éventuelle panne de l'un d'eux.

# NOS CONSEILS D'ITINÉRAIRES, À PARTIR D'OUIDA



## SI VOUS N'AVEZ QU'UN JOUR

Itinéraire 1.A: La route des crêtes et le massif des Beni Snassen.

**... et pour quelques kilomètres de plus :**

Itinéraire 1.B: Tafoughalt, les gorges de Zegzel et le Cap de l'Eau.

Itinéraire 3.A: Jerada, Gafaït, Merija et retour par Aïn-Bni-Mathar, puis l'itinéraire 4.A: La grande route du Sud.

## SI VOUS AVEZ DEUX JOURS

### Au Nord

Itinéraire 1.C: Le Cap des Trois Fourches par le massif du Gourourou.

**... et pour quelques kilomètres de plus :**

Itinéraire 1.D: Le Rif Oriental et son littoral.

### Au Sud

Itinéraire 2.B: De El-Âïoun au barrage Hassan II, et suite possible vers Debdou.

Itinéraire 3.A: De Debdou vers Jerada, par Gafaït.

**... et pour encore plus de kilomètres :**

Figuig, par l'itinéraire 4.A: La grande route du Sud ou l'itinéraire 5.A: Les oasis de l'Est: Figuig et Ich.

## SI VOUS AVEZ TROIS JOURS

### ... OU PLUS

Itinéraire 2.B: De El-Âïoun à Debdou par le barrage Hassan II, puis l'itinéraire 4.B: La diagonale de Debdou à Tendirara, par Maatarka puis l'itinéraire 5.A: Les oasis de l'Est: Figuig et Ich.  
Retour à Oujda par l'itinéraire 4.A: La grande route du Sud.

# 1.



## LES MONTAGNES DU NORD ET LE LITTORAL

- 1. A : La route des crêtes et le massif des Beni Snassen . . . . . P. 26
- 1. B : Tafoughalt, les gorges de Zegzel et le Cap de l'Eau . . . . . P. 32
- 1. C : Le Cap des Trois Fourches par le massif du Gourourou . . . . . P. 38
- 1. D : Le Rif Oriental et son littoral . . . . . P. 43



# Forêts d'altitude sur la route des crêtes  
des Beni Snassen : les contreforts du jbel  
Zhatti dominent la plaine des Angad.

# 1 LES MONTAGNES DU NORD ET LE LITTORAL



- Itinéraires 1.A et 1.B
- Trajets de liaison
- Autoroute
- Routes principales
- Routes secondaires
- Villes

Algérie



# 1.A LA ROUTE DES CRÊTES DANS LE MASSIF DES BENI SNASSEN

**Cheminant de façon parfois vertigineuse sur le versant Sud des Beni Snassen, au plus près des crêtes, cette ancienne piste, désormais partiellement goudronnée, est une splendide envolée vers les hauteurs de ce massif, dont la difficulté d'accès a longtemps été signe d'isolement, mais aussi de beauté préservée. Plusieurs parcours de marche peuvent emprunter cet itinéraire, qui domine de ses divers points de vue aussi bien Oujda et la plaine des Angad au Sud, que Berkane et la plaine des Triffa au Nord, jusqu'au littoral méditerranéen.**



# À quelques kilomètres de la plaine, le départ de l'itinéraire s'élève dans les premières gorges après Ahfir.

## ACCÈS

> **Depuis Oujda**, prendre la direction Nador-Berkane (N 2). La section 2 x 2 voies passe tout près du nouvel aéroport, puis, après Bni-Drar, délaisse la plaine des Angad par le col de Guerbouss, à 539 m. 📶 avant d'arriver à Ahfir (37 km). Suivre la direction de Nador au premier rond-point, puis, au rond-point suivant, bifurquer à gauche en direction de Tafoughalt-Aïn-Almou.

**KM 0** + [34° 56.847'N - 2° 6.246'O]

## DESCRIPTION



📍 Délaissant rapidement les faubourgs d'Ahfir, la petite route s'engage dans un réseau de collines douces et suit le cours d'un oued (radier au KM 5.5) assez encaissé, avant de s'élever entre les champs de pistachiers, ponctués de quelques petites mosquées récentes, sur une quinzaine de kilomètres. Les reliefs à l'Est, par-delà la frontière maroco-algérienne, sont nettement visibles par temps clair.

Au KM 17.3, [34° 56.847'N - 2° 6.246'O] la seule bifurcation de l'itinéraire apparaît, en contrebas immédiat d'un petit col (1 065 m). Tourner à droite, en gardant la direction générale Ouest (vers Aïn-Almou). 📶 Au KM 21, les caroubiers d'un petit hameau (mosquée sur la droite) précèdent le jbel Znatti, site

d'intérêt majeur de cette section de la route des crêtes. Une piste descend à gauche (KM 22.4), qui permet de se garer juste en contrebas de la route et d'accéder au départ du sentier du Znatti (🧑). On est au pied du Ras Foughalt (1 532 m), point culminant des Beni Snassen.

Passé cet embranchement, la route continue et le paysage prend une nouvelle ampleur.

Par dessus le village de Jdayn, le regard porte encore sur Oujda à l'Est et, au-delà de la plaine des Angad, au Nord, sur les monts de Jerada. ⚠️ Sur les derniers kilomètres avant la maison forestière d'Aïn-Almou (KM 27.5), quelques zones d'éboulement arrachent régulièrement, lors des pluies, boue et blocs aux fortes pentes.







Aïn-Almou,  [34° 49.498'N - 2° 9.785'O] offre une extraordinaire ouverture vers la Méditerranée.

À 1 337 m d'altitude, au-delà des crêtes où poussent pins d'Alep et chênes, la ligne bleue du littoral de l'Oriental lie d'un même regard le complexe moderne Meditterania Saïdia, Ras El Ma (ou Cap de l'Eau), les délicates îles Chafarines, la lointaine Nador...


Par temps clair, l'horizon semble reculer jusqu'au Cap des Trois Fourches. Si la maison forestière marque, pour les véhicules classiques, la fin du voyage (parkings et emplacements de pique-nique à 50 m), les pistes qui mènent soit à Tafoughalt, soit à Regada et Berkane, font le bonheur des randonneurs, des vététistes... et de possesseurs (discrets) de 4x4.

Le retour empruntera le même itinéraire en sens inverse, jusqu'à l'embranchement signalé au paragraphe précédent (KM 38.3 dans le sens du retour) [34° 50.870'N - 2° 12.324'O].

A ce carrefour, nous conseillons un parcours via le village de Sefrou, plutôt que de revenir à Oujda par la route de l'aller. On prend à droite vers Aïn-Sfa, au piémont Nord du massif. La descente vers la plaine offre de très beaux points de vue ( KM 42.5), ainsi que de remarquables zones d'affleurements géologiques et de demoiselles coiffées (KM 44.4).

En arrivant dans la plaine des Angad,  la route des crêtes débouche à angle droit sur la R 6020, route d'Aïn-Sfa, que l'on rejoint en virant à droite (KM 563) [34° 48.248'N - 2° 5.520'O] (en prenant la R 6020 à gauche, on peut également revenir à Oujda : retrouver à 11 km la N2 Afhir-Oujda, à prendre à droite).

À Aïn-Sfa, le marché du samedi regroupe les habitants des nombreux hameaux isolés de cette zone Est des Beni Snassen.

À 4 km de Aïn-Sfa, le hameau de Sefrou [34° 56.847'N - 2° 6.246'O], blotti derrière un col, est apprécié en été pour sa fraîcheur par de nombreux Oujdis. Ses petits restaurants et sa grotte valent un détour. De là démarre le sentier de Grande Randonnée () qui traverse le massif jusqu'à Tafoughalt et Rislane.

**Retour à Oujda :** à Aïn-Sfa, qui marque la fin de ce circuit, poursuivre la R 6020.

À l'embranchement signalé par une antenne, prendre à gauche la route venant de Tafoughalt qui mène, après avoir enjambé l'autoroute Oujda-Fès, à la capitale de l'Oriental par la N 6.



# Autour de Jdayn, nichés sur les versants, hameaux et fermes traditionnelles perpétuent le style de vie des montagnards des Beni Snassen.



## Oujda

En venant de l'aéroport ultra-moderne d'Oujda, le nouvel arrivant pénètre dans cette ville, voit les nombreux bâtiments récents, et prend immédiatement conscience qu'elle se développe à un rythme soutenu.

On comprend très vite qu'Oujda reste, de toute évidence, indéfectiblement fidèle à elle-même. À son passé millénaire, à sa vocation de balise aux confins avec l'Algérie, à son esprit de résistance face à l'influence ottomane et à la colonisation, à sa patience pour les injustices dont elle a pu être victime. Nulle contradiction avec sa vocation à s'ouvrir sur la modernité, notamment par sa diaspora qui la connecte au monde entier. Oujda n'est pas une ville musée, c'est la capitale dynamique et enjouée d'une région trop délaissée, que jamais n'oublie les visiteurs venus à elle.

## Beni Snassen

À 40 kilomètres du littoral, les monts des Beni Snassen forment une véritable barrière aux douceurs de la Méditerranée.

Au Nord, dans la plaine des Triffa, l'exubérance des vergers s'impose ; au Sud, passée la plaine céréalière des Angad, c'est la sévérité des horst, puis celle Hauts-Plateaux et, tout au bout, du Sahara. La chaîne domine Oujda et Berkane, donne la vue sur la mer et, de l'autre versant, sur les immensités altières de la région.

On peut désormais les parcourir en voiture par une route récente qui n'est plus réservée, comme l'ancienne piste, aux véhicules tout-terrain, outre les légendaires 4L des chasseurs et camionnettes Peugeot des transporteurs. Mais, pour vraiment les aimer, en sentir la complexité et la rudesse, du col de Guerbouss au barrage Mechra-Hammadi, d'Âïn-Sfa à Tafoughalt et au-delà, il faut en parcourir les spectaculaires sentiers ancestraux...

### Points forts :

- la proximité d'Oujda.
- la facilité d'accès.
- l'itinéraire en balcon au cœur du massif.

### Kilométrage

Circuit complet Oujda-Ahfir-Âïn-almou-Âïn-Sfa-Oujda : 130 km. Route des crêtes proprement dite : 55 km

### Point haut : 1337 m.

### Se loger

**À Sefrou :** Gîte rural  
Association des amis d'Âïn-Sfa.  
*Ourahi781@yahoo.fr*

**À Tafoughalt :** Gîte de groupes  
Association des amis de Tafoughalt.

**À Tegma, près de Tafoughalt :**  
Gîte rural, Association Hommes et Environnement  
*asso.hee@menara.ma*

**À Rislane et Berdil, près de Tafoughalt :**  
*assadet\_rislane@hotmail.com*

### Marcher

Itinéraires décrits dans l'ouvrage  
*Randonner dans l'Oriental marocain :*  
- Oujda, page 45  
- Jbel Znatti, page 93



## 1.B TAFOUGHALT, LES GORGES DE ZEGZEL ET CAP DE L'EAU



Haut-lieu du massif des Beni Snassen, la spectaculaire route des gorges de Zegzel est à juste titre un itinéraire réputé. Aux gorges et grottes au cœur des montagnes succèdent la descente vers le littoral méditerranéen (via la ville de Berkane) et la découverte du port de pêche de Cap de l'Eau (Ras El Ma), de l'estuaire de la Moulouya, avant le retour par la marina et la cité balnéaire de Saïdia.

### ACCÈS

> Le départ de cette route est le village de Tafoughalt ([34° 48.691'N](#)) situé à une cinquantaine de kilomètres d'Oujda. Point de passage entre les versants Nord et Sud du massif, ce lieu est une villégiature d'été prisée des orientaux. Cette station, à près de 800 m d'altitude, est la porte d'entrée des gorges auxquelles le guide Michelin accorde depuis longtemps deux étoiles pour ses grottes et ses ambiances spectaculaires.

> **D** **O**, prendre la direction Fès-Taza par la N 6. À 10 km, au rond-point, ne pas s'engager sur la voie d'accès à l'autoroute. Prendre la N 6 en direction de Taourirt, puis, à 17 km, prendre à droite la direction Aïn-Sfa-Tafoughalt (R 6020). Sur 40 km, la ligne droite est quasi-absolue avec, sur la droite, les versants Nord de Beni Snassen. Les derniers kilomètres après Sidi Bouhria, grimpent en altitude, dans de magnifiques forêts de pins, pour rejoindre Tafoughalt.

### DESCRIPTION

**A** 45 km d'Oujda, avant Tafoughalt, un embranchement à gauche mène au village de Rislane (5 KM + [\[34° 45.557'N - 2° 25.794'O\]](#)). Cette zone agricole, vivante et animée, accueille un marché tous les dimanches.

Sa position sur le GR des Beni Snassen en fait également un point d'accueil à la ferme, notamment à Berdil, proche de Rislane, et à Rislane même ; il est possible d'y trouver des guides de randonnée.

### PREMIÈRE PARTIE



#### Les gorges de Zegzel, de Tafoughalt à Berkane

**P** our rejoindre le début de l'itinéraire, passer Tafoughalt (point Info Kiosque au centre du village avec vue sur la réserve de mouflons à manchette), continuer sur quelques virages en descente jusqu'au belvédère, à gauche du carrefour qui marque le début de descente vers le Nord.

Un parking offre un panorama sur le littoral (Cap de l'Eau, îles Chafarines...) ainsi que sur les reliefs des monts Kebdana. Du belvédère, revenir au carrefour,

marquant le début de l'itinéraire ([34° 48.691'N](#) + **KM 0**), prendre immédiatement à gauche, à quelques dizaines de mètres, la route des gorges (panneau Zegzel). À 800 m, accueil et parking du site archéologique de la Grotte des Pigeons (voir encadré). La grotte est à quelques minutes à pied, aisément accessible.

**△** La route étroite continue sa descente en fond de vallée, et suit, entre pins d'Alep et genévriers, le parcours de l'oued.



# La marina ultra-moderne de la station balnéaire de Méditerranée Saïdia.



# Le site de la Grotte des Pigeons.

Plusieurs aires de pique-nique très fréquentées en été se succèdent avant que le canyon ne se resserre et que l'ampleur des falaises et la profondeur de l'encaissement ne prennent toute leur beauté.

À partir du KM 5.5, le panorama des gorges est spectaculaire. Puis, face aux falaises, le relief s'ouvre à nouveau entre fermes abandonnées et plantations denses de néfliers. Au KM 7.5 [[34° 50.480'N - 2°21.530'O](#)], un panneau indique, sur la droite, la bifurcation en direction de la Grotte du Chameau.

Le site, autrefois célèbre pour sa caverne aujourd'hui fermée, est à 3 minutes. Il est également très fréquenté en haute saison. Après les pluies, le débit des eaux est impressionnant au sortir de la grotte, nichée sous les hautes falaises, dont la silhouette évoque un dromadaire.

De retour sur la route principale, sur la gauche, au KM 9 à droite, un café champêtre marque le passage du GR (il y a possibilité de restauration et de gîte sur place).

À 200 m d'altitude, la fraîcheur et l'eau composent, sur un sol de marnes tourmentées, un festival de caroubiers, de pistachiers, d'agaves et de genêts. À partir de là, le paysage des gorges s'élargit.

Bientôt, les falaises cèdent aux collines. Puis apparaissent les faubourgs Sud de Berkane, troisième ville de la Région de l'Oriental, qui marquent la fin de l'itinéraire des gorges.

◆ **Kilométrage:**  
12 km depuis Tafoughalt.

## DEUXIÈME PARTIE :

### De Berkane à Ras El Ma (Cap de l'Eau)

Le parcours vers Cap de l'Eau permet, outre un aperçu de la ville de Berkane, de traverser les très riches plantations de la plaine des Triffa, qui séparent cet important chef-lieu du port de pêche typique de Ras El Ma. La plaine des Triffa est entièrement vouée à la richesse des cultures d'agrumes et de fruits. On y produit la clémentine de Berkane, célèbre dans tout le Maroc et en Europe.

À la sortie de la route des gorges, passer les faubourgs jusqu'à la RN 2 qui relie Nador à Berkane.

Prendre à droite, passer le grand pont [[34° 55.254'N - 2° 20.362'O](#)] qui marque la limite du centre-ville, et entrer en ville par le boulevard Mohammed V. La route qui mène au Cap de l'Eau n'est pas indiquée. Elle se situe à gauche, immédiatement après la seule station-service de cette artère principale.

Une banque (Crédit Agricole), [[34° 55.519'N - 2° 25.018'O](#)] + **KM 0**, en angle sur la gauche, est le seul repère évident du départ de la R 612. Dès la sortie de Berkane, la direction Cap de l'Eau est clairement indiquée.

# Sur les quais, l'univers des pêcheurs.





9,3 km après le panneau indiquant Cap de l'Eau, sur la droite, le gîte équestre Chaïd el Mansour, sur la gauche, précède une intersection. Bifurquer à gauche, toujours suivant le panneau Cap de l'Eau, sur la R 612. L'itinéraire suit alors le cours de la Moulouya, le plus important fleuve de la région, que l'on traverse (KM 15.2). Au KM 27.4, parvenu à Ras El Ma, passer le rond-point d'entrée et continuer tout droit.

Le port de pêche et les plages se découvrent immédiatement après. Continuer sur la gauche, sur 500 m, en direction des falaises et du phare qui domine le port de pêche proprement dit [35°8.756'N - 2°25.404'O]. Un parking, près de la jetée, fait face aux chalutiers et à quelques restaurants tranquilles, où l'on savoure des grillades de poissons.

◆◆ **Kilométrage :**  
Berkane-Ras El Ma : 31 km

### TROISIÈME PARTIE : 🏠

#### De Ras El Ma à l'embouchure de la Moulouya et Meditterrania Saïdia, puis retour à Oujda

Une humide d'une extrême richesse ornithologique, répertoriée et protégée, l'embouchure de la Moulouya a récemment fait l'objet d'aménagements : dont des itinéraires de découverte et d'observation.

Flamants roses, spatules et avocettes, y sont facilement observables, dans un cadre d'une grande beauté (cordons dunaires, zones boisées). Les randonnées sur ces deux rives (🏠) sont décrites dans le guide *Randonner dans l'Oriental marocain*, page 105.

Du port de Cap de l'Eau, revenir au rond-point et prendre à gauche la rocade méditerranéenne (N 16). À 10 km, un pont franchit l'embouchure de la Moulouya. Immédiatement après, un rond-point indique Saïdia. Le site d'observation ornithologique est indiqué sur la gauche. De là, toujours sur la N 12, traverser la nouvelle station Meditterrania Saïdia, immanquable sur le littoral. Poursuivre jusqu'à Saïdia, l'ancienne cité balnéaire. Le retour sur Oujda (65 km) suit le tracé de la frontière, matérialisé par l'oued Ksis jusqu'à Ahfir.



# A l'embouchure de la Moulouya.



# Les falaises de la Grotte du Chameau.



# Zegzel, paysage au départ de l'itinéraire.



# Les gorges de Zegzel.

#### ◆◆ **Points forts :**

- le panorama au Nord de Tafoughalt.
- le spectaculaire route des gorges.
- les sites des Grottes des Pigeons et du Chameau.
- l'ambiance du port de pêche de Cap de l'Eau et ses restaurants de poissons.
- l'observation ornithologique à l'embouchure de la Moulouya.
- la grande plage et la station balnéaire Meditterrania Saïdia.

#### ◆◆ **Kilométrage**

Oujda-Tafoughalt-Berkane-Ras El Ma-Saïdia-Oujda : 162 km

#### ◆◆ **Point haut :** 910 m, col de Tafoughalt.

#### ◆◆ **Se loger**

À 35 km d'Oujda, en direction de Tafoughalt, un gîte touristique **Le Riad Oriental**, indiqué sur la droite de la route.

**Hébergement et guides à Berdil (refuge) et à Rislane :** [assadet\\_rislane@hotmail.com](mailto:assadet_rislane@hotmail.com)

**Les amis de Tafoughalt**, gîte d'étape dans le bâtiment de l'ancienne poste.  
[a\\_a\\_taforalt@hotmail.com](mailto:a_a_taforalt@hotmail.com)

**Gîte de Tegma**, en contrebas de Tafoughalt.

**Association Homme et Environnement.**  
[asso.hee@menara.ma](mailto:asso.hee@menara.ma)

**Gîte équestre Chaïd el Mansour.**

#### ◆◆ **Marcher**

**De nombreuses possibilités de randonnée autour de Tafoughalt** (point Info Kiosque sur la droite, au centre de la localité).

Itinéraires décrits dans l'ouvrage *Randonner dans l'Oriental marocain :*

- *Grotte aux Pigeons*, page 85
- *Tafoughalt-Zegzel*, page 89
- *Moulouya-Cap de l'Eau*, page 105



# 1.C LE CAP DES TROIS FOURCHES PAR LE MASSIF DU GOUROUROU

Deux massifs retirés et sauvages, et pourtant très proches de Nador. La route minimale et vertigineuse qui mène au bout de l'imposant Cap des Trois Fourches, zigzague sur près de 35 km entre ciel et mer, entre anciens volcans et criques aux eaux turquoises. Ce Cap est un univers en soi.




# L'itinéraire du massif du Gourourou :  
vue sur Nador et sa lagune.



## ACCÈS


> Depuis Ras El Ma (Cap de l'Eau), suivre la direction Nador sur la rocade méditerranéenne (N 16). Cette section, qui longe le littoral au plus près, traverse de profonds oueds. Les collines entaillées de terre rouge contrastent avec le vert des champs et le bleu de la Méditerranée. Au Sud, la barrière des monts Kebdana. À partir du KM 36, commence l'immense lagune de Nador (Mar Chica). Au KM 54, suivre tout droit au rond-point [\[35°7.5834N - 2°55.391'O\]](#) la direction Segangane.

## PREMIÈRE PARTIE :

### Le massif de Gourourou

 Depuis l'intersection entre la N 16 et la N 2 (Nador-Berkane), suivre la direction Segangane-Al Hoceima. La route frôle le Sud de Nador, deuxième ville de l'Oriental, avant de s'élever en direction des anciens reliefs volcaniques du Gourourou. Au KM 12.1 [\[35°9.254'N - 3°1.406'O\]](#), sortir à droite, direction Gourourou-Farkhana.

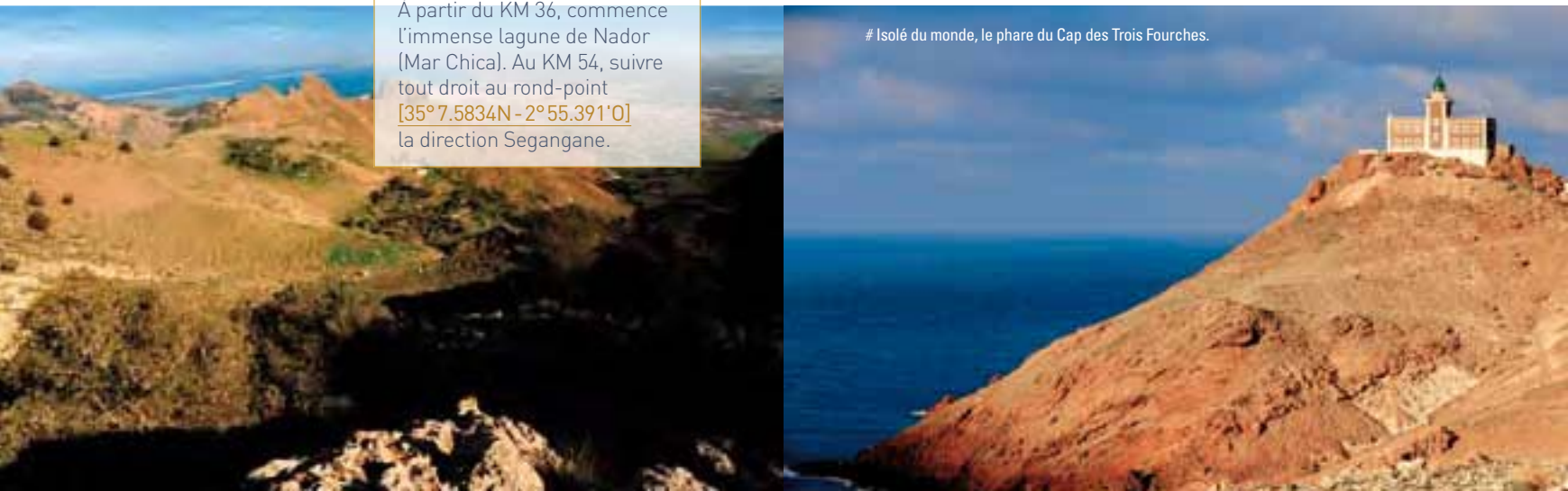
Après cet embranchement, la route, étroite ( croisements de véhicules parfois difficiles), s'élève en lacets. Au KM 14, à droite, hébergement en chalets et restauration sont possibles avec une vue imprenable sur Nador.  Trois aires de repos (KM 20.6, 22.6 et 24) se succèdent, avec des points de vue allant, à l'Ouest, jusqu'aux montagnes du Rif Oriental.

Puis, les forêts d'eucalyptus et de pins cèdent progressivement le pas aux blocs et arêtes spectaculaires de basalte.  À plus de 700 m d'altitude, la vue sur la lagune de Nador, ses deux passes et la ville elle-même, est magnifique.

La route en corniche tombe ensuite plein Nord, sur Nador et l'enclave de Melillia. Au KM 35.6, l'intersection avec la route allant à droite sur Bni-Ansar [\[35°15.505'N - 2°57.465'O\]](#), qui le port de Nador, marque la fin de cette première partie de l'itinéraire.

De là : à droite, possibilité de retour sur Nador (11 km) par Bni-Ansar.

# Isolé du monde, le phare du Cap des Trois Fourches.










# Cendres volcaniques et basaltes du Cap : l'aspect très sauvage des Trois Fourches est souvent impressionnant.

# Virages, reliefs, altitude et point de vue : la petite route qui traverse le Gourourou est un haut-lieu de la côte de l'Oriental.

## DEUXIÈME PARTIE:

### Le Cap des Trois Fourches

 gauche, poursuivre le circuit vers le Cap des Trois Fourches.  La R 6002 vers Farkhana mérite un peu d'attention. La circulation est toujours dense sur une chaussée étroite et en mauvais état. Au KM 46, elle traverse une forêt d'eucalyptus avant d'arriver sur les hameaux disséminés de Farkhana. Ici débute la route du Cap des Trois Fourches.

 Étroite, sinueuse et en surplomb, elle longe, 400 m au-dessus de l'eau, les criques et les falaises par l'Est du Cap ; elle donne vue sur la côte Ouest et le Rif  à un col au KM 54. Elle se poursuit dans un paysage de plus en plus sauvage, jusqu'au village de pêcheurs de Tibouda (KM 61.4). Un dernier petit col sépare Tibouda de l'ultime village de Ifri N-Doucht. Les dernières terrasses toujours cultivées passées, la route fait un coude vers l'Est et la grande bâtisse du phare apparaît, signant la fin de l'itinéraire (KM 67),  dans des paysages sévères et déchiquetés de strates basaltiques et de cendres volcaniques.




# Abris et cabanes de pêcheurs du village de Tibouda.

Le retour du Cap des Trois Fourches emprunte la même route. À 18 km de Tibouda, un embranchement [\[35° 18.141'N - 2° 58.516'O\]](#) permet :

- ♦ à gauche, vers l'Est, de revenir sur Farkhana, pour rejoindre Nador, Saïdia et Oujda ;
- ♦ à droite, vers l'Ouest, d'enchaîner sur l'itinéraire 1.D sur le Rif Oriental, en direction de Aza-nèn-Al Hoceima.



## LE CAP DES TROIS FOURCHES

 'est le plus grand Cap de l'Oriental, à la fois très proche et infiniment éloigné de l'effervescence du port de Nador. Sur quelques dizaines de kilomètres, ses trois pointes enfoncées dans la mer, la sauvagerie intacte des lieux est à peine ponctuée par de minuscules villages de pêcheurs, encadrés de champs en terrasses. Au bout de ce monde en marge de tout, un phare veille sur les navires qui semblent converger de toute la Méditerranée vers ce paysage unique...



# Isolement et nature spectaculaire autour du dernier village du Cap, Ifri n-Doucht.



# Faites étape au Cap des Trois Fourches en vous hébergeant chez l'habitant et découvrez la vie des pêcheurs.

#### ◆◆ Points forts :

- la vue sur les hauteurs de Nador et sa lagune.
- l'isolement et le cadre littoral d'une exceptionnelle beauté du Cap des Trois Fourches, la pointe la plus au Nord de tout l'Oriental.

#### ◆◆ Kilométrage

67 km de l'intersection N 16/N 2 jusqu'au phare du Cap des Trois Fourches.

#### ◆◆ Point haut: 740 m, Gourourou.

#### ◆◆ Se loger

##### Gourourou

- Azzaïfun, parc résidentiel de loisirs.

[azzaifun@hotmail.fr](mailto:azzaifun@hotmail.fr)

[www.azzaifun.com](http://www.azzaifun.com)

- Complexe Mont Vert.

[www.lemontvert.com](http://www.lemontvert.com)

##### Cap des Trois Fourches.

À Tibouda, divers gîtes et possibilités de pêche :

Association Hommes et Montagnes.

Tél. : 06 67 24 39 58

#### ◆◆ Marcher

Itinéraires décrits dans l'ouvrage  
*Randonner dans l'Oriental marocain :*

- *Mar Chica*, page 109

- *Cap des Trois Fourches*, page 113

- *Gourourou*, page 117

## 1.D LE RIF ORIENTAL ET SON LITTORAL

Passé le Cap des Trois Fourches, la nouvelle rocade méditerranéenne (N 16) offre depuis peu à l'Oriental un itinéraire littoral aussi merveilleux qu'aisé à parcourir. Jusqu'au Cap Ras-Tarf, vers Al Hoceïma, l'alternance des paysages est haute en couleurs. Brun rouge des terres, langues claires des plages, damiers verdoyants des cultures, dessins étonnants de l'érosion des sols, ports de pêche minuscules. Cet itinéraire sur l'horizon bleu Méditerranée offre une variante spectaculaire de retour, peu fréquentée : la traversée des reliefs du Rif Oriental jusqu'à Driouch.

### ACCÈS



> Depuis Oujda ou Nador, suivre la direction Al Hoceïma. Ou bien, dans la continuité de l'itinéraire du Cap des Trois Fourches (1.C), sur la route retour : depuis Bni-Chiker [35° 17.581'N - 2°58.485'O], avant Farkhana, prendre à droite la direction Aazanèn-Al Hoceïma.

📶 La route étroite traverse une forêt d'eucalyptus, avec des points de vue sur la mer et la côte Ouest du Cap. Passer le village de Aazanèn (KM 19) et rejoindre la rocade méditerranéenne (N 16), à 26 km de l'embranchement de départ.

# Invisible depuis la route littorale, le contrepoint verdoyant des spectaculaires hameaux du Rif Oriental répond au bleu de la Méditerranée.



## DESCRIPTION



L'itinéraire sur la rocade méditerranéenne se déploie dans une succession de tableaux colorés et caractéristiques. La route croise plusieurs oueds encaissés entaillant les reliefs ; de nombreuses plages préservées et de petits ports de pêche accompagnent le long déroulé de la côte. Après l'oued Tazaghire, sur la gauche à partir du KM 77, une très exceptionnelle falaise sédimentaire [35° 13.584'N - 3° 35.949'O], étrangement érodée, borde la route sur plusieurs kilomètres, avant l'arrivée au Cap Ras-Tarf et son phare blanc [35° 16.979'N - 3° 40.848'O]. L'itinéraire de retour emprunte la même N 16 en sens inverse, avec possibilité de retour direct sur Nador et Oujda par la N 16.

Au-delà de cette partie strictement côtière, si vous souhaitez traverser le cœur du Rif Oriental, 3 km avant d'arriver à Aazanèn, prendre à droite la direction de Ben-Taieb [35° 12.041'N - 3° 27.093'O]. L'excellente piste (probablement destinée à être bitumée sous peu, non mise à jour sur les cartes actuelles) qui débute cette portion

de l'itinéraire attaque de front la pente et gagne très rapidement une altitude de plus de 600 m.

△ Par temps de pluie, cette option "piste" (la seule citée ici), est déconseillée.

Hameaux et douars perchés et isolés, zones de culture en terrasses, troupeaux ovins font la singulière beauté de ce secteur qui semble parfois flotter, comme suspendu au-dessus de la mer. 13 km après son départ, la piste traverse le vieux village de Mahje, puis de splendides plateaux élevés.

Le KM 17 signe la fin de la piste Dar-Kebdani, en rejoignant la route goudronnée (R 610) qui relie Tamsaman (✎) à Ben-Taieb. Prendre à gauche dans cette direction. Ben-Taieb, qui marque la fin du circuit, n'est plus qu'à 4 km.

Pour rejoindre Driouch [34° 58.526'N - 3° 23.181'O] : traverser tout droit l'artère principale de Ben-Taieb et suivre les panneaux Driouch. À partir de Driouch, située 10 km plus loin, emprunter la N 2, direction Nador.

Retour sur Oujda, via Nador, Saïdia et Ahfir : 169 km.



# 600 mètres au-dessus de la mer, le village de Mahje est désormais facilement accessible par beau temps.



#### Points forts :

- le bord de mer et ses ports de pêche.
- les falaises érodées.
- le phare du Cap Ras-Tarf.
- les collines du Rif Oriental.
- le ksar de Dar-Kebdani.

#### Kilométrage

Nador-Al Hoceïma : 132 km

#### Point haut : 670 m

#### Se loger

Hôtels à Al Hoceïma et Driouch.

#### Marcher

Itinéraire décrit dans l'ouvrage *Randonner dans l'Oriental marocain* :  
- Tamsaman, p. 121



## 2.



# LES ROUTES DES BARRAGES

2.A: De Driouch à El-Âïoun par le barrage Mohammed V . P. 50

2.B: De El-Âïoun au barrage Hassan II,  
et suite possible vers Debdou..... P. 54

## INTRODUCTION

Vitaux pour l'agriculture et le développement des villes de l'Oriental, les barrages situés dans des zones remarquables de solitude et de beauté, façonnent des sites exceptionnels. La splendeur des vastes plans d'eau ponctue paradoxalement les immensités arides des collines et des hautes plaines. Les deux circuits proposés permettent de découvrir des domaines de grande nature par des itinéraires peu fréquentés et pourtant remarquables.

# Le puissant barrage Mohammed V, qui règne sur les 6 500 hectares de retenue de l'oued Moulouya.



# 2 LES ROUTES DES BARRAGES



## 2.A DE DRIOUCH A EL-AIOUN PAR LE BARRAGE MOHAMMED V

Construit en 1967 sur l'oued Moulouya descendant du Moyen Atlas, le barrage Mohammed V est le grand ouvrage indispensable aux hommes et à l'agriculture de toute la région. Pour le visiteur, outre la découverte du spectaculaire barrage enchâssé dans ses gorges, c'est l'occasion d'une émotion rare : l'apparition de ces étendues turquoise scintillant au cœur des collines arides.

### ACCÈS

- > Depuis Nador, à 18 km sur la N 2, tourner à gauche, direction Taourirt par la N 19.
- > Depuis Driouch, à 40 km sur la N 2, tourner à droite après Al Aaroui, direction Taourirt par la N 19.

Quitter par la gauche la N 19 à la sortie de Hassi-Berkane (KM 26), puis, au panneau Barrage Mohammed V, prendre à droite, le début de l'itinéraire.

# Née de l'alliance entre nature et ouvrage d'art : la douceur de la tombée du jour sur les canyons immergés, à l'Ouest du barrage Mohammed V.


### DESCRIPTION


 partir de l'embranchement [34°39.781'N - 2°56.294'O] (KM 0), la route progresse Sud-Sud-Est, à travers de vastes plaines cultivées. Au fur et à mesure que l'on s'éloigne des plaines de Gareb, l'habitat devient de plus en plus disséminé. Au KM 3, bifurcation. Suivre à droite l'indication barrage Mohammed V (21 km). Les collines calmes se succèdent, ponctuées de superbes fermes isolées ( au KM 10). La route perd très lentement de l'altitude, avec en arrière-plan des falaises lointaines.

La voie ferrée Nador-Taourit est encore visible à droite alors que, progressivement, le puissant canyon de l'oued Moulouya se devine sur la gauche.

# L'itinéraire d'accès au barrage serpente pendant quelques kilomètres dans les gorges puissantes du grand oued Moulouya.

Dans un paysage de plus en plus minéral de strates rocheuses et de falaises, le regard finit par accrocher le scintillement inattendu de la retenue du barrage.

( au KM 22 sur le barrage proprement dit, sur l'aval du canyon et sur le grand lac).

La traversée du barrage (KM 24) se fait sur une voie étroite, qui ne permet ni croisement, ni arrêt. Un parking permet, une fois la rive droite atteinte, d'admirer le lac et le canyon ( photos interdites).

Continuer la route, étroite et parfois relativement dégradée. Une ligne de crête dégagée offre de magnifiques perspectives sur les petites baies, puis le plan d'eau général.



Passé un col, l'itinéraire progresse dans des zones de collines ouvertes, entre champs et plantations d'oliviers, jusqu'à un croisement au KM 50. Puis, suivre à droite la R 603 dans la direction du panneau El-Âïoun-Taourirt.

L'itinéraire prend fin 2 km plus loin, à l'embranchement suivant :

- ◆ à gauche, N 6 vers Oujda (81 km) par El-Âïoun (21 km) ;
- ◆ à droite, N 6 vers Taourirt (28 km) et Fès (260 km).

**Extension du circuit :** avant l'embranchement vers le barrage Mohammed V, la R 603, prise à gauche, mène au très beau barrage de Mechra-Hammadi [[34° 44.180'N - 2° 48.275'O](#)] à 14 km. De là, on peut rejoindre El-Âïoun-Taourirt par la N 6.



# Oliviers et cultures à la sortie de l'itinéraire, juste avant de rejoindre El-Âïoun.

# Outre la beauté des paysages, la retenue du barrage Mohammed V est un outil majeur du développement de l'agriculture dans tout le bassin de la Moulouya.



◆◆ **Points forts :**

- les 5 000 hectares du site du barrage Mohammed V (classement Ramsar des zones humides) et les canyons de la Moulouya
- le caractère particulier du barrage Mechra-Hammadi

◆◆ **Kilométrage (hors extension)**

- Depuis Driouch : 78 km
- Route du barrage : 52 km





## 2.B DE EL-ÂÏOUN AU BARRAGE HASSAN II ET SUITE POSSIBLE VERS DEBDOU

**Non encore portée sur toutes les cartes, la retenue du barrage Hassan II, mise en eau l'année 2000, a transfiguré les paysages et les gorges de l'oued Za. Point d'orgue de cet itinéraire, la beauté du plan d'eau, dans un écrin de canyons et de vastes collines, au cœur des marches Nord du plateau du Rekkam.**

# Perchée sur un éperon qui domine la vallée, la kasbah mérinide de Debdou est un point d'arrivée superbe pour cet itinéraire.

### ACCÈS

- > Le point d'entrée de ce circuit est EL-Âïoun. Accessible par Oujda, via l'autoroute Oujda-Fès (42 km).

### PREMIÈRE PARTIE :

**D**u rond-point à la sortie de l'autoroute (**Km 0 + [34° 36.573'N - 2° 28.465'O]**), une longue ligne droite rejoint l'entrée d'El-Âïoun. Traverser la ville toujours tout droit jusqu'au croisement avec la N 6 en direction de Fès. Continuer sur la droite, avant de tourner immédiatement à gauche à la sortie de la ville, vers les murailles de l'ancienne médina et la gare. Les dépasser pour atteindre le souk. Prendre à gauche, puis immédiatement à droite. À la sortie de la ville, la route franchit la voie ferrée. Continuer tout droit (direction Sud) jusqu'à Tanacherfi (KM 32.5). Au stop, tourner à gauche.

La route monte à flanc de colline, en lacets, jusqu'au col d'Âyat (1 350 m) avant de descendre progressivement vers le barrage. Au KM 45, près des champs d'aman-diers, une maison des Eaux et Forêts précède le croisement avec la route de Jerada (KM 50). Continuer tout droit : panneau du barrage à 20 km. Après Dada-Ali, signalé par un très beau marabout sur la gauche, l'itinéraire se poursuit dans une végétation magnifique de thuyas, genévriers et alfa, avant de déboucher sur une section en balcon sur les plateaux abritant les gorges de l'oued Za (sur la gauche, en amont du lac) et les collines brunes enserrant la



rive opposée entre le KM 57 et le KM 68). Après ce véritable survol, la route plonge dans les gorges et rejoint le barrage proprement dit. Sur les gorges au KM 68, au cœur des falaises creusées par l'oued, avant de franchir un radier et d'arriver sur les installations du barrage suivies d'un carrefour en contrebas [34° 11.776'N - 2° 38.686'O] (KM 73).

## DEUXIÈME PARTIE :

### Du barrage Hassan II à Debdou

l'itinéraire proposé ici est une remontée progressive vers les tout premiers contreforts du plateau du Rekkam, dans une nouvelle ambiance d'immensité, avant de gagner la ville de Debdou et son ancienne médina.

Du rond-point ([34° 11.776'N - 2° 38.686'O] + KM 0), prendre à gauche la route Sud qui longe la base du barrage en direction de Sidi-Lahcen. Au KM 8, la route traverse un village minier abandonné. Après cette ville fantôme, au KM 12, laisser à gauche la route pour Sidi-Lahcen.

Au KM 19.5 : carrefour (possibilité de revenir sur Oujda, via Merija et Aïn-Bni-Mathar, à 65 km, par la R 606.). Prendre à droite, panneau Debdou, 54 km. La route chemine sur les premières marches des plateaux.

Au KM 37 : nouvel embranchement. Suivre sur la droite et poursuivre en direction des plaines.

De là, plusieurs options :

- ♦ pour revenir sur El-Âïoun, puis Oujda, par l'autoroute, faire demi-tour et reprendre en sens inverse l'itinéraire ci-avant. Kilométrage aller-retour El-Âïoun-barrage-El-Âïoun : 76 km.
- ♦ pour rejoindre Debdou (panneaux) au plus court, prendre à droite plein Est, pour rejoindre la route Taourirt-Debdou (N 19).



# Ambiance spectaculaire tout au long du plan d'eau du barrage Hassan II, dernier-né des grands ouvrages de l'Oriental.

Au KM 46, la route bute sur la nationale Taourirt-Debdou (N 19). Prendre à gauche, dans des zones de chênes verts. Debdou, annoncée par un vestige mérinide, n'est plus qu'à 25 km.

## DEBDOU

Comment un site naturel aussi remarquable et un patrimoine bâti aussi exceptionnel peuvent-ils rester à ce point ignorés ? Debdou, c'est l'abord spectaculaire du plateau du Rekkam, que l'on gagne par une route de montagne sublime. C'est une médina mérinide isolée et perchée sur une arête à laquelle il faut savoir accéder. C'est la mémoire d'une population juive qui a laissé ici, entre autres, des tombes monolithes exceptionnelles. C'est aussi le souvenir des actes d'une résistance acharnée tout au long de son histoire. C'est aujourd'hui un haut-lieu de patrimoine et de mémoire parmi les plus remarquables et les plus spectaculaires de la région, à quelques heures de Fès et Oujda.

### ♦♦ Points forts :

- les points de vue du col d'Ayat sur la plaine de El-Âïoun.
- les champs d'amandiers en fleurs, au printemps.
- les balcons du lac de retenue.
- les gorges de l'oued Za.
- la découverte de la kasbah mérinide de Debdou et du Mellah (quartier juif) de la basse ville.

### ♦♦ Point haut : 1 350 m, col d'Ayat.

### ♦♦ Se loger

#### À Debdou

Riad Oriental. dans l'ancienne Médina.  
Tél. : 06 12 24 20 19

Campement de Taferent, vue de la Gaada (falaises et cirque de Debdou).

### ♦♦ Marcher

Itinéraires décrits dans l'ouvrage  
*Randonner dans l'Oriental marocain :*

- *Debdou*, page 77
- *Kasbah de Taourirt*, page 81

## 3.



# LES MONTS DE JERADA ET LA ROUTE DES MINES

3.A: De Debdou vers Jerada, par Gafaït ..... P. 62

3.B: Du col de Jerada à Oujda, par Tiouli et Touissit ..... P. 65

## INTRODUCTION

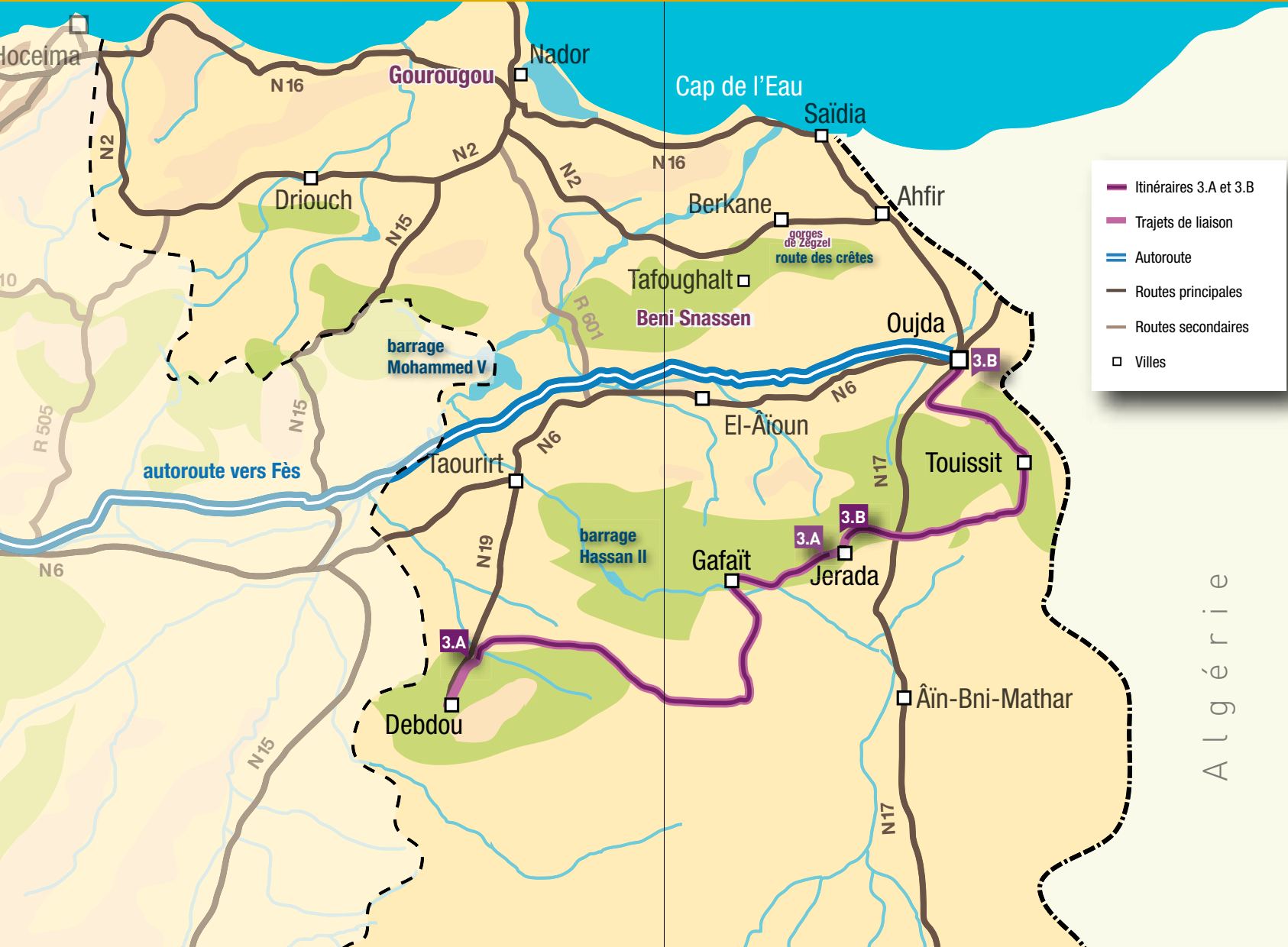
Des murailles mérinides de la kasbah de Debdou aux ambiances arides annonciatrices des Hauts-Plateaux; des environs de Gafaït, de la fraîcheur de l'oued Za aux vestiges des anciennes mines de Jerada ou Touissit, cet itinéraire à facettes multiples réunit histoire industrielle, culture millénaire et nature préservée. Il est ici décrit en deux parties: de Debdou vers Jerada, par Gafaït (3.A) et du col de Jerada à Oujda, par Tiouli et Touissit (3.B).

Cette partie de l'Oriental se caractérise par ses paysages en horst. En géologie, un horst est un compartiment de croûte terrestre soulevé, bordé de fossés effondrés, les graben. Un horst forme donc un plateau tabulaire caractéristique, élevé et isolé par des falaises.

# Appréciee pour sa fraîcheur et ses sources,  
la Commune de Gafaït, sur l'oued Za.



# 3 LES MONTS DE JERADA ET LES ROUTES DES MINES



- Itinéraires 3.A et 3.B
- Trajets de liaison
- Autoroute
- Routes principales
- Routes secondaires
- Villes

Algérie



## 3.A DE DEBDOU VERS JERADA, PAR GAFAÏT

**Cet itinéraire est ici conseillé et décrit depuis son point le plus au Sud : Debdou. Accès rapide par l'autoroute Oujda-Fès; sortir à Taourirt.**

**Gagner Debdou, à 47 km plein Sud, par la N 19.**

**Notre conseil : visiter la ville et sa citadelle mérinide, dormir dans l'ancienne médina, avant de consacrer la journée suivante à l'itinéraire proprement dit.**

# L'isolement et l'émotion des murailles de la grande forteresse de Debdou se découvrent après quelques minutes de marche à travers l'ancienne médina.

### ACCÈS

> Depuis la Commune de Debdou, reprendre la direction de Taourirt, par la N 19.

À 24 km, prendre une route à droite, à partir du panneau Aïn-Bni-Mathar, P 6052 **[KM 0 + [33°59.122'N - 3°2.701'O]]**.

### DESCRIPTION

**S**ur une route étroite (△ les croisements sont délicats), une longue traversée commence dans un paysage de plaine.

Au Nord, les collines de Taourirt ; au Sud, les contreforts du Rekkam. À partir du KM 16, la route s'élève nettement entre les collines, dans des paysages de romarins, de pistachiers et d'amandiers. Au KM 26, après avoir dépassé l'oued Sfi, continuer tout droit au croisement, toujours en direction de Aïn-Bni-Mathar **[34°9.908'N - 2°56.208'O]**.

La route sur la gauche mène au barrage Hassan II (voir itinéraire 2.B). Une épicerie/vente de carburant originale (KM 30, sur la droite)

précède de vastes forêts reboisées de pins d'Alep, aux alentours de la maison forestière de Aïn-Serrak. La route prend pied sur les Hauts-Plateaux au KM 38.5, à une altitude de 1 100 m. Une station du gazoduc Algérie-Maroc marque le KM 39.

Au KM 45, carrefour : continuer tout droit. À l'entrée de la Commune de Merija (marché tous les mercredis), faire un quasi demi-tour (KM 58.5 + **[34° 1.584'N - 2° 23.081'O]**) à gauche, plein Nord, pour continuer sur Gafaït (pas de panneau). La descente sur la vallée de l'oued Za, entre les collines couvertes d'alfa et les horizons montagneux, est somptueuse à partir du KM 73.





La Commune de Gafaït, prisée pour sa fraîcheur et ses sources en été, se dévoile dans les encaissements de l'oued Za, une dizaine de kilomètres plus tard. Au KM 84, juste avant le radier qui traverse l'oued [34° 13.507'N - 2° 23.562'O], une route bitumée débute sur la gauche (11 km en aller-retour). Cette extension locale progresse en balcons spectaculaires sur l'oued Za et les jardins (△ À 9,5 km, traversée de fond d'oued déconseillée en temps de pluie).

Passer le radier à l'entrée de Gafaït, remonter dans la Commune, puis, au KM 86 (hors extension précédente), prendre à gauche pour visiter les abords de l'oued, la piscine, les marabouts et les campings-guinguettes au bord de l'eau. Revenir à l'embranchement du KM 86, en direction de Jerada.

Les paysages de mesas tabulaires, de collines claires et de champs d'alfa se succèdent dans un site de western, jusqu'aux premiers terrils et carreaux des mines de Jerada (KM 107).

À un rond-point situé au KM 109 [34° 18.105'N - 2° 11.777'O], prendre à droite en direction de Jerada. La route passe près de la centrale thermique, puis mène au centre-ville. Continuer tout droit au second rond-point, puis prendre à gauche au suivant. Durant cette traversée de Jerada, on aperçoit de nombreuses maisons et des édifices de l'époque de la mine.

Passée la ville, la route, au trafic désormais plus dense, serpente dans les collines, sous le point culminant de la chaîne (jbel Bou-Keltoum, 1 687 m), dans des forêts de pins et de genévriers, vers le croisement du col de Jerada, à 1 150 m d'altitude (KM 126 + [34° 19.982'N - 2° 3.318'O]). Visible à gauche, un Info Kiosque informe sur le Site d'Intérêt Biologique et Écologique de Chekhar et ses 55 000 hectares.

De là, on peut revenir directement à Oujda (N 17, à gauche, à 40 km).

## 3.B DU COL DE JERADA A OUJDA, PAR TIOULI ET TOUISSIT (LA ROUTE DES MINES)

**Entre les collines et les plaines agricoles d'altitude, cet itinéraire peu fréquenté est une alternative à l'axe classique de la N 17 Oujda-Jerada.**

**Relativement court, il peut être envisagé comme point de départ à de nombreuses ballades dans la nature, ainsi qu'à la découverte des anciens sites miniers de Touissit (mines de Zellidja).**

### ACCÈS

- > En venant de Jerada (18 km), traverser la N 17 et continuer tout droit. En venant d'Oujda par la N 17 prendre à gauche au col de Jerada (40 km).  
[34° 19.982'N - 2° 3.318'O]

**KM 0**

# Le calme et l'ampleur des paysages de plateaux ocre et les jbel tabulaires achèvent la route des Horst, avant la plongée rapide sur Oujda.

# Terril et puit : les paysages des mines de charbon de Jerada, exploitées dès 1920, sont l'une des curiosités du pays des horst.





# L'atmosphère particulière des paysages et du village minier de Zellidja, près de la Commune de Touissit.

## DESCRIPTION



La route traverse d'abord des paysages préservés, puis de remarquables plaines agricoles d'altitude dont la terre rouge éclate au regard, entre fermes isolées et troupeaux, jusqu'aux anciennes exploitations minières de Touissit. Au KM 12, une aire de repos des Eaux et Forêts, sur la gauche, dans une forêt de pins, précède la vue sur les monts de Tlemcen (Algérie) et les plateaux cultivés.

La route fait un coude brusque à gauche près de la gare de Tiouli.

Au KM 23 sur les paysages de forêts, de champs et de sommets. Les terrils des mines de Touissit annoncent la Commune, remarquable par ses anciens corons. Dès le premier rond-point (KM 37), prendre à gauche. Puis, 1 km plus loin, à droite au rond-point suivant.

⚠ Au KM 38, un panneau Oujda sur la droite : une route déconseillée en raison de son étroitesse.

Continuer tout droit, dans une forêt de chênes verts. Au KM 48, prendre à droite, direction Oujda, 28 km.

La route progresse au cœur du site naturel protégé de Chekhar, contourne le spectaculaire jbel Mahssor (1 354 m), puis perd rapidement de l'altitude entre les collines dominant Oujda. Au KM 68, on rejoint la N 17. Prendre à droite pour avoir un accès direct à Oujda (8 km).

### Pour quelques kilomètres (et quelques pas) de plus

À Touissit, poursuivre à 3 km à l'Est vers Sidi Boubker et visiter les constructions créées par Jean Walter pour les mines Zellidja. Il s'agit des restes très dégradés d'un village ouvrier idéal, bâti à flanc de colline et proche des carreaux de mines (avec place centrale en rotonde, bureau de poste, café et cinéma) surmonté de villas de style bien français, respectant la hiérarchie sociale. Étonnant...



### Points forts

- La kasbah mérinide de Debdou.
- Les sources de Gafaït et la vallée de l'oued Za.
- Le site nature de Chekhar.

### Kilométrage

Total : Debdou-Oujda par la route des Horst : 214 km.  
Itinéraire 3.A : 126 km.  
Itinéraire 3.B : 68 km.

### Point haut : 1 150 m, col de Jerada.

### Se loger

À Debdou : Riad Oriental, dans l'ancienne Médina  
Tél. : 06 12 24 20 19

À Gafaït : Association Gafaït pour le Développement et la Culture : [samehder@yahoo.fr](mailto:samehder@yahoo.fr)

### Marcher

Itinéraires décrits dans l'ouvrage *Randonner dans l'Oriental marocain* :  
- Site SIBE de Chekhar, page 69  
- Gafaït, page 73  
- Debdou, page 77



## 4.



# LE REKKAM ET LES HAUTS-PLATEAUX

- 4. A : La grande route du Sud..... P. 72
- 4. B : La diagonale de Debdou à Tendirara, par Maatarka . P. 74
- 4. C : La diagonale de Tendirara à Talsinnt, par Anoual... P. 78
- 4. D : La transversale d'Aïn-Bni-Mathar  
à Outat-Oulad-El-Haj..... P. 82



## INTRODUCTION

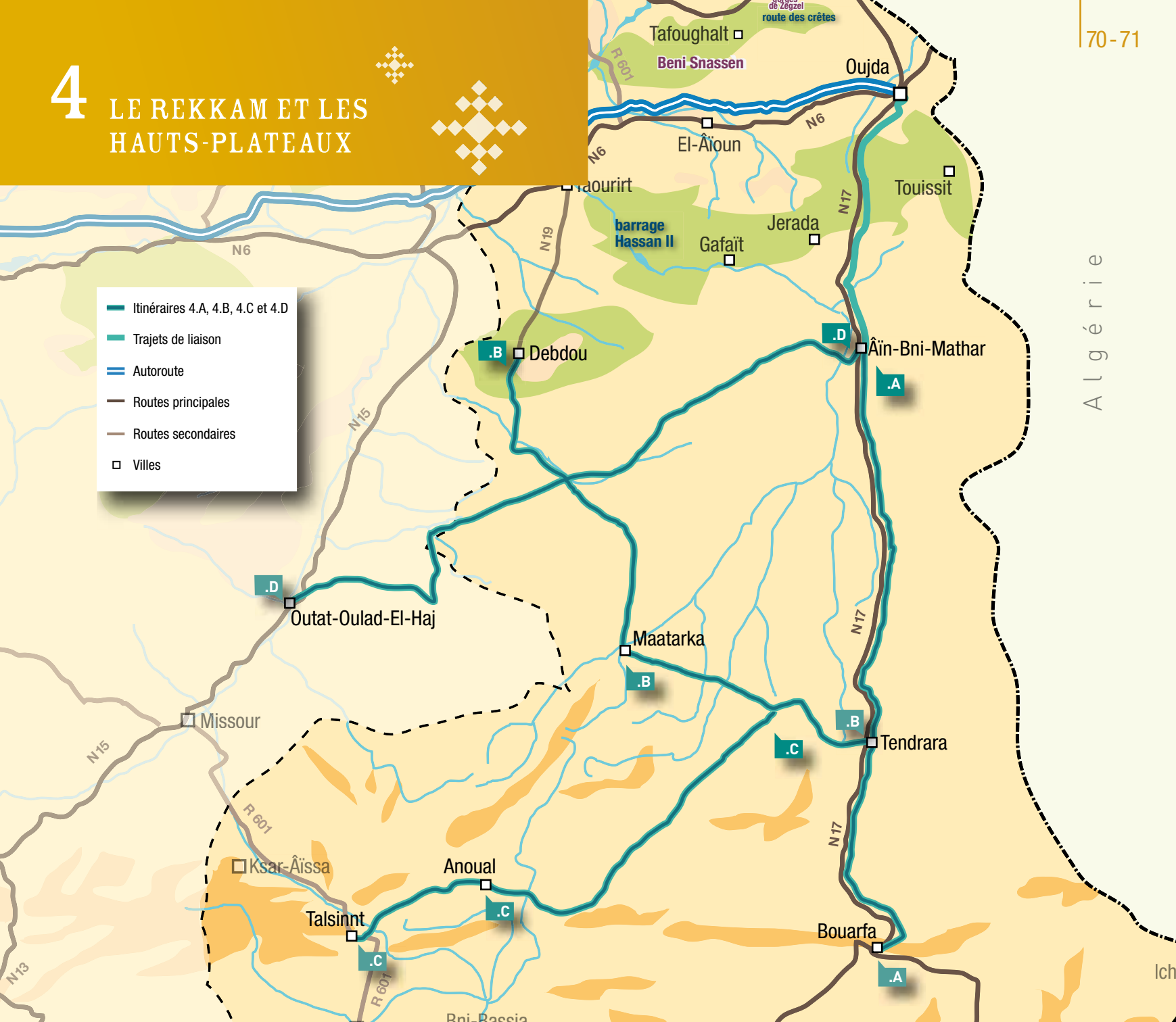
Territoire exceptionnel, les Hauts-Plateaux de l'Oriental occupent plus d'un tiers de la Région. Longtemps terres d'isolement extrême, ils sont aujourd'hui parfaitement accessibles en voiture de tourisme. Y circuler reste une expérience des plus intenses. Le souffle de l'aventure perdue sur ces horizons infinis, quasi-vertigineux de vide et de beauté. Grandes zones de pâturages. Mesas et collines basses. Campements des éleveurs nomades. La magnificence des lieux et les distances couvertes proposent, à plus de 1 200 m d'altitude moyenne, sur ces hautes terres qui précèdent le grand Sud de l'Oriental, une plongée presque irréaliste dans l'immensité.

# Au cœur des immensités, l'axe de la N 17 est le plus parcouru  
– mais non le moins spectaculaire – des quatre itinéraires  
des Hauts-Plateaux présentés ici, qui ne sont pas toujours aussi fleuris.

# 4 LE REKKAM ET LES HAUTS-PLATEAUX



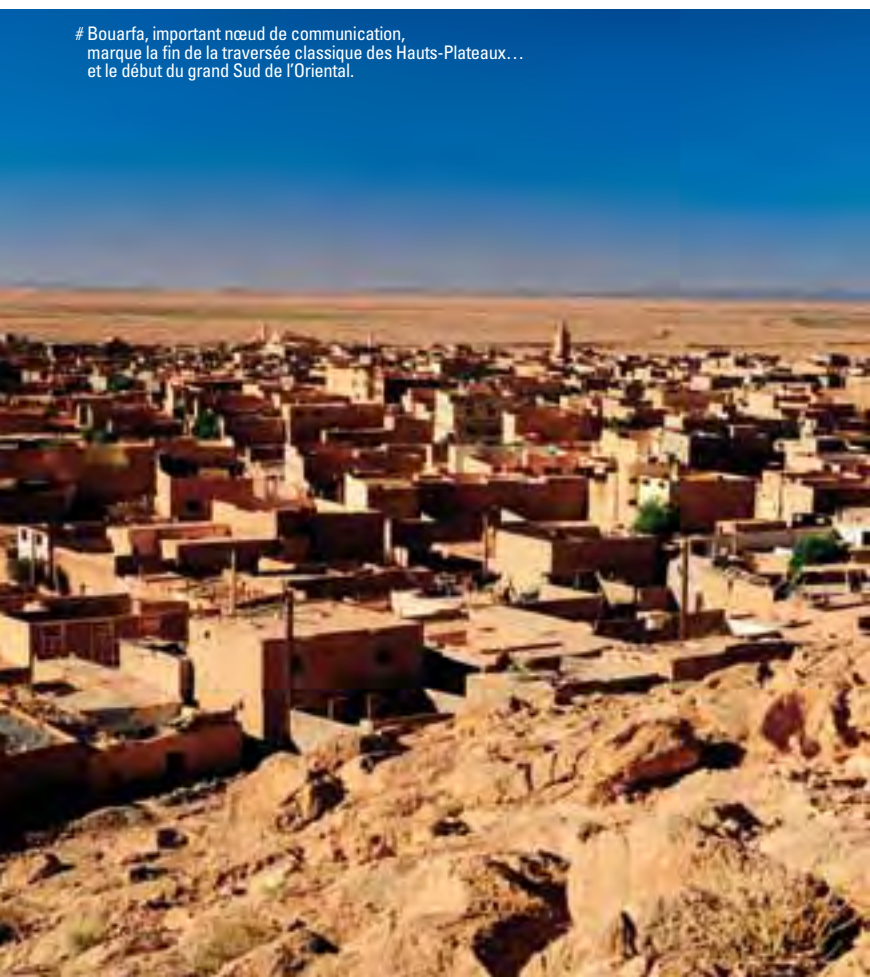
- Itinéraires 4.A, 4.B, 4.C et 4.D
- Trajets de liaison
- Autoroute
- Routes principales
- Routes secondaires
- Villes



## 4.A LA GRANDE ROUTE DU SUD

Excellente, la N 17 met Figuig à une demi-journée d'Oujda (375 km) ; mais elle n'est pas uniquement une voie d'accès rapide à la grande oasis de l'Oriental. Elle est en soi un bon moyen de découvrir le monde des Hauts-Plateaux ; de le redécouvrir aussi à chaque trajet, tant les lumières et les couleurs sont changeantes. Ici, le ciel seul est la frontière...

# Bouarfa, important nœud de communication, marque la fin de la traversée classique des Hauts-Plateaux... et le début du grand Sud de l'Oriental.



### ACCÈS

> D'Oujda prendre la direction du Sud, Jerada-Figuig, au rond-point de la nouvelle grande mosquée et de la gare routière. Passé le col de Jerada (KM 46 + [\[34°19.982'N - 2°3.318'O\]](#)), l'espace s'ouvre sur les Hauts-Plateaux qui débutent à Aïn-Bni-Mathar (ex-Berguent) (KM 83 + [\[34°0.476'N - 2°1.405'O\]](#)), site signalé à droite par la nouvelle centrale électrique soleil-gaz (un véritable Beaubourg égaré dans le grand espace) et par des antennes sur la falaise à gauche.

Un très vaste aquifère permet l'irrigation de grands domaines agricoles. Mais Aïn-Bni-Mathar est surtout le point de rencontre chaque lundi de centaines d'éleveurs Bni Guil et de milliers de moutons de la race éponyme, venus de campements lointains, pour la plupart dans les antiques et précieuses camions Ford des années 60. Ce spectacle, à ne pas manquer, peut être suivi de la dégustation de succulentes grillades dans les restaurants de l'avenue principale.

### DESCRIPTION

À partir d'Aïn-Bni-Mathar (KM 0), on quitte le domaine des arbres et des cultures, sauf de brèves ré-apparitions. La N 17 part plein Sud dans un décor presque abstrait et d'une platitude quasi-parfaite, comme sublimé par la puissance du ciel. Des bergers font paître leurs troupeaux parmi les touffes d'alfa et d'armoïse. On est ici plus dans le temps que dans l'espace, tant celui-ci semble immobile.

La route longe la voie ferrée Oujda-Bouarfa encore en activité réduite. À signaler, 35 km après la ville, une ancienne gare sur la gauche et, à 72 km, les restes d'une ancienne base militaire américaine de la Seconde Guerre mondiale. Au loin apparaissent peu à peu les montagnes des abords de Tendirra (KM 125 + [\[33°4.239'N - 2°0.196'O\]](#)), localité située à 1 400 m d'altitude.

Si vous avez manqué le souk du lundi à Aïn-Bni-Mathar ne manquez pas celui du mercredi à Tendirra. △ Jusqu'à Bouarfa (KM 185), la route traverse de nombreux radiers (par temps de pluie). À gauche, vers le Sud-Est, apparaissent les jbelles Dokh et Klakh, qui bordent par le Sud les grandes solitudes du Chott Tigri (ne surtout pas tenter d'approcher en véhicule de tourisme).

Juste avant d'obliquer à droite vers Bouarfa, la route croise la voie ferrée (gare et vestiges de l'ancienne mine de manganèse sur la droite) avant de plonger vers la ville. Dépasser la gare routière, jusqu'au rond-point central [\[32°31.893'N - 1°57.554'O\]](#), point de départ des itinéraires vers les oasis.

## 4.B LA DIAGONALE DE DEBDOU À TENDRARA, PAR MAATARKA



**Prendre pied sur les plateaux, par les hauts de Debdou, puis traverser les immensités des mondes nomades, avant de poursuivre vers les oasis du Sud : cet itinéraire est un voyage inoubliable et une excellente option si vous souhaitez, en quelques jours à partir d'Oujda, découvrir l'Oriental par ses grands espaces les plus secrets.**

### ACCÈS

> Depuis Oujda, prendre l'autoroute Oujda-Fès, sortir à Taourirt, puis direction Debdou par la N 19.

# Unique et sans équivalent au Maroc : l'isolement des campements, des Communes et des hommes, dans l'espace de démesure et de beauté de plateaux de l'Oriental.

### DESCRIPTION



**D**u carrefour situé à l'entrée de Debdou en venant de Taourirt, prendre à gauche la route (KM 0 + [33° 59.122'N - 3° 2.701'O]) qui progresse à flanc de montagne. La route, dite de la Gaada, offre, sur une dizaine de kilomètres extrêmement spectaculaires, un véritable survol du cirque puissant qui clôt la vallée ouverte à l'Ouest sur les plaines de Tafarate.

△ Le tracé s'élève en une longue série de lacets serrés, à travers une forêt dense de pins.

📶 Plusieurs balcons donnent la mesure du site de Debdou et de l'emplacement privilégié de la médina mérinide qui domine la ville moderne. Dans la forêt, sur la droite au KM 8,6, au-dessus des falaises où naissent les sources


qui alimentent la ville, proche de la maison forestière de Aïn-El-Kbira, un gîte propose un hébergement en chalet et une aire de repos. Au KM 9, la route prend pied définitivement sur le haut-plateau du Rekkam. Au KM 21, le poste forestier d'El-Ateuf avec sa retenue d'eau est le dernier point de verdure avant la rigueur des Hauts-Plateaux. Sur le Rekkam, à plus de 1 400 m d'altitude, le regard porte vers un horizon où la route rectiligne semble s'enfoncer sans limites. Végétation rase et zones d'alfa ; tentes et campements nomades presque invisibles à l'écart de la route.

Bergers et troupeaux isolés dans ces grandes solitudes. Au premier abord, cette dimension hors norme des espaces semi-désertiques peut paraître presque angoissante.



Les lieux ne sont pourtant pas abandonnés, mais bien exploités par les pasteurs, et les routes sont régulièrement empruntées par leurs camions vers les marchés.

KM 39.2 [33°43.230'N - 3°1.631'O], au croisement de l'ancienne et mythique piste Broto (aujourd'hui R 606, voir l'itinéraire 4.D), qui fut la première piste carrossable reliant le Moyen Atlas aux confins de l'Algérie, par Berguent, aujourd'hui Aïn-Bni-Mathar. À droite, direction Outat-Oulad-El-Haj. Par temps clair, les sommets souvent enneigés du Moyen Atlas apparaissent au-dessus de la ligne d'horizon.

À gauche, direction Aïn-Bni-Mathar (105 km, voir l'itinéraire 4.D). Continuer tout droit, direction Maatarka, à 64 km, par une très bonne nouvelle route non encore reportée sur les cartes, sur un cap globalement Sud-Sud-Est.  Plusieurs passages de radiers indiqués.


Au KM 90, une antenne plantée sur une colline à droite annonce la Commune de Maatarka (KM 100 + [33°16.102'N - 2°41.827'O]).

Après les bâtiments administratifs, immédiatement sur la droite, un groupe de constructions abrite le souk, des garages, un café-restaurant minimal, et même une pharmacie. La route, sur un cap Sud-Est, ne présentera plus d'embranchement jusqu'au KM 136 [33°7.718'N - 2°17.675'O].

Laisser la route de droite : direction Anoual-Talsinnt (voir itinéraire 4.C) et continuer tout droit sur 36 km jusqu'à la N 17, à prendre à droite, juste au Nord de Tendirara, à 1 km [33°4.239'N - 2°0.196'O].

# Les maîtres des solitudes : les nomades des tribus Bni Guil et Laamour, 5 000 familles parcourant les Hauts-Plateaux. Leur cheptel ovin est estimé à trois millions de têtes.

## LES HAUTS-PLATEAUX

 lus encore qu'un territoire, les Hauts-Plateaux constituent pour qui les traverse une expérience tellement unique qu'il n'aura de cesse de la renouveler. Ici, les hommes, pasteurs nomades, doivent se tenir à hauteur d'infini ; et si leurs tentes sont basses, c'est comme pour ne pas faire obstacle à l'horizon. Leurs troupeaux, savamment disséminés, sont leur fierté et leur simple richesse. Seuls des nomades, et nomades dans l'âme, peuvent apprécier et affronter la liberté implacable du ciel et du vent. Vivre dans ces mondes est un exploit et une noblesse. Les parcourir est un privilège.



### Points forts

- La kasbah mérinide de Debdou.
- Les espaces des nomades sur le plateau.

### Kilométrage : 173 km.

### Point haut : 1 480 m, Tendirara.

### À voir :

- L'ancienne médina et la forteresse mérinide de Debdou.
- Le quartier et le cimetière juifs.
- L'infini...

### Se loger

#### Debdou

Riad Oriental, dans l'ancienne médina, maison traditionnelle, sobrement rénovée.  
Tél. : 06 12 24 42 69

Gîte de Tafrent : <http://iom-voyages.com>

### Marcher

Itinéraire décrit dans l'ouvrage *Randonner dans l'Oriental marocain* :  
- Debdou, page 77

## 4.C LA DIAGONALE DE TENDRARA À TALSINNT PAR ANOUAL



En approchant le Sud de l'Oriental via la N 17, cet itinéraire propose, à partir de Tendirara, à 200 km d'Oujda, un parcours peu fréquenté et de toute beauté vers Talsinnt, entre espaces désertiques et chaînes montagneuses du Haut Atlas oriental.

### ACCÈS

> Voir la description Oujda-Tendirara, itinéraire 4.A.

> Départ de la transversale [33° 4.239'N - 2° 0.196'O] : 1 km avant l'entrée dans Tendirara (altitude 1 480 m) ; à droite, un panneau indique Maatarka N 19. En larges virages sur une route assez étroite, on franchit une série de collines, l'oued Knibiche ensuite, et de s'engager droit sur les vastes espaces des Hauts-Plateaux. Une école isolée (KM 31.7) puis, sur la gauche, l'embranchement vers Anoual (KM 34 + [33° 7.718'N - 2° 17.675'O])

# La montée en puissance des ambiances désertiques du Sud débute réellement après Talsinnt.

### DESCRIPTION



Prendre à cet embranchement la route de gauche vers le Sud-Est (KM 0 + [33° 4.239'N - 2° 0.196'O]). Une série de virages rompt la très grande monotonie de la route vers le KM 15, alors que sur la droite de l'itinéraire, dès la montée des crêtes, des collines basses annoncent la fin progressive de l'immensité horizontale des plateaux proprement dits. Sur une trentaine de kilomètres, les premiers contreforts de l'Atlas Oriental proposent de superbes décors : mesas, collines sculptées par l'érosion, ourlées de strates claires. Au KM 38, un poste de garde-chasse est installé sur une colline isolée, à gauche. Une série de virages à 90° précède un embranchement, sans indication

ni panneau, au KM 56.3, entre des baraquements abandonnés et une retenue d'eau artificielle [32° 44.031'N - 2° 34.013'O].

Prendre à droite, vers l'Est.

△ Au KM 70, radier marqué. 3 km plus loin, d'anciens fours à chaux bordent le côté gauche de la route. Progressivement, les reliefs, qui encadrent la suite de la route, montent sur l'horizon.

Des blocs de grès caractéristiques, isolés dans la plaine sur la droite de la route, abritent une série de gravures (KM 90, site de Ghislane). Au KM 99, une déviation (panneau jaune) contourne un radier arraché par les crues de l'oued.

△ Travaux en cours.



De spectaculaires plissements annoncent l'arrivée à Anoual (KM 115), la Commune aux 16 marabouts (panneaux Chorfa el Adarrissa, Sidi Mohammed Ben Ahmed).

Encore en ville, immédiatement après un éperon rocheux, se trouvent de jolis jardins bien ombragés.

Sortir d'Anoual, franchir le nouveau pont sur l'oued El Bous, et poursuivre en direction de Talsinnt, à 40 km d'Anoual. À l'entrée de la Commune, laisser le collège sur la droite, puis franchir un radier pour gagner le centre de Talsinnt.



## Pour quelques kilomètres (et quelques pas) de plus

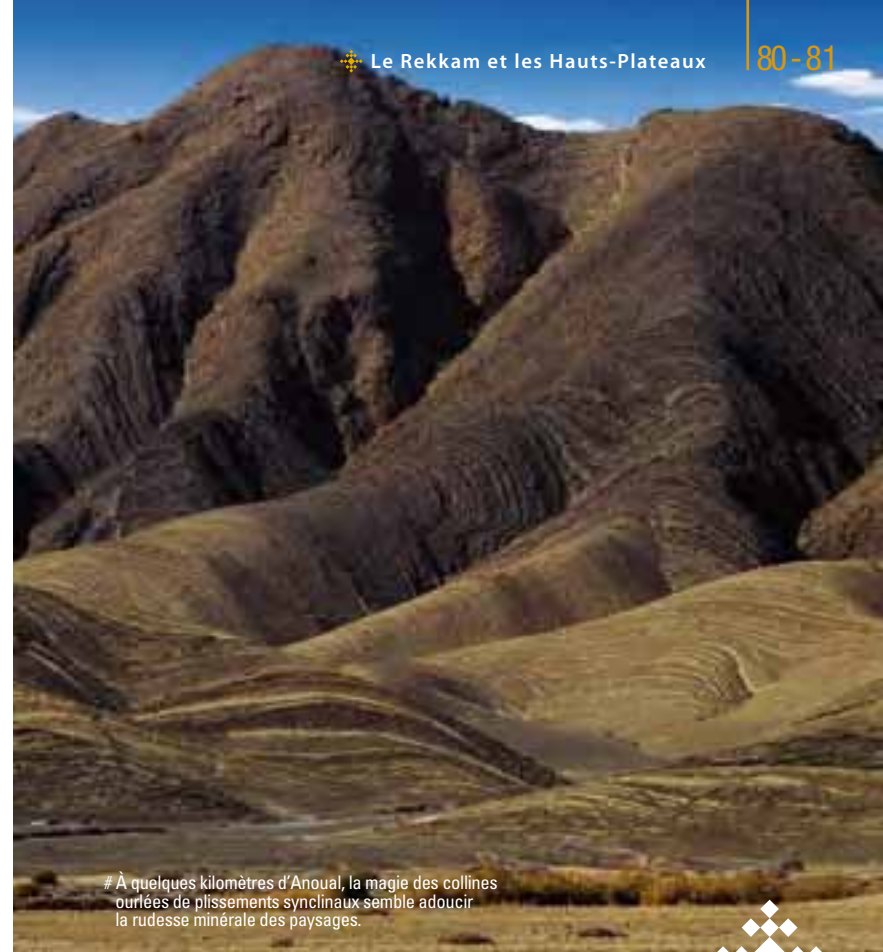
En passant par Talsinnt, surtout ne pas manquer les villages berbères des environs, échelonnés sur la route de Missouri : Ghezwane, Tamaslent, Ksar-Âïssa.

Ces douars perchés, en partie abandonnés au profit d'habitations modernes en contrebas (les impératifs de sécurité n'obligent plus au regroupement) sont tout simplement prodigieux.

L'architecture traditionnelle en adobe - avec pieds de murs en pierre - des maisons, disposées suivant des plans complexes, les passages entre les piliers de soutien en bois de genévrier, en forme de fourches, les intérieurs littéralement modelés dans la terre et peints, sont remarquables. On est en présence d'un patrimoine bâti unique.



# Le spectaculaire douar de Ksar-Âïssa, merveille d'architecture, remarquable, et à ne pas manquer, à quelques minutes de piste de la route de Missouri.



# À quelques kilomètres d'Anoual, la magie des collines ourlées de plissements synclinaux semble adoucir la rudesse minérale des paysages.

✦ **Kilométrage** Tandrara-Talsinnt : 185 km.

✦ **Point haut** : 1 480 m, Tandrara.

✦ **Se loger à Talsinnt**

Café Belle-Vue : [samirov45@hotmail.com](mailto:samirov45@hotmail.com)

Tél. : 05 35 78 14 70

✦ **Marcher**

Itinéraire décrit dans l'ouvrage  
*Randonner dans l'Oriental marocain :*

- *Talsinnt*, page 65

## 4.D LA TRANSVERSALE DE AÏN-BNI-MATHAR À OUTAT-OUHAD-EL-HAJ

Un itinéraire rectiligne, dépouillé, minimal. Sur le tracé de l'une des anciennes pistes des Hauts-Plateaux, la R 606 est sans doute la quintessence de l'esprit de ces territoires de nomades et d'éleveurs, mélange d'isolement, de beauté et d'espace.

### ACCÈS

> Le point d'entrée est Aïn-Bni-Mathar, à 83 km au Sud d'Oujda.  
(Voir itinéraire 4.A).

# Spectaculaire apparition : sur la bordure Sud-Ouest des plateaux, les neiges du Moyen Atlas semblent flotter à l'horizon.

### DESCRIPTION

Prendre, la direction de Maatarka, sur la droite au rond-point à la sortie Sud d'Aïn-Bni-Mathar, (KM 0 + [\[34°0.476'N-2°1.405'O\]](#) avec une station-service). La R 606 traverse des exploitations agricoles, avant de faire un coude à 90°, juste avant le pont sur l'oued Charek. Dans un paysage caractéristique (KM 12), la silhouette de la centrale électrique gaz-soleil se profile à droite, au Nord, ainsi que les monts de Jerada.

Au Sud-Est, la butte conique Sidi-Amar, véritable repère dans l'immensité, est également à vue. Des plantations d'oliviers (KM 34) marquent les dernières zones irriguées. La rectitude de la route, quasi-absolue, semble infinie. Les bornes kilométriques sont souvent ici rongées par le vent et le soleil.

Au KM 37, laisser à droite la route vers Merija et continuer tout droit. La steppe, plantée de campements nomades, semble totalement avaler le monde, avant l'apparition des premiers reliefs du plateau du Rekkam (KM 66, sur la droite).

Jusqu'au (seul) croisement suivant (KM 106), l'épure ne cesse de se dérouler, à peine parsemée de rares campements visibles.

Au niveau de ce croisement, que marque un poste sur la gauche, [\[33°43.230'N-3°1.631'O\]](#), on peut :

- à droite, au Nord, rejoindre Deb-dou. (voir itinéraire 4.B) ;
- à gauche, au Sud, rejoindre Maatarka (voir itinéraire 4.B) ;
- tout droit, sur un cap Sud-Ouest, rejoindre Outat-Oulad-El-Haj.



## Liaison vers Outat-Oulad-El-Haj

Continuer tout droit, toujours sur la R 606. ⚠ Attention aux radiers, parfois dégradés, dans la suite de l'itinéraire. Au KM 119, un poste d'observation sur une colline, immanquable, balise le début de la lente et progressive descente du plateau. Loin à l'horizon, les reliefs de l'Atlas Oriental, parfois enneigés jusqu'en mai ou juin, gagnent en présence et en force. Les zones couvertes d'alfa se multiplient. À 24 km de Outat-Oulad-El-Haj [[33° 19.811'N - 3° 42.241'O](#)],

la R 606 débouche sur la N 15. Prendre à gauche pour rejoindre la ville, qui marque la sortie de cette transversale majeure appréciée des amateurs d'immensité.

Retour à Oujda: direction Guercif au Nord (114 km, par N 15), puis Guercif-Oujda par l'autoroute.

Possibilité de rejoindre les oasis du Sud (itinéraires 5) en descendant sur Missouri après Outat-Oulad-El-Haj (52 km, N 15), puis Talsinnt (100 km, R 601).



# À ne pas manquer dans les Communes des Hauts-Plateaux : le rassemblement des éleveurs, les jours de souk. Ici, à Ain-Bni-Mathar.

### ◆ Points forts

- Les solitudes du plateau du Rekkam et la vision des sommets de l'Atlas.

◆ **Kilométrage** : 205 km jusqu'à la jonction avec la N 15, à 24 km d'Outat-Oulad-El-Haj.

◆ **Altitude moyenne** : 1 300 m.





# 5.

## VERS LES OASIS

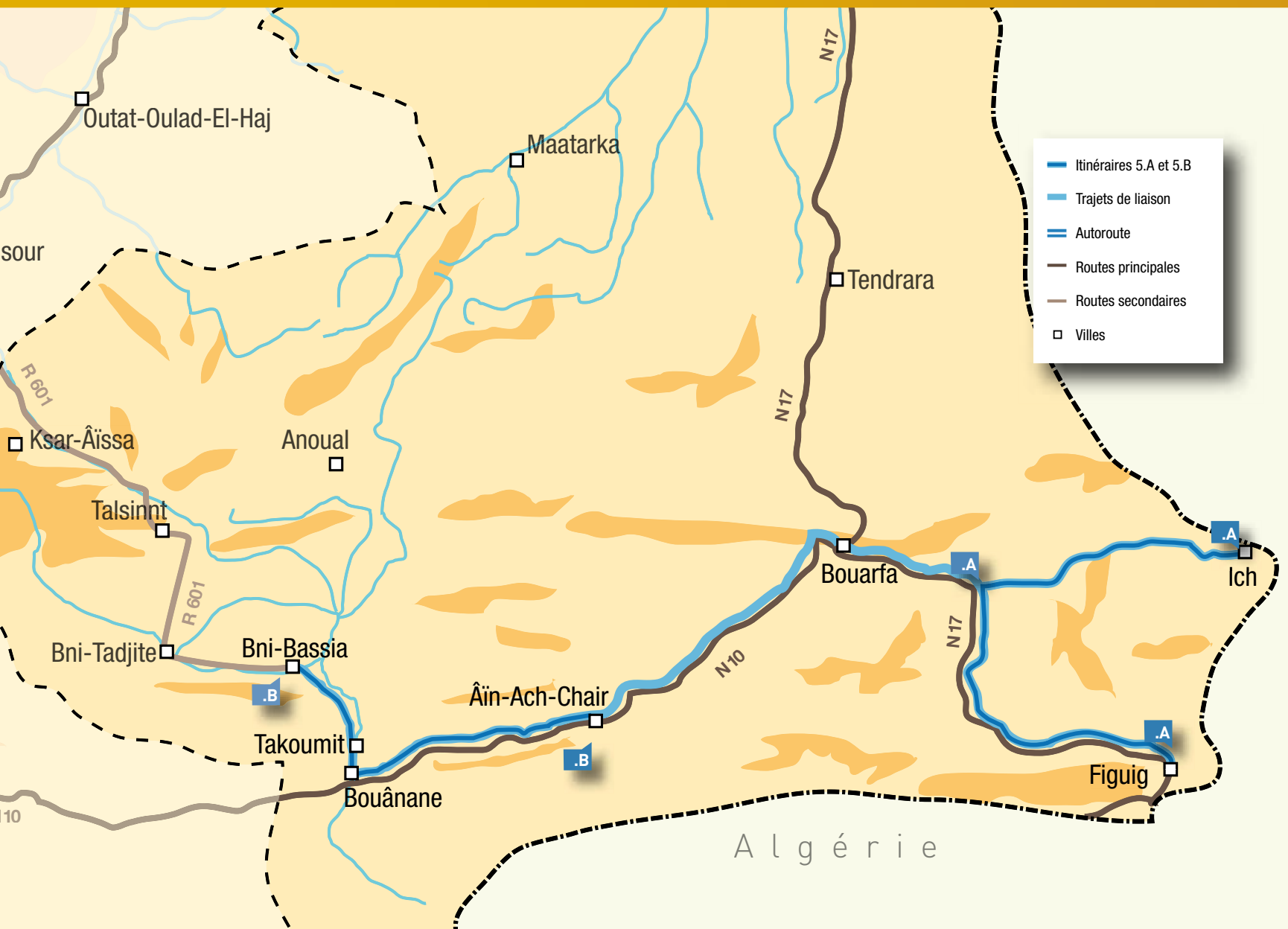
5.A: Les oasis de l'Est: Figuig et Ich .....	P.91
5.B: Les oasis de l'Ouest: Aïn-Ach-Chair, Takoumit, Bni-Bassia .....	P. 100

### INTRODUCTION

La tentation d'un isolement fascinant naît de l'éloignement et des environnements arides, mais aussi du miracle des jardins et des palmeraies verdoyantes. Aux portes du Sahara, le grand Sud de l'Oriental abrite une série de très remarquables oasis. Si Figuig, à l'Est, est de loin la plus peuplée (13 000 habitants) et la plus connue, l'ambiance, le caractère et la beauté des autres – Aïn-Ach-Chair, Takoumit, Bni-Bassia ou Ich – méritent tout autant, malgré les distances, d'attentives visites.



# 5 VERS LES OASIS



Algérie



## 5.A LES OASIS DE L'EST, FIGUIG ET ICH

Les routes des oasis forment un arc globalement orienté Est-Ouest sur près de 300 km à l'extrême Sud de la Région de l'Oriental.

Les deux itinéraires géographiquement opposés sont décrits à partir de Bouarfa, où les voyageurs arrivant d'Oujda parviennent par le grand axe de la N 17, via Aïn-Bni-Mathar et Tendirara (169 km) (voir itinéraire 4.A).

### Figuig

La palmeraie de Figuig est la plus importante et la plus vivante des oasis de l'Oriental. 200 000 palmiers, une atmosphère heureuse, à la fois loin du monde et active, entourée par une ville de 13 000 habitants répartis en 7 ksour.

#### ACCÈS

> Depuis Bouarfa, prendre la direction de Figuig par la N 17, qui part vers le Sud-Est. À 29 km, une tour en béton [32°31.893'N - 1°57.2554'O], coiffée de paraboles, marque le début de la route menant à la minuscule oasis d'Ich (panneau sur la gauche). À droite, Figuig est à 71 km.



# Les jardins d'une oasis d'altitude exceptionnelle : Ich, l'un des plus beaux "bouts du monde" des routes de l'Oriental.

## DESCRIPTION



Depuis la tour-antenne (KM 0 + [32° 27.451'N - 1° 40.919'O]), la route se dirige droit vers l'extrémité Ouest du jbel Maïz. Au fond, en arrière-plan, la silhouette du jbel Grouz apparaît. Au KM 25, le cap général bascule vers l'Est. Magnifiques paysages. 10 km plus loin : l'ancienne route de Figuig, qui cheminait en fond d'oued (donc fréquemment inondée) fait place à une nouvelle section à mi-colline (KM 35). À gauche, la vue donne sur la longue muraille ocre du jbel Maïz.

Passer la Commune rurale d'Abou-El-Khal, puis le nouveau pont (KM 52) : Figuig, toujours invisible, n'est plus très loin. La petite oasis et les plantations de Defilia à quelques kilomètres du pont, sont visibles sur la gauche, suivies, toujours à gauche, de la piste du nouveau barrage Sfisifa (à 35 km). Le poste de police (voir encadré « À savoir ») est au KM 74.

Un dernier col, quelques virages plus loin et, d'un regard, l'immense palmeraie apparaît enfin.

Poursuivre tout droit pour trouver la rue principale. On débouche après une tour abritant un point d'information touristique, sur un jardin et des bâtiments construits lors du Protectorat : l'église et la caserne.

Pour rejoindre le quartier Zenaga, le plus important des ksour de Figuig, et la place Tachraf, prendre à droite la route de contournement par l'Ouest, à droite après le portail d'entrée de ville. Après la descente (éperon rocheux caractéristique sur la gauche, sur la palmeraie), prendre à gauche, le long du mur d'un cimetière. Continuer tout droit jusqu'à la place Tachraf (terminus routier, cafés...) au KM 83 [32° 5.889'N-1° 14.158'O] par rapport au point de départ.



# Sept ksour enchâssés dans une palmeraie de 650 hectares : l'oasis de Figuig perpétue, entre dattiers et jardins soigneusement irrigués, la culture séculaire des mondes oasiens. Une star incontestée du Sud de l'Oriental.

## DÉCOUVRIR ET S'ÉGÉRER ?

Il existe mille et trois façons de découvrir l'oasis de Figuig... ou du moins de tenter de le faire.

La première est de suivre les indications du guide *Randonner dans l'Oriental marocain* ou bien les fiches de circuits thématiques que vous pouvez vous procurer au kiosque d'information situé dans une tour à l'abord du jardin public central.

La deuxième est de vous laisser aller au hasard de vos pas, à travers les ksour et le labyrinthe des jardins de la palmeraie, en prenant des points de repère sur les montagnes avoisinantes.

La troisième est de tenter un parcours en triangle entre trois sites remarquables : le marabout Sidi Ben Aïssa sur la falaise (jorf) à l'Ouest, le marabout Sidi Abdel Kader à l'Est, la mosquée mérinide, pierreuse et octogonale, proche d'une remarquable place fortifiée.

À vous de trouver les mille autres manières de visiter... et de vous égarer.





## FIGUIG

**C**omposée de 7 ksour qui se sont souvent affrontés pour la conquête de l'eau, la ville, haute et basse, divisée par la falaise de travertin, entoure les quelques 200 000 palmiers de l'oasis. Celle-ci est protégée des vents du désert par les montagnes et irriguée par les sources artésiennes du plateau à travers un réseau de galeries souterraines (foggara) et de canaux aériens d'une longueur estimée à 110 kilomètres. Les seguia, circuits de canalisations, permettent la distribution de l'eau dans les jardins selon un système de répartition ancestral complexe.

Le patrimoine bâti des ksour est remarquable et fait l'objet de savantes restaurations. La population berbère de la ville – où l'on se parle en Amazigh – cohabite depuis des siècles avec les éleveurs arabes nomades Laamour vivant aux environs.

**L**a plus spectaculaire et la plus vaste des oasis du Sud de l'Oriental sait s'abriter derrière son isolement et les distances, mais aussi se donner en partage à ceux qui viennent jusqu'à elle. Campée sur la puissance de son histoire et de ses traditions, sur ses sept ksour et sa palmeraie, la ville alentour, jeune et active, offre paradoxalement un visage fort éloigné des clichés sur les oasis oubliées et oubliées du monde. Ici, le temps qui passe, certes essentiellement rythmé par le travail des jardins et des dattiers, est aussi celui de l'énergie de la modernité, d'Internet et du commerce, des associations et du développement. Il flotte comme un air de liberté particulière dans ce monde à part, mais pas à l'écart, qui n'est pas enlisé dans les rêves du passé, mais en fait un atout, comme le prouve sa candidature auprès de l'UNESCO pour l'inscription sur les listes du patrimoine mondial. Un territoire attachant, où il fait réellement bon se ressourcer.





# Découvrir les oasis de l'Oriental : une expérience d'ampleur et de beauté, aux portes des grands territoires sahariens.



# L'oued et les oasis-jardins de Takoumit.

## Pour quelques kilomètres (et quelques pas) de plus

De Figuig, il est possible de faire une incursion dans le désert jusqu'au barrage Sfissifa, nouvellement construit. Vous empruntez une piste, qui prend à droite à 3 km environ à partir du contrôle de gendarmerie, sur la route de Bouarfa. Longue de 35 km, elle contourne l'extrémité Est du jbel Maïz, avant d'arriver, après d'extraordinaires paysages, à ce lac presque inexplicable dans un tel environnement désertique.

Depuis la mise en eau, on assiste au retour des oiseaux, des gazelles, et même de dromadaires conduits là par leurs propriétaires.

⚠ Cette piste, réservée aux voitures les plus rustiques, longe en partie la frontière. Il est donc recommandé de se faire accompagner par un guide.

# Le site spectaculaire de la palmeraie de Figuig.



## Ich

## DESCRIPTION



Totalement excentrée et isolée, cette micro-oasis d'altitude (1 200 m) est un lieu à l'ambiance peu commune.

[△] À partir de la tour-antenne (KM 0 + [32° 30.891'N - 1° 0.404'O]) la route devient vraiment magnifique, mais cependant très étroite. Sur les 30 premiers kilomètres, elle gagne très lentement en altitude, avant



# Sur la piste d'Abou-El-Khal, au Nord de Figuig.

de s'engager dans des passages montagneux tourmentés, traversés de beaux oueds avec des zones sablonneuses.

Après un grand radier au KM 37, virages et lacets s'enchaînent. La route virevolte entre petits cols et plaines d'où émergent chaos de blocs, pistachiers solitaires et taches verdoyantes des pâturages. Les reliefs à l'Est gagnent en puissance, avec des sommets à plus de 2 200 m d'altitude (jbel Amour et jbel Er-Rkaïz). À partir du KM 54 (radier), les montagnes dominent désormais l'horizon (📶 au KM 62).

Après une côte, passer le petit col situé sous une antenne et stopper 2 virages plus bas. L'oasis de Ich reste invisible. Enchâssé entre falaises et gorges d'un oued, le minaret de sa mosquée ne se dévoile qu'au tout dernier virage (KM 74 + [32° 30.891'N-1° 0.404'O]).

Le retour s'effectue par la même route. À la tour-antenne, prendre à gauche en direction de Figuig (N 17 à 71 km), ou à droite pour revenir à Bouarfa (N 17 à 29 km).

- **En arrivant à Ich**, vos passeports vous seront demandés par les militaires du poste d'Ich, et rendus à la sortie. Possibilité d'hébergement chez l'habitant et visite guidée des jardins et de la Commune.



# Les anciennes tours de garde des jardins de la palmeraie de Ich.

## 5.B LES OASIS DE L'OUEST : AÏN-ACH-CHAIR, TAKOUMIT, BNI-BASSIA

### EN VENANT DE BOUARFA

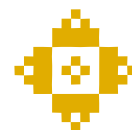
#### ACCÈS

> Depuis Bouarfa, en continuité de l'itinéraire 4.A.

En arrivant d'Oujda (N 17), prendre à droite la direction Boudnib-Er-Rachidia, sur le carrefour central (N 10, **KM 0** + [\[32° 31.893'N-1° 57.554'O\]](#)).

Après Mengoub (56 km), la route, linéaire, croise, à 74 km, près de 3 antennes de télécommunication, une courte route à gauche [\[32° 12.994'N-2° 31.194'O\]](#) qui marque l'accès à l'oasis d'Aïn-Ach-Chair. Sur la même N 10, à 141 km de Bouarfa, la route traverse la Commune de Bou nane. Juste après le pont sur l'oued Bou nane, à la sortie de la ville, une route bitumée nouvelle mène par la droite à l'oasis et au douar fortifié de Takoumit. 📶 (7,5 KM + [\[32° 5.274'N-3° 2.274'O\]](#)).

Pour rejoindre Bni-Bassia, à la sortie de Bou nane, et après le pont, prendre la direction Bni-Tadjite, à droite (R 708). À 25 km de l'embranchement, à droite, l'oasis longiligne de Bni-Bassia est visible sur la rive gauche de l'oued : accès par la piste sur 3 km [\[32° 13.715'N- 3° 10.638'O\]](#). Distance Bouarfa-Bni-Bassia : 225 km



### EN VENANT DE TALSINNT

#### ACCÈS

> Depuis Talsinnt, dans la continuité de l'itinéraire 4.B.

Sortir de Talsinnt en direction de Bni-Tadjite (KM 29). La R 601 progresse au centre d'une plaine magnifique, cernée, au fil de l'avancée, du jeu des apparitions et disparitions des chaînes aux drapés de strates caractéristiques.

Point remarquable au KM 25.7 : sur la gauche, les sources chaudes et les hammams de Rich. Puis, sur les flancs des montagnes sur la gauche précédant l'arrivée à Bni-Tadjite, les carreaux de nombreuses mines de plomb.

À l'entrée de Bni-Tadjite, après l'embranchement à la station-service (une route à droite part vers Gourrama-Meknès), continuer tout droit vers le centre. Là, prendre à gauche vers Bou nane.

La route continue en fond de vallée le long du jbel Bou Dahar, puis franchit un petit col.

📶 panorama sur les ambiances de plus en plus arides et les chaînes de montagnes environnantes). Au KM 31, un petit marabout isolé, entouré d'un cimetière et de palmiers, signe l'arrivée sur l'oasis de Bni-Bassia.

#### ➤ Kilométrage itinéraire 5.A

Bouarfa-Ich : 106 km  
Bouarfa-Figuig : 109 km  
Figuig-Ich-Figuig : 313 km

#### ➤ Kilométrage itinéraire 5.B

Talsinnt-Bni-Tadjite-Bni-Bassia : 62 km  
Bni-Bassia-Bouânane-Bouarfa : 142 km

## DESCRIPTION



De Bni-Bassia (KM 0), si le temps est sec, il est possible de traverser le lit de l'oued par une piste (panneau en arabe, sur la gauche, 4 km à gauche après le marabout). Pas de pont ni de radier sur la traversée de l'oued. La palmeraie, bien visible depuis la route, est située immédiatement en rive gauche et possède de vastes plantations d'oliviers. Retour sur la route bitumée par la même piste.

Au KM 25, la route rejoint la N 10 qui relie Bouarfa à Boudnib. Juste après avoir pris à gauche, avant l'entrée dans la Commune de Bouânane, une route bitumée, à nouveau sur la gauche, part en direction de l'oasis de Takoumit. Elle permet de relier facilement les jardins soigneusement entretenus qui précèdent le douar minuscule et spectaculaire, construit à flancs de falaise, sur un coude de l'oued. Si vous souhaitez visiter à pied le village, garer votre véhicule à la fin

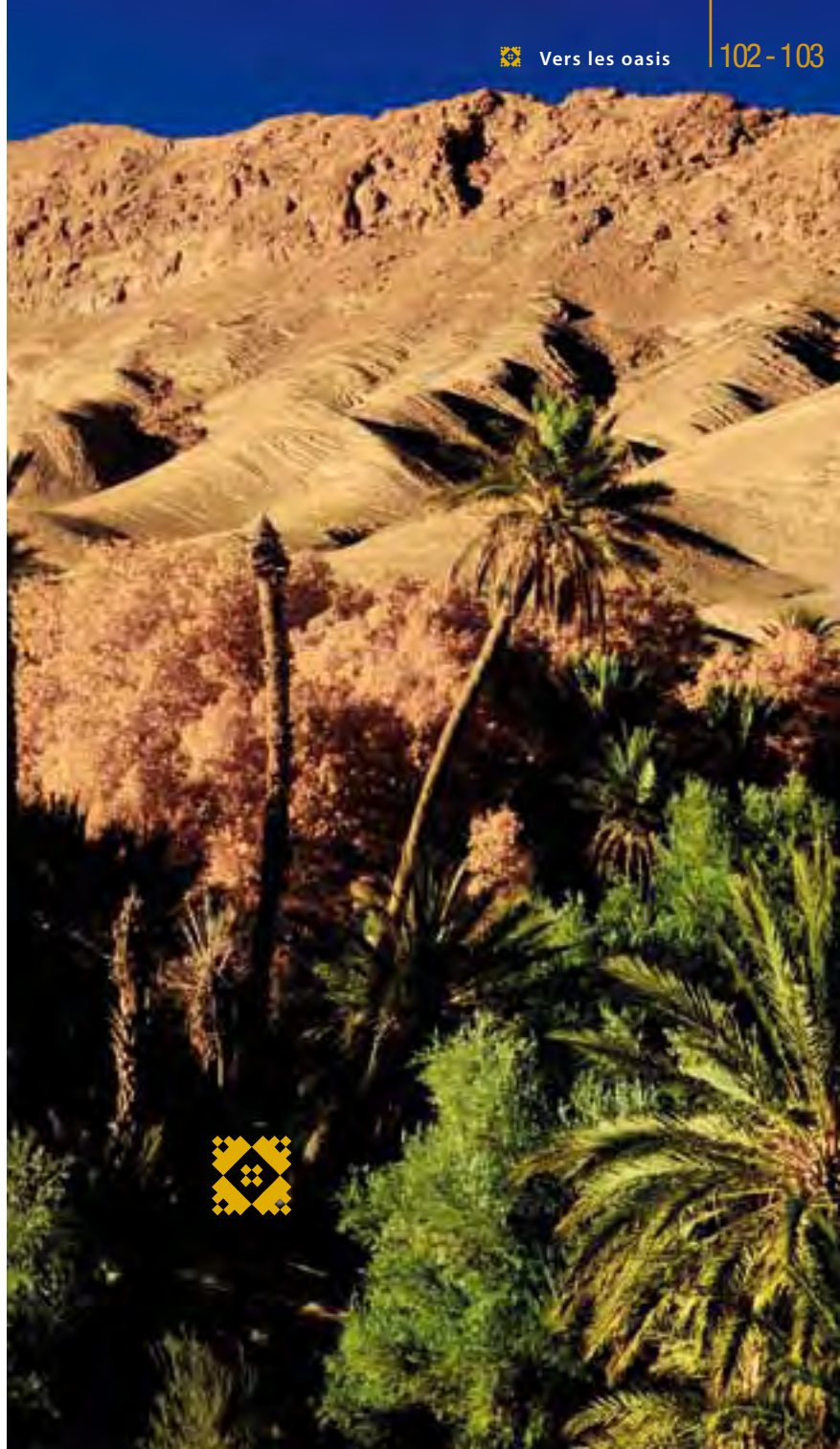
de la partie bitumée, 100 m avant le cul-de-sac de la piste.

Du haut des falaises, vue remarquable sur l'oued Bouânane, en direction du Nord. Revenir sur la N 10 et entrer dans Bouânane. La place de ce village, sur la gauche, est une halte agréable (café et petits restaurants).

La dernière oasis de cette section, Aïn-Ach-Chair, est à 67 km de Bouânane. Accessibles par une courte piste sur la droite (à l'entrée nettement balisée par 4 antennes de télécommunication très proches), les douars partiellement en ruine d'Aïn-Ach-Chair précèdent une très belle oasis. À pied, la visite des jardins magnifiquement entretenus, ouverts et sans murs, peut s'effectuer sur plus de 3 km en direction de l'Est, entre champs et canaux d'irrigation.



La suite de l'itinéraire vers Bouarfa longe la frontière algérienne à main droite. La route est parfois dégradée jusqu'à Mengoub et demande une grande attention au trafic en sens inverse (camions et cars en route vers Er-Rachidia). Entre Aïn-Ach-Chair et Mengoub, il n'est pas rare de croiser des petits troupeaux de chameaux, dans les pâturages bordant la route. Bouarfa, adossée à ses jbel, est à 56 km. À partir de cet important nœud routier entre le Nord et le Sud de l'Oriental, débute l'itinéraire A de la route des oasis.



### ♦♦ Points forts

- Les spécificités de chaque oasis : la complexité de Figuig (palmeraie et ksour), le bout du monde de Ich, les jardins ouverts d'Aïn-Ech-Chair, le ksar perché de Takoumit, les oliviers de Bni-Bassia...
- Les montagnes aux abords de Figuig (jbels Maïz et Grouz).
- Les paysages divers du Nord Sahara.

### ♦♦ Se loger

À **Bouarfa**, plusieurs petits hôtels, dont :

- Hôtel Bouârfa, situé entre les deux rond-points, pour les routards
- Hôtel Climat et Désert, 3 étoiles, pour plus de confort.

À **Ich**, hébergement familial possible dans la médina chez Mohammed Allal : [allal\\_iche@hotmail.com](mailto:allal_iche@hotmail.com)  
Tél. : 06 67 74 20 24

À **Figuig** :

- Hôtel Figuig : hôtel, camping et camping cars  
[www.figuig-hotel.com](http://www.figuig-hotel.com)  
Tél. : 05 36 89 93 09
- Riad Dar Amane : [www.daramane.com](http://www.daramane.com)  
Tél. : 06 61 89 94 51
- Auberge Oasis : [www.auberge-oasis.com](http://www.auberge-oasis.com)  
Tél. : 06 68 26 38 20
- Dar Nanna : [www.maison-dhote-nanna-figuig.com](http://www.maison-dhote-nanna-figuig.com)  
Tél. : 06 58 57 95 73
- Maison d'hôtes Laoudaghîr  
Tél. : 06 71 95 53 90

### ♦♦ À savoir

À l'entrée de Figuig, Tendrara et (parfois) Bouarfa, la gendarmerie vous demandera les éléments suivants : nom, prénom, date et lieu de naissance, profession, adresse, situation familiale, nom du père et de la mère, n° de passeport, date d'émission, lieu et date d'entrée au Maroc. Vous gagnerez un peu de temps en établissant vous-même, à l'avance, en plusieurs exemplaires, ces fiches renseignées.

Gîte de Tafrent : <http://iom-voyages.com>

### ♦♦ Marcher

Itinéraires décrits dans *Randonner dans l'Oriental marocain* :

- *Figuig*, page 49
- *Abou-El-Khal*, page 53
- *Bni-Tadjite*, page 61

Association d'Abou-El-Khal pour randonnées en pays Laamour.  
Tél. : 06 61 18 47





# LES SAVEURS DE L'ORIENTAL

## SOMMAIRE

<b>1. LES SAVEURS DES VILLES DE L'ORIENTAL</b> .....	p.110
<b>2. LES SAVEURS DE LA MER</b> .....	p.132
<b>3. LES SAVEURS DES HAUTS-PLATEAUX</b> .....	p.142
<b>4. LES SAVEURS DE L'OASIS DE FIGUIG</b> .....	p.146
<b>5. LES PRODUITS DE TERROIR LABELLISÉS "INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE"</b>	
La clémentine de Berkane .....	p.158
L'agneau Bni Guil .....	p.160
La datte Aziza de Figuig.....	p.162
La nèfle de l'Oued Zegzel .....	p.164



# INTRODUCTION

**R**iche et varié, partagé avec le pourtour méditerranéen, façonné par des traditions séculaires locales, enrichi par les échanges et les influences berbères, arabes, turques, andalouses ou encore mauresques, l'art culinaire de l'Oriental est un patrimoine spécifique par excellence, qui apporte indubitablement à l'identité culturelle de la Région.

Art culinaire régional certes, marqué par toutes ces plantes de l'Oriental qui aiment le soleil et les sols secs. Sous ce climat exigeant, des espèces bien adaptées à la discrétion des pluies, ou d'autres bénéficiant d'une irrigation ingénieuse, énivrent d'un parfum intense le visiteur : thym, romarin, armoise, lavande, basilic, cumin, fenouil, ail, menthe, jasmin, rosier, vigne, olivier, figuier, oranger, abricotier...

Dans les différents territoires de la Région, les femmes, détentrices de ce patrimoine et vecteurs de sa transmission, ont su, à travers le temps, conserver ou transformer des produits locaux, des produits de terroirs, mais aussi des produits venus d'ailleurs comme les épices, pour en faire des compositions harmonieuses, tantôt salées, tantôt sucrées.

Cette maîtrise de la confection des divers couscous (avec ou sans viande, viande de tête de mouton ou tripes, avec sauce classique ou au lait, blé tendre ou blé dur...) est avérée et appréciée parce que le couscous est de loin le plat le plus cuisiné.

Outre ce mets commun (si commun qu'il est désigné par le mot tâam, ou encore maach, c'est-à-dire nourriture) la cuisine de l'Oriental possède parmi ses couscous une spécificité : tchichat al marmaz. C'est un couscous à base d'une semoule de blé tendre récolté avant terme, cuit à la vapeur et séché avant d'être moulu.

La cuisine régionale est également réputée pour la préparation du méchoui de mouton à la broche, appelé mçaouar. Une autre spécificité culinaire de l'Oriental est le plat de bekbouka, ou tripes de mouton farcies de riz agrémentées d'autres abats débités en petits morceaux.

Les sucreries et gâteaux de l'Oriental comptent des ghriyba (macarons avec de la farine, du sucre et du beurre), des griouach et zlabiya du Ramadan (gâteaux au miel), le kaak et le maqrou (gâteau à base de semoule, farine, dattes et miel) d'influence turque.



# 1 LES SAVEURS DES VILLES DE L'ORIENTAL

## UNE CUISINE URBAINE, RESTÉE PROCHE DU TERROIR...

**D**ans l'Oriental, comme ailleurs au Maroc, la population des villes est en grande partie constituée de familles d'origine paysanne venues chercher du travail dans les centres administratifs depuis une ou plusieurs générations. Pour nombre de ces néo-citadins, les racines rurales sont encore proches...

Le résultat de cette mutation est que la « cuisine des champs » s'est adaptée à cette nouvelle manière de vivre et de manger ; certains vont souhaiter maintenir les traditions en les transformant plus ou moins (par exemple selon les possibilités d'approvisionnement en produits des terroirs), tandis que d'autres vont résolument changer leurs habitudes alimentaires comme pour mieux se positionner entièrement dans leur nouvelle vie. Cette dernière attitude ne dure en général qu'un temps, car les acquis familiaux, liés à l'enfance et aux habitudes ancestrales, marquent en profondeur et réapparaissent quand bien même on les croyait oubliés...

À Oujda comme dans les autres villes de l'Oriental, les influences dans l'art gastronomique sont nombreuses et variées. Aux sources ancestrales (berbères, arabes, turques, andalouses ou encore mauresques), se conjuguent les origines espagnoles venues du Nord, algériennes un peu partout compte tenu de la proximité géographique...

Les Oujdis aiment retrouver les usages et les coutumes dans les mets confectionnés avec minutie et amour par les femmes dans l'intimité de leur cuisine lors des fêtes traditionnelles. Ils aiment aussi manger rapidement « dans la rue », comme tous les citadins d'aujourd'hui, ou alors dans des restaurants qui ne proposent pas que des spécialités marocaines. Ils ont le choix et en prof tent...

Voici cependant quelques valeurs sûres.



# PORTRA T ZAKIA QORTOBI



***Zakia Qortobi est native d'Oujda.  
Son nom signifie « de Cordoue ».***

Nous avons rappelé toutes les influences qui ont façonné l'art culinaire et la gastronomie de l'Oriental. Zakia a très tôt appris en observant sa mère, elle-même un « cordon bleu », dans la cuisine. D'abord considérée comme petite main pour aider à la cuisine, elle a peu à peu mémorisé puis reproduit ces gestes ancestraux pour réaliser de délicieuses recettes.

La cuisine est pour Zakia une passion. Dès que vous évoquez un produit devant elle, elle est en mesure de citer mille et une déclinaisons et possibilités de le préparer. Elle vous met l'eau à la bouche quand elle évoque les combinaisons d'épices, la texture de la sauce, les parfums qui émanent de ses plats...

C'est toujours avec poésie et grand sourire qu'elle aborde la préparation d'une recette.

En maîtresse des lieux, Zakia gère sa cuisine comme une professionnelle : chaque ingrédient est savamment dosé, chaque geste et mesuré et expliqué.

Sa connaissance du territoire de l'Oriental, des produits de ses terroirs, de leur histoire et de la bonne façon de les cuisiner, sont des atouts majeurs pour nous renseigner sur la cuisine de l'Oriental.

C'est avec elle que nous abordons la cuisine citadine de la Région de l'Oriental.



## UN PLAT EMBLÉMATIQUE DE L'ORIENTAL

# *Bekbouka* *(ou tripes d'agneau)*

Dans tout le Maroc, lorsqu'il est question des spécialités culinaires de l'Oriental, un plat est immédiatement cité avec force superlatifs et commentaires ; il s'agit de la « bekbouka ».

La « bekbouka » est en quelque sorte une panse de brebis farcie à l'Oriental. Traditionnellement, elle était consommée lors de la fête de l'Aïd El Kébir. Aujourd'hui, il est bien évidemment possible de la déguster toute l'année, mais la « bekbouka » continue de tenir une place à part dans l'imaginaire culinaire des marocains de l'Oriental. C'est elle que l'on réclame à l'occasion du retour au pays et lorsque l'on veut honorer un hôte de choix.

Comme souvent, chaque cuisinière a sa recette, mais nous avons pu reconstituer ce que l'on pourrait appeler la recette de base, à partir de laquelle le talent de chacun ou de chacune a bien évidemment le droit de s'exprimer.

Les puristes y trouveront leur compte...



**RECETTE**

*Une panse de mouton pour 5 à 6 personnes*

1. ébouillanter une panse de mouton et ses boyaux, afin de pouvoir bien les nettoyer, et blanchir les morceaux de foie, de poumons et autres abats qui vont entrer dans la confection de la farce ;
2. préparer une farce - « charmoula » - avec sel, poivre, paprika, cumin, ail, un bouquet garni (persil, coriandre, oignon et ail) et quelques grains de riz (selon les goûts et les envies, on pourra ajouter des raisins secs) ;
3. couper la panse en morceaux assez grands pour pouvoir en faire des bourses à farcir, les remplir avec cette farce (voir photos), puis refermer celles-ci avec du fil et une aiguille ;
4. faire revenir l'oignon coupé dans de l'huile de tournesol, ajouter les épices (sel, poivre, paprika et gingembre) et les pois chiches et, pour finir, les bourses préalablement piquées avec une aiguille (pour qu'elles n'éclatent pas et pour rendre la cuisson plus homogène) ;
5. la cuisson peut se faire soit dans un tajine placé sur un brasero, soit dans une cocotte-minute pour aller plus vite (il faut alors baisser le feu dès que la soupape commence à tourner) ; le temps de cuisson est d'environ 3 heures dans un plat à tajine sur brasero et d'environ 1 heure en cocotte-minute ;
6. on peut déguster cette délicieuse bekbouka bien chaude en fin de cuisson ou attendre le lendemain pour la déguster froide, mais, dans les deux cas, il faut l'accompagner avec du thé bien chaud.



### **IL EXISTE QUELQUES VARIANTES, CELLE-CI RESSEMBLE À DES TRIPES À L'ORIENTAL :**

1. couper la panse et les boyaux en petits morceaux ;
2. les faire revenir, ainsi que l'oignon (découpé en morceaux et blanchi), les épices (poivre noir, safran, paprika et gingembre) et le sel, dans de l'huile de tournesol ;
3. ajouter un peu d'eau et laisser mijoter environ 20 minutes ;
4. ajouter alors les légumes, qui peuvent être des pois chiches, des navets amers ou des haricots blancs, au choix (il est nécessaire de faire tremper les haricots blancs et les pois chiches quelques heures avant) ;
5. laisser cuire tranquillement pendant une heure (il est possible d'ajouter un peu de cumin en fin de cuisson) ;
6. cette variante était en général consommée le premier jour de la fête de l'Aïd El Kébir.



## DU BSI-BSI AUX POIS CHICHES



# Tajines de l'Oriental

Il est logique de commencer par les déclinaisons du « tajine » particulières à l'Oriental. Bien sûr, le « tajine » est, avec le « couscous », le plat emblématique du Maroc dans son ensemble, mais chaque Région en possède des variantes liées à des produits spécifiques, ou des savoir-faire particuliers, souvent venues de traditions ou de coutumes parfois ancestrales. Chaque « tajine » présenté ci-après est typique de l'Oriental. Aujourd'hui, le brasero traditionnel n'est plus sorti que les jours de fête et les gens de l'Oriental utilisent plutôt la cuisinière à gaz ou les plaques électriques. Il en va de même pour le plat à tajine, souvent remplacé par une cocotte ou un faitout.

### TAJINE SSI

La courge « bsi-bsi » est l'une des célébrités locales : c'est une courge classique que les habitants de l'Oriental ont pris l'habitude de consommer lorsqu'elle est encore jeune, avec sa fleur toujours accrochée, tout simplement parce qu'elle est alors plus goûteuse.

Le tajine réalisé avec cette courge « bsi-bsi » possède une onctuosité et une délicatesse tout à fait étonnantes.



### INGRÉDIENTS

*Des morceaux de gigot d'agneau, courges « bsi-bsi », tomates, 2 oignons, poivre noir, gingembre, sel, safran, persil haché et de la cannelle en fin de cuisson*

1. couper les oignons en lamelles ;
2. faire revenir les morceaux de gigot et les oignons dans une cocotte, puis ajouter l'eau et laisser sur le feu pendant 45 minutes environ ;

3. mettre l'ensemble, y compris le jus, dans le tajine et ajouter alors les tomates et les « bsi-bsi » coupées en rondelles légèrement épaisses ;
4. laisser cuire tranquillement sur le gaz ou sur le brasero ;
5. il est possible d'ajouter un bâton de cannelle environ 30 minutes avant de servir et du persil haché au dernier moment.

### TAJINE DE HARICOTS BLANCS



Le déroulé de la recette est le même. La différence consiste à remplacer les « bsi-bsi » par des haricots blancs et des tomates, et à ne pas ajouter de bâton de cannelle à la fin.

### INGRÉDIENTS

*Des morceaux d'épaule ou de gigot d'agneau, haricots blancs, tomates, 2 oignons blancs, safran, gingembre, sel, poivre noir*





### TAJINE D'AUBERGINES ET DE POIS CHICHES

Dans ce cas, il faut faire tremper les pois chiches dans l'eau la veille et faire mariner les aubergines dans de l'huile d'olive, du sel, du carvi, de l'ail râpé et un peu d'eau pendant 15 minutes avant de les frire.

On ajoute ensuite les pois chiches et les aubergines à l'agneau, comme précédemment.

Il est également possible de faire cuire, à part et à petit feu, les queues d'aubergines avec de la sauce de la cocotte ; on ajoute la purée obtenue au moment de servir.

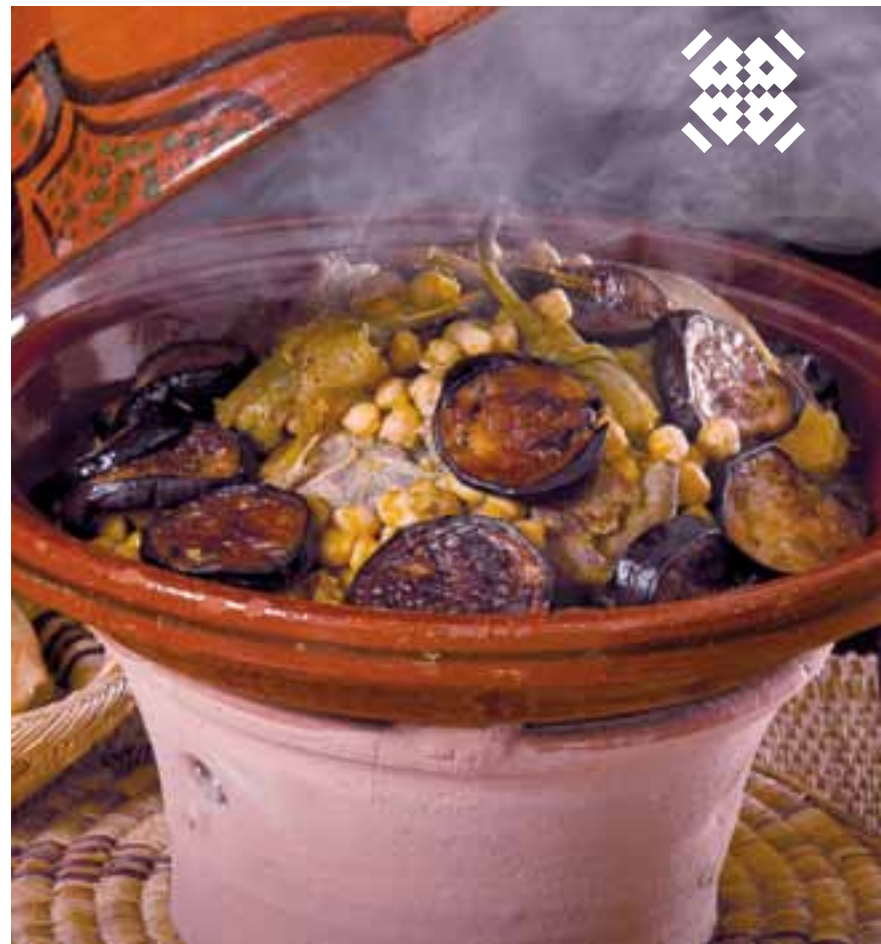


### TAJINE AUX NAVETS AMERS

Le navet amer est présent au Nord de l'Oriental. Produit local, il possède un goût vraiment spécifique. Le début de la recette du tajine est toujours le même ; il suffit d'ajouter navets amers, tomates et coriandre hachée à la viande d'agneau qui a fini de mijoter.

### TAJINE AUX LEGUMES

Un plat de fin d'été réalisé à la maison avec des restes de légumes : courgettes, carottes, courges « bsi-bsi », oignons, tomates, aubergines, poivrons, pommes de terre et piments, par exemple et selon les goûts. Il est préférable de cuire rapidement les légumes à l'eau avant de mettre dans le plat à tajine avec l'huile d'olive et les épices.



## UN CLASSIQUE INTERPRÉTÉ "À L'ORIENTAL"

# Caviar d'aubergines

Maintenant : un « classique », car les aubergines sont présentes notamment sur le littoral. Mais ici, c'est la recette qui est spécifique. En l'espèce, les aubergines ne seront pas cuites à la vapeur ou à l'eau au préalable, comme partout ailleurs.

### CAVIAR D'AUBERGINES

3 tomates, 1 kilogramme d'aubergines, persil, coriandre, safran, paprika, gingembre, 1 oignon, 3 gousses d'ail

1. mélanger une cuillère à café de vinaigre, du cumin et un peu d'huile d'olive en dernier ;
2. mettre les épices dans un grand plat, puis l'oignon, les gousses d'ail, l'huile d'olive ou huile de table (3/4 d'un blida), les aubergines et enfin les tomates ;
3. mélanger le tout ;
4. mettre le mélange dans une cocotte fermée pendant 20 minutes à feu doux, puis ouvrir le couvercle et laisser réduire 15 à 20 minutes ;
5. à la fin, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive pour aider à réduire ;
6. après avoir arrêté le feu, ajouter une cuillère à soupe de vinaigre d'alcool coloré à 6° et une cuillère à café de cumin.



## L'UNE EST SALÉE, L'AUTRE SUCRÉE

# Salades



Deux salades pour terminer : l'une salée et l'autre sucrée...

### SA LADE DE CAROTTES AU CUMIN O I LES ET CITRONS CONFITS

#### INGRÉDIENTS

Carottes, 2 gousses d'ail, paprika, persil, ail, sel, poivre noir, cumin, huile d'olive, citrons confits, olives

1. faire cuire les carottes à l'eau avec les gousses d'ail ;
2. égoutter ;
3. faire cuire à feu doux dans une marmite, les carottes et les épices (sauf le cumin) ;
4. avec une spatule, écraser petit à petit l'ensemble avant d'ajouter le cumin, les citrons confits et les olives.



## SA ADE ORAN E SUCR E CANNE E

Cette salade se mange au début ou à la fin du repas.

1. éplucher 4 oranges et les couper en rondelles ;
2. les disposer dans un plat ;
3. saupoudrer de sucre et de cannelle et ajouter un peu de fleur d'oranger, voire éventuellement quelques feuilles de menthe selon les goûts.



**venu de Turquie et  
adopté par le Petit-Robert**

## *Makrouts*

Le gâteau le plus consommé, celui qui accompagne vraiment l'histoire de l'Oriental, est le « makrouts » ou « makroud ». Ce délicieux gâteau aurait vu le jour en Turquie avant de s'installer en Algérie, en Tunisie et dans l'Est du Maroc, notamment dans l'Oriental.

La ville tunisienne de Kairouan organise même un festival national du « makrouts ». Il est préparé en superposant une couche de pâte à base de semoule de blé dur et une couche de pâte de dattes, de figues ou d'amandes.

Il est ensuite roulé puis découpé en losanges ou triangles, avant d'être frit dans une huile végétale.

Le « makrouts » est alors trempé dans un sirop composé de miel, de sucre, de citron et de zestes d'oranges. On le mange en général froid.

Il en existe plusieurs variantes selon les régions et les pays.

Le « makrouts » est entré dans l'édition 2013 du Petit Robert.



## DES ESCARGOTS EN TOUTES SAISONS

# Babbouch

Les Oujdis mangent souvent des escargots ou « babbouch » (« rhlala », dans le reste du Maroc) dans la mesure où les différentes variétés de gastéropodes apparaissent les unes après les autres au cours de l'année. La consommation est bien évidemment plus importante en hiver, tout simplement parce que les plantes présentes dans le bouillon - dont l'irremplaçable « nounkha » - sont des plantes hivernales.

Cette « nounkha », ou *ptychotis verticillata dub*, est une plante aux vertus fibrifuges et un antispasmodique intestinal.

Voici la recette la plus courante dont il existe de nombreuses variantes, notamment dans le choix des plantes présentes dans le bouillon :

1. faire dégorger les escargots dans du gros sel ;
2. les laisser ensuite une nuit dans la farine pour enlever la matière visqueuse ;
3. les laver 7 fois en changeant d'eau à chaque fois (en fait le nombre de fois est une légende le but étant bien entendu de bien laver les escargots) ;
4. mettre les escargots dans un bouillon réalisé avec les herbes à feu doux en grande quantité (thym, réglisse, piments, laurier, écorce d'orange séchée) sel et poivre, et la « nounkha » ; laisser cuire 2 à 3 heures.

Les escargots se mangent très chauds et il est d'usage de boire ensuite le bouillon très épicé et très chaud également.



## UN SANDWICH GASTRONOMIQUE

# Karan



Autre spécialité cette fois vraiment spécifique à Oujda, l'incontournable « karen » ou « karan », que les Oujdis mangent dans la rue et que les touristes apprennent à apprécier sur place. Il s'agit en fait d'un flan de pois chiches, qui fait partie des habitudes alimentaires locales.

Son nom « karantitah », écourté en « karan », serait la prononciation altérée de « calientitas » en espagnol. Son origine serait donc l'influence ibérique toute proche ou alors celle de l'oranaï où on le trouve également.

« karan », excellent pour l'équilibre alimentaire, possède à la fois une haute teneur en glucides assimilables et d'abondantes protéines végétales.

C'est aussi sûrement le sandwich le moins cher du monde : 1,50 Dirham ! Ceci explique l'engouement des Oujdis, et particulièrement les étudiants, pour ce sandwich qu'ils mangent, dans la rue, à la sortie du travail, mais aussi à tout moment de la journée. La version améliorée ci-après se déguste plus volontiers à la maison.

La référence absolue du « karan » est Miri Abderahmane. Derrière le cinéma Vox, son commerce est ouvert 7j / 7j. Il est le créateur d'une baguette spécifique pour son sandwich prisé dans toute la ville et connaît tous ses clients. Parler d'art culinaire ne peut se faire sans nostalgie ; les anciens se souviennent encore que ses prédécesseurs - dont le célèbre Dayaa à Licoul I-bali - s'installaient à la sortie des écoles pour proposer le goûter de la « récréation de 4 heures » aux enfants !

### INGRÉDIENTS

*1 kilogramme de pois chiches en poudre, 4 litres d'eau, 1 cuillère à soupe de sel, 1/4 de litre d'huile*

1. mélanger tous les ingrédients ;
2. huiler un grand plat pour y verser la pâte obtenue ;
3. cuire à 300°C pendant une demi-heure dans un four professionnel, ou pendant 1 heure à 1 heure 30 à la maison.

Il existe une variante « améliorée » pour laquelle il faut ajouter 3 œufs et 1 cuillère à café de cumin.





## FIGUES CHETOUÏA ET BLÉ VERT

### *Karmousse*

Avec la fin de l'été et les préparatifs pour l'automne, les habitants de l'Oriental ont une coutume bien agréable qui consiste à tremper les « figes tardives » dans une farine d'orge vert.

La variété la plus prisée est la figue « Chetouïa », présente dans l'Oriental à cette période de l'année.

La coutume et la farine d'orge vert, appelée « zemitat al marmaz », gardent leur place dans les spécificités de l'Oriental. Comme souvent, l'histoire ne nous dit pas pourquoi il fut décidé un jour de ramasser l'orge verte et d'en faire de la farine. Toutes les hypothèses sont possibles, une trop grosse récolte, en prévision d'une année difficile, un conflit...

Pour réaliser la « zemita »

1. cueillir le blé encore vert ;
2. le cuire à la vapeur avant de le sécher au soleil ;
3. le torrifier légèrement ;
4. le transformer en farine.

Choisir ensuite des figes tardives bien mûres, les tremper dans la farine de blé vert et déguster.



# 2

## LES SAVEURS DE LA MER



### **AU CAP DE L'EAU, HARICOTS DE MER, CIGALAS, CHOPITOS ET COCCINAS... ET TOUS LES POISSONS DE LA GRANDE BLEUE**

**L**a Région de l'Oriental est ouverte sur la mer Méditerranée avec un littoral de plus de 200 km. Toute sa partie Nord est empreinte d'air marin et l'activité de la pêche, tout comme ses dérivés et conséquences, occupent une partie de sa population. Ce littoral s'étend depuis Azrar, à l'extrême Ouest, jusqu'à Saïdia et la frontière algérienne, en passant par Nador, Mar Chica et la jolie Commune de Cap de l'eau qui est une véritable invitation à la détente face à la mer et à la dégustation, grâce à sa succession de restaurants, leurs terrasses ensoleillées et les étals garnis de poissons frais.

Le client, autochtone ou touriste, a coutume de choisir son (ou ses) poisson(s) et de demander au restaurateur la sauce et la préparation avec lesquelles il souhaite faire sa dégustation. Ancienne présence étrangère oblige, on retrouve dans les préparations proposées une forte influence espagnole, tout comme dans le nom d'usage des poissons.

Voici une liste non exhaustive des variétés les plus répandues : « Cigalas » (sorte de langoustines), daurade, anchois, lotte, calamar, rouget, seiche « Chopitos » (petite seiche spécifique de la région), sardine, crevette grise de Saïdia (très grosse crevette au goût reconnaissable), « Coccina » (coquillage, appelé aussi haricot de mer).



# PORTRA T MOHAMED ZEKHNINI



### ***Rien ne prédestinait Mohamed Zekhnini à une carrière de restaurateur.***

Après ses études universitaires, il décide de revenir au magnifique petit port de pêche de Cap de l'Eau, son village natal, pour vivre sa vraie passion : la cuisine. Tout jeune, il s'essaie aux fourneaux dans la cuisine familiale, fait rarissime pour un garçon dans cette localité.

L'homme est fils de ses habitudes et de son milieu, disait Ibn Khaldoun. C'est le cas de Mohamed, dont l'enfance a été rythmée par le bruit des vagues, par ces chalutiers accostant aux aurores pour débarquer anchois et sardines encore frétilants ou bien ces petites barques, qui selon l'humeur de la mer, ramènent crevettes grises, daurades, loups de mer, rascasses, chopitos...

Mohamed a compris qu'on vient à Cap de l'Eau pour y admirer son côté pittoresque, mais jamais sans une arrière-pensée gourmande pour déguster tous ces trésors de mer. C'est ainsi que ce grand gaillard brun, au visage halé et au grand sourire, décide d'ouvrir les « Chaffarinas », de mettre sa toque de cuisinier pour y préparer, dans la plus pure tradition méditerranéenne, avec un savoureux dosage de persil, d'ail et d'huile d'olive, à la plancha ou en friture, une cuisine délicieuse au goût de la mer.

Restaurant Chaffarinas,  
Cap de l'Eau (Râs-El-Ma)



## LA ROUGE ET LA VERTE



Les poissons sont en général accompagnés de deux types de sauce : la « verte » et la « rouge ».

La sauce verte est une persillade à l'huile d'olive, composée de beaucoup de persil haché, d'ail trempé dans de l'eau puis haché dans un mixeur avec de l'huile d'olive.

La sauce rouge est une sauce tomate à l'orientale : on coupe les tomates en quartiers avec la peau avant de les faire cuire environ 15 minutes dans un peu d'eau avec les épices (sel, poivre, cumin, safran, paprika), un bouillon cube, un peu d'huile d'olive. Il suffit ensuite de mixer l'ensemble et d'ajouter du persil finement haché.

Les poissons sont souvent cuits à la plancha, puis accompagnés de sauce rouge, ou verte. Ils peuvent aussi être frits après avoir été roulés dans la semoule (souvent préférée à la farine) de manière à obtenir plus de croustillant.

### A

En général, il est préférable de mettre d'abord l'huile et le sel, et ensuite le poisson sur la plancha. Voici quelques variantes et quelques trucs liés à l'expérience de nos amis cuisiniers :

- ◆ les crevettes sont d'abord posées sur un lit de sel, auquel on ajoute un peu d'eau, puis recouvertes d'un papier sulfurisé pour obtenir le maximum de moelleux ;
- ◆ pour donner plus du goût aux seiches, « Chopitos », on peut mettre un peu de sauce verte sur la plancha ;
- ◆ les petits haricots de mer ou « Coccina » sont placés directement sur la plancha, puis arrosés d'un peu d'eau et recouverts d'un papier sulfurisé ; le résultat, esthétique et délicieux, se déguste avec de la sauce verte ;
- ◆ les gros poissons peuvent aussi être préparés au gros sel, une fois vidés, en gardant leurs écailles, avant d'être couverts de sel, emballés dans du papier sulfurisé et posés sur la plancha (conserver les écailles évite à la chair d'être trop salée). Le temps de cuisson dépend du poids du poisson.



Les sardines sont en général grillées sur le brasero. Elles sont salées juste avant d'être placées sur la grille, puis arrosées avec de la sauce verte. C'est délicieux !

Quant aux anchois et aux calamars, ils sont frits quelques minutes après avoir été roulés dans la semoule.

Il est d'usage de commencer son repas par une purée de pois cassés, ou de fèves, bien chaude, appelée « biçara », dont voici la recette :

1. placer les pois dans de l'eau froide avec un peu d'ail, d'huile d'olive et de sel et les cuire longuement ;
2. lorsqu'ils ont bien cuits, les passer à la moulinette ;
3. au moment de servir bien chaud, ajouter de l'huile d'olive, une pincée de cumin et un peu de tabasco selon les goûts.

La texture recherchée se situe entre la purée et la soupe.



# 3

## LES SAVEURS DES HAUTS-PLATEAUX

### SUBLIMES IMMENSITÉS ET SUBLIMES SAVEURS

**L**es Hauts-Plateaux, magnifiques et intrigants par leurs sublimes immensités où s'épanouissent tranquillement les moutons Bni Guil, mais aussi leurs coteaux couverts de romarin, possèdent de vraies traditions gastronomiques liées aux populations nomades et qui mettent en valeur des produits spécifiques.

La liste de ces produits donne l'eau à la bouche : la viande du fameux mouton Bni Guil, de nombreuses plantes aromatiques et médicinales comme l'armoise, le romarin ou l'harmala, le jujubier (petit arbuste qui ressemble à l'acacia et donne un excellent fruit), la truffe blanche que l'on trouve dans le sable après les pluies de la fin de l'été et qui fait l'objet d'une demande d'I.G.P. (Indication Géographique Protégée), les miels de jujubier, romarin, luzerne et bien sûr toutes fleurs.

Ce sont ces produits que nous allons retrouver transcendés et transformés grâce au savoir-faire et aux usages de ces femmes et de ces hommes qui ont su s'adapter à cette nature rude, difficile et pourtant si belle.



# PORTRA T MAMA HAMMOU



***Mama Hammou est née ici, dans l'une de ces « Khiema » - tentes nomades des Hauts-Plateaux - sur ce territoire fabuleux, peu peuplé, balayé par les vents, où l'eau est rare, le climat aride et le silence impressionnant.***

Elle a vécu ces innombrables déplacements dictés par la seule quête de pâturages pour les ovins Bni Guil, si réputés, et grande richesse de ces territoires. Mama, à l'instar des filles de sa tribu, a dû maîtriser dès son jeune âge les techniques de cuisine qui ne sont pas un luxe dans ces milieux rudes et difficiles. Il y va de la survie du groupe.

Transcender, transformer, sécher, boucaner... tous ces procédés permettent de conserver la relative abondance du printemps, saison d'agnelage, pour les temps, ô combien durs et rigoureux, de l'hiver. Pour Mama, la cuisine se fait sur le manque, sur la rareté, sur le peu.

Toute l'ingéniosité et tout le savoir-faire consistent à transformer cette cuisine, noble dans sa sobriété en plats généreux, riches en arômes et subtils dans leurs saveurs. Son sourire franc, spontané et serein est à l'image de ces pasteurs nomades, habitués à parcourir ces immensités où seul le ciel est une frontière, à la fois fers et plein d'humilité, et pour qui partager est... si naturel.

## ARTEMISIA ALBA POUR MÉCHOUI D'EXCELLENCE

### Méchoui



Tout a été dit sur cette pratique culinaire liée à la culture nomade. Sur les Hauts-Plateaux de l'Oriental, elle concerne la race Bni Guil (du nom des tribus nomades qui l'élève). Une race rustique et parfaitement adaptée aux dures conditions climatiques. Ce mouton, dont la brebis est appelée « Doghma », possède une chair très parfumée, légèrement persillée, due sans doute à une forte consommation d'armoise (*artemisia alba*), plante endémique de cette steppe également réputée pour son arôme et ses vertus médicinales. Deux millions de spécimens de la race - dont la viande a été, à juste titre, honorée d'une I.G.P - vivent et paissent sur l'immensité des Hauts-Plateaux.

Pour le méchoui, l'agneau est égorgé, puis dépecé. Il est nécessaire d'enlever tous les organes de la cavité stomacale, à l'exception des rognons, avant de recoudre une fois les épices répandues à l'intérieur. L'agneau est ensuite embroché sur une branche, puis tourné lentement et régulièrement pour bien répartir la cuisson. Le méchoui n'est pas installé directement au dessus de la braise ; la cuisson doit débuter très doucement pour que l'intérieur et l'extérieur cuisent presque en même temps. La viande est badigeonnée régulièrement de beurre fondu ou d'huile pour la rendre croustillante. L'agneau est rapproché petit à petit de la braise chaude et va prendre tranquillement une couleur ambrée. Le temps de cuisson varie selon le poids de l'animal ; en général, 15 minutes par kilo.

Il s'agit là de la recette classique du méchoui - appelé également « mçaouar » dans l'Oriental - qui s'accompagne sur les Hauts-Plateaux de « melfouf » ou brochettes de foie littéralement « enveloppées ». D'abord, on fait cuire le foie en entier sur le brasero, avant de le débiter en gros morceaux qui seront enveloppés dans des lanières de crêpine fraîche de mouton, légèrement salée et préalablement séchée. On ajoute alors du sel, du cumin, du poivre et un peu de paprika. C'est le premier plat dégusté pour la fête de l'Aïd El Kébir, après le sacrifice du mouton. Ces brochettes sont aussi offertes pour accueillir les invités.

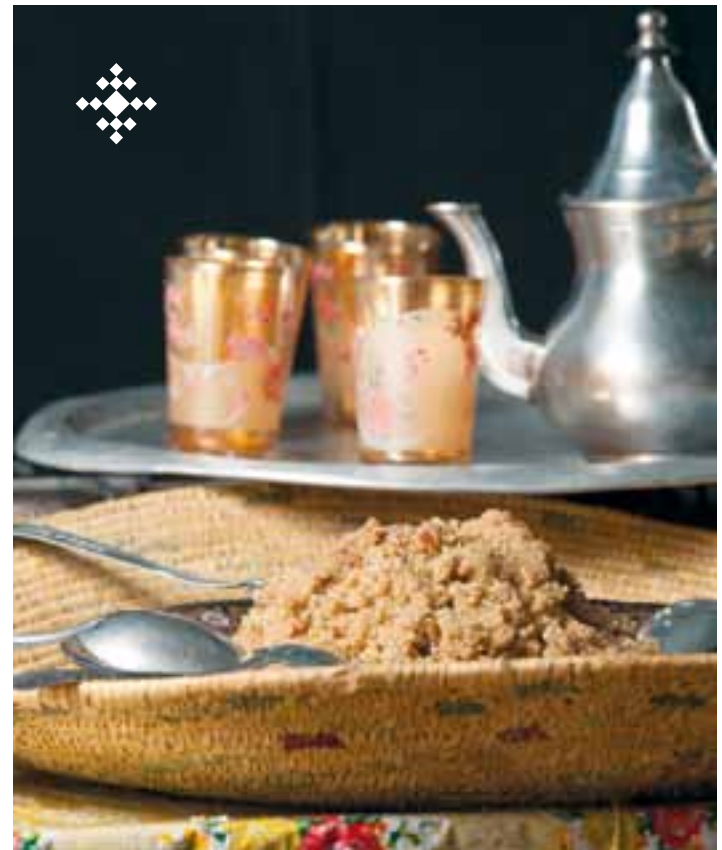


## POUR ACCOMPAGNER LE THÉ DU MATIN

### Rfissa

Spécialité souvent dégustée le matin, avec du thé, « rfissa », une galette composée de semoule, de sel et d'un peu d'huile d'olive ou de beurre de brebis fondu. Le beurre de brebis est très bon, mais très cher : la cuisinière fait donc au mieux selon son budget. Il s'agit pour elle de mixer à la main les ingrédients pour en faire une pâte qu'elle cuit ensuite dans un tajine. Tout le savoir-faire réside dans la manière de mélanger les ingrédients à la main.

La galette est ensuite cassée et son intérieur fourré de dattes dénoyautées, avec un peu d'huile d'olive. C'est délicieux ! On peut aussi d'ajouter du miel. Cette galette constitue un excellent goûter ou petit-déjeuner.



## QUELQUES SPÉCIALITÉS DES HAUTS-PLATEAUX POUR LES JOURS DE FÊTES

### Berkoukech



Travailler à la main, de façon un peu grossière, un mélange de farine, eau et sel, à rouler ensuite pour en faire de gros grains (environ 2 mm de diamètre), puis faire sécher. Deux cuissons seront effectuées :

- ♦ une première fois à la vapeur, suivie d'un séchage ;
- ♦ une seconde fois à la vapeur ou à la poêle, suivie à nouveau d'un séchage à l'ombre, qui peut durer plusieurs semaines.

Il suffit juste de re-passer les grains à la vapeur pour les ramollir avant de servir. Ensuite, ils se mangent noyés dans une sauce composée de : tomates, pois chiches, oignons, lentilles, fèves sèches, viande boucanée, « klila », épices (poivre, cumin, paprika, sel) et quelques truffes pendant la saison. On ajoute aussi, avant ou après la sauce, un peu de beurre de brebis - aromatisé avec du sel et du thym - que l'on aura fait fondre au préalable. Ce beurre possède une texture un peu granuleuse.

Ce plat est traditionnellement dégusté le troisième jour après la naissance d'un enfant, ou lors des fêtes agricoles, le jour de « Nayer » - devenu Jour de l'An du calendrier berbère - et aussi pendant l'hiver entre amis. Il peut être servi en entrée (dans ce cas, il est plutôt liquide) ou en plat principal (dans sa version plus épaisse).



### Klila

Ce sont de gros grains obtenus à partir de petit lait de brebis bouilli, puis séché à l'ombre. Les grains deviennent alors durs comme de la pierre et constituent un apport de matière grasse et d'arome particulier. Pendant le mois de Ramadan, le « klila » est réhydraté avec de l'eau. C'est une excellente source de protéines et de calcium.

### La viande boucanée

Ancienne technique de conservation de la viande, elle est pratiquée particulièrement et occasionnellement après le sacrifice du mouton, ou spécifiquement après le « partage » (ouziaa) d'un bœuf.

Il est possible d'utiliser cette technique de conservation car le climat est très sec. La viande, de mouton ou de bœuf, est découpée en lanières, ou en filets, de 20 cm environ, puis salée. Elle est ensuite pendue à l'ombre jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche (toute l'eau doit être partie). Le temps de séchage est variable selon la saison. Certains remplacent le sel par du miel et c'est vraiment délicieux.

### Seffa

Voilà un dessert subtil et délicat que l'on mange en général le soir avec du lait ou du thé. Il faut d'abord préparer la semoule (comme pour le couscous), très fine, avec de l'huile et de l'eau, puis faire cuire à la vapeur le mélange obtenu, auquel on ajoute du beurre de brebis. L'ensemble est présenté saupoudré de sucre glace. En ville, on décore avec un peu de cannelle. On peut ajouter des oeufs durs râpés, ou des amandes concassées.



# 4

## LES SAVEURS DE L'OASIS DE FIGUIG

### À OASIS EXCEPTIONNELLE, CUISINE D'EXCEPTION...



I faut aller un jour à Figuig...

Il faut y aller notamment pour découvrir ses spécialités et ses spécificités culinaires, et pour voir à quel point elles permettent aux habitantes et habitants de Figuig de perpétuer leurs traditions et leurs coutumes au service du partage et de la convivialité.

Notre visite guidée débute par un plat incontournable du patrimoine gastronomique local, le « trid », sorte de galette de dentelle, à moins que ce ne soit l'inverse...



# PORTRA T HALIMA OTMANI



***Halima Otmani est née d'une famille traditionnelle de Figuig. Ses premières sensations émanent donc d'un univers de femmes : mère, grand-mères, sœurs, tantes...***

Poussée par son désir d'entendre, voir, toucher, sentir et goûter, elle va faire son apprentissage de la cuisine dans cette école de la vie censée transmettre les valeurs et le sentiment d'appartenance au groupe. Halima y acquiert, avec passion et persévérance, les secrets de la gastronomie figuigie.

Perpétuer la cuisine de sa mère ne l'empêche pas de se la réapproprier, d'y apporter sa propre touche, cette empreinte qui caractérise chaque cuisinier. Attachée à l'art culinaire ancestral, Halima se veut inventive dans sa quête inlassable de révéler toutes ces saveurs nuancées et libérer tous ces parfums insaisissables. Toute cette alchimie de savoir-faire, d'ingrédients multiples et d'inspirations constamment renouvelées, ses plats l'offrent au regard, chatouilleux pour l'odorat et si alléchants pour le palais.

Avec toutes les femmes de « l'Association femmes et solidarité pour le développement » et de la « Coopérative artisanale solidaire pour la production des produits de terroirs », elle veut présenter Figuig comme une authentique oasis... des saveurs.



## LA GRANDE SPÉCIALITÉ FIGUIGUIE

# Trid



Pour réaliser cette galette, qui ressemble au départ à une sorte de brick un peu molle, il faut amalgamer de la farine, de l'eau et du sel. On utilise en général deux variétés de farine de blé tendre ; en hiver, on ajoute de la semoule très fine. Le plus important, mais aussi le plus délicat, réside dans le travail de la pâte qui se doit d'être d'une très grande finesse.

On imagine bien les longues séances d'observation, puis d'entraînement, nécessaires aux petites filles de Figuig avant de maîtriser totalement la technique ancestrale. Sans doute sont-elles admiratives, sinon presque envieuses, devant la dextérité de leur maman dans la pratique du geste juste.



La pâte ainsi travaillée est ensuite répartie en petit tas sur un peu d'huile, pendant environ 30 minutes. Et ce n'est pas fini, car il faut ensuite :

- ♦ transformer chaque tas en une fine galette que l'on passe quelques secondes sur une plaque à feu doux avant de la friper habilement en accordéon pour obtenir le rendu souhaité ;
- ♦ la couper en deux ;
- ♦ la disposer en rosace sur un plat.

Le rendu est joli, car la pâte est aussi fine qu'un papier à cigarette.

Là aussi, le coup de main n'est pas évident, car il est hors de question de déchirer la pâte.

Ces galettes agrémentent joliment un plat et sont servies, le plus souvent, avec une sauce additionnée de raisins secs, que l'on verse au centre et dont on arrose le plat ; des œufs durs sont placés tout autour.

Voici les ingrédients et la préparation de la sauce traditionnelle :

1. couper en dés la viande de veau, d'agneau, ou de volaille suivant les goûts, et ajouter sel, oignon haché, gingembre, poivre, curcuma, safran, persil, coriandre, huile d'olive, et une pincée de cannelle ;
2. laisser mijoter l'ensemble tout doucement durant environ 1 heure selon la quantité ;
3. ajouter à mi-cuisson les raisins secs et les pois chiches préalablement cuits à la vapeur dans le couscoussier ;
4. ce plat honore certaines occasions (mariage, baptême, naissance, retour des pèlerins ou Aïd El Kébir) et il est en général servi avec un verre de petit lait, un breuvage jamais absent d'une table figuiguie ;
5. il est possible aussi d'utiliser la pâte sous forme de lasagnes en alternant une couche de pâte et une couche d'oignons, viande et légumes, avant de mettre le tout au four.





## AUTRES GALETTES, AVEC TROIS FARINES ET MILLE TROUS

Le « mharech » est une autre sorte de galette réalisée avec trois sortes de farines - orge, blé, avec un peu de blé tendre - du sel, de l'eau et de la levure. La pâte est travaillée comme une pâte à pain un peu liquide, puis étendue sur des grains de semoule d'orge qui restent sur la pâte après cuisson.

La crêpe « mille trous », appelée dans tout le Maroc « baghrir », que l'on déguste dans l'Oriental sous le nom de « khringou », est faite d'une pâte très liquide composée de 2 variétés de farine, de levure, de sel et d'eau. Il n'y a pas de lait dans la recette originale. On la laisse reposer pendant une heure avant de la cuire dans un plat en terre cuite en évitant surtout de la retourner.

Il est d'usage de verser un peu d'huile d'olive, du beurre ou du miel, sur les crêpes et les galettes.

## UNE PIZZA FAÇON FIGUIG

# Aghroumn'bcâl

Pour la pâte, il faut un grand bol de farine de blé dur et un grand bol de blé tendre en égale proportion, du sel et de l'eau. Travailler ensuite cette pâte, dont la texture doit rester assez liquide et qui, sans levure, n'a pas à reposer avant cuisson.

La garniture est composée d'oignons hachés, sel, gingembre, poivre, curcuma, cumin, persil, graisse de mouton séchée et broyée en poudre, coriandre, huile d'olive, paprika et tomates. Il est possible aussi d'ajouter un piment vert piquant, débité en petits morceaux, pour obtenir une sauce plus relevée.

Poser ensuite une couche de pâte dans un plat à mettre sur le feu avant de le napper de sauce ; puis remettre une couche de pâte, puis à nouveau de la sauce.

Retourner ensuite délicatement l'ensemble avant de remettre de la sauce, puis de la pâte, jusqu'au moment où le « gâteau de pâte et de sauce » atteint une belle hauteur.



## UN CLASSIQUE À LA MODE OASIENNE

# Berkoukech



Dégusté sur les Hauts-Plateaux, voici comment on le prépare à Figuig :

1. mettre les abats de mouton dans un chaudron avec sel, gingembre, poivre, paprika, oignons en quartier, coriandre, persil, huile d'olive, pois chiches, fèves, un pichet d'eau puis un deuxième, un troisième voire un quatrième selon la quantité, le chaudron étant fermé par un couscoussier en alfa ;
2. ajouter des aubergines, des carottes, des navets, des courgettes « Bsi-Bsi » en cours de cuisson ;
3. laisser sur le feu assez fort pendant environ 1 heure ;
4. en cours de cuisson, mettre la semoule de blé dur dans le couscoussier au dessus du chaudron pour sa cuisson à la vapeur ;
5. faire ensuite 3 fois la manœuvre de mélanger la semoule de blé dur à gros grains avec de la farine plus fine et de l'eau froide pour faire gonfler encore plus le grain, de façon à lui donner la texture et la consistance souhaitées ;
6. il est aussi possible d'ajouter des dattes à l'intérieur du beurre fondu.



L'art de mélanger le Berkoukech requiert un savoir-faire très délicat qui a une grande importance pour les jeunes filles et les femmes de Figuig. En effet, la jeune mariée doit l'effectuer le septième jour de son mariage, devant la famille et les invités réunis pour l'occasion. Ce geste ancestral et révélateur est décisif pour impressionner la belle famille et honorer le mari. Les jeunes filles n'hésitent donc pas à s'entraîner souvent et à demander conseil à leur mère.

Le moment est alors venu d'ajouter tout simplement du thym, du romarin, de l'armoise ou de la camomille au beurre fondu, ou « oudi » en berbère, qui sera ajouté à la semoule afin de lui conférer plus de goût : il est versé juste avant la sauce avec les légumes.

On recommande alors d'attendre une dizaine de minutes afin de laisser le temps à la semoule d'absorber tranquillement le beurre fondu, puis la sauce.



# 5

## PRODUITS DE TERROIR LABELLISÉS PAR DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES (I.G.P.) DANS L'ORIENTAL

### DES PRODUITS DE TERROIR HONORÉS ET PROTÉGÉS

La Région de l'Oriental est un vaste territoire, très contrasté et riche en biodiversité reflétée par la multitude des écosystèmes écologiques et la grande variété des climats. De par sa situation géographique, l'Oriental s'est enrichie du croisement de civilisations qui ont eu une influence marquée, non seulement sur le plan humain, mais également au plan environnemental, ce qui a fait de ce territoire un grand réservoir de ressources floristiques et faunistiques.

Les produits des terroirs de l'Oriental ont un très fort lien avec le territoire, des qualités organoleptiques avérées, une réputation reconnue et parfois une vraie notoriété : la viande ovine Bni Guil, la clémentine de Berkane, la datte Aziza Bouzid de Figuig, la nêfle de l'Oued Zegzel, les truffes des Hauts-Plateaux, le caroubier, l'amandier, le grenadier Sefri, le figuier Chetoui, l'escargot, la crevette grise, l'anchois et la sardine du littoral, les miels du romarin et du jujubier, l'huile d'olive, ou encore les plantes aromatiques et médicinales, le romarin, l'armoise blanche, le quicotte...

Il est donc pertinent de vouloir faire de ce potentiel un vrai levier de développement durable pour l'Oriental. C'est ainsi que, tout naturellement et dès 2006, une démarche d'inscription de signes distinctifs et de qualité sur des produits phares de la Région a été mise en œuvre : l'Indication Géographique Protégée (IGP) a été choisie pour quelques produits, comme outil de promotion, de protection, de valorisation, de préservation de l'environnement.

Il s'agit de :

- ♦ la protection de la clémentine de Berkane (IGP en 2010), fruit de grande renommée produit dans la basse Moulouya, parfois victime d'usurpation sur le marché international ;
- ♦ la promotion de la viande du mouton Bni Guil (IGP en 2011), grande richesse des Hauts-Plateaux, pour soulager notamment la pression, déjà trop forte, sur les parcours pastoraux ;
- ♦ la valorisation de la datte Aziza Bouzid de Figuig (IGP en 2012), véritable produit de terroir de l'Oasis de Figuig, et parfait exemple de développement local ;
- ♦ la promotion de la nêfle de l'Oued Zegzel (IGP en 2013), qui s'épanouit sur cette fabuleuse vallée des nêfles dans les monts des Beni Snassen et s'avère une clé d'entrée pour un tourisme responsable et respectueux de l'environnement.

Tous les produits de ses terroirs font de la Région de l'Oriental un espace géographique vivant et innovant, avec un patrimoine spécifique, qui apporte indubitablement sa part à l'identité culturelle régionale. Leur évocation ne manque pas de déclencher cette charge émotionnelle d'attachement pour les natifs de ce territoire ; elle offre avec autant de force une jouissance spécifique, des couleurs, des odeurs et des goûts, à ses visiteurs.



## *Clémentine de Berkane*



Nichée entre la montagne et la mer au pied des monts des Beni Snassen, dominée par le mont Ras Fourhal qui culmine à 1 532 m, la plaine de la basse Moulouya accueille le deuxième plus long fleuve du Maroc. La Moulouya effectue ainsi un long périple avant de se faufiler dans cette terre généreuse, lui apportant vie et fertilité.

Le sol, substrat élaboré depuis les temps immémoriaux, enrichi par un limon fluvial continu, fait de cette plaine une terre fertile, qui transmet toute sa personnalité à une agriculture abondante et diversifiée.

La clémentine de Berkane, née d'un subtil dosage entre la richesse des sols, cette eau venue de si loin, et le soleil rarement absent dans ce climat méditerranéen tempéré, possède une couleur, une saveur et un parfum inimitables. La clémentine - qui doit son nom au Révérend Clément, illustre et passionné biologiste - est très ancienne dans la région. Culture traditionnelle des vallées des Beni Snassen, elle est descendue dans la plaine des Triffa, pour y élire domicile.

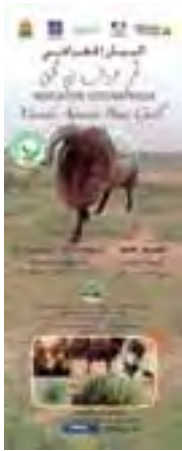
L'arbre, de vigueur moyenne, est très productif. Sa floraison luxuriante, échelonnée entre mars et avril, parfume délicatement tout le terroir.

La clémentine de Berkane s'enveloppe d'une peau qui se laisse éplucher avec aisance et douceur. Sans pépins, elle épargne ainsi tout désagrément à qui la déguste.

Sa coloration orange rougeâtre, sûrement empruntée au soleil de fin d'automne, coïncide avec la pleine campagne de cueillette. De chair très juteuse, savamment assemblée, on lui reconnaît une saveur harmonieuse avec un goût agréablement sucré et légèrement acidulé.

Voilà un cocktail exquis de savoir-faire, de soleil et de vitamines de nature à bien réparer les dommages de la grisaille de l'hiver.





## Agneau Bni Guil

*Où sont les tentes, jadis dressées  
Les terres fertiles, les richesses variées  
La farine, l'orge bienfaisant et le blé dur, des arabes préféré  
Et la doghma, conférant aux nomades leur fierté  
Ceux qui en possédaient en étaient distingués  
Pour recevoir un invité ils n'avaient point de difficultés  
La çinya toujours prête accompagnée de verres de thé.*

Ainsi parlait le poète Ahmed Zentar Lguilli en évoquant à la fois le mode de vie nomade des tribus Bni Guil des Hauts-Plateaux de l'Oriental et la race ovine des Bni Guil, dont la brebis est aussi appelée « Doghma ».

Les Hauts-Plateaux dominent, par leur personnalité puissante, la Région de l'Oriental. Des steppes d'alfa à perte de vue, des nappes d'armoise blanche et une multitude de plantes aromatiques et médicinales constituent des parcours pastoraux de choix.

Là, sur ces immenses plateaux d'apparence hostile, le mouton Bni Guil, particulièrement rustique, trouve à vivre, paître, et développer sa race. Se contentant de peu pendant les périodes de disette, résistant aux grands écarts climatiques, nourri de cette végétation spontanée qui peut paraître insignifiante, le mouton s'est épanoui jusqu'à former une communauté de 2 millions d'individus. Il est ainsi devenu un grand randonneur, arpentant ses parcours pastoraux sur plus de 4 millions d'hectares.



De taille moyenne, avec une toison blanche et ouverte, son ventre, sa tête et ses membres, de couleur brune, feu ou marron, sont nus. C'est la couleur du henné qui s'étend jusqu'en arrière des cornes et de la face inférieure de la gorge.

Une alchimie subtile entre la composition floristique des parcours, les facteurs du milieu, le savoir-faire séculaire et la tradition de ses éleveurs nomades, a donné ses qualités organoleptiques et sa réputation à la viande de ce mouton rustique. Cuite, grillée, à la vapeur ou en tagine, la chair de l'agneau est fondante, parfumée, tendre, aromatisée et savoureuse...





## *Datte Aziza de Figuig*

A Figuig, la vie s'organise autour de l'eau et de la palmeraie. Facteurs vitaux, ils ont façonné la destinée de l'oasis, son mode de vie, son mode d'être... Et ses produits de terroir.

L'eau y est rare et précieuse. De sources artésiennes, elle chemine paisiblement à travers les foggaras ; où elle est ensuite savamment fractionnée en parts, qui seront aussitôt aiguillées par des séguias vers les bassins de la palmeraie.

Déployée sur 780 ha, la palmeraie est une mosaïque de jardins entourant les sept ksour de Figuig. Dominant, le palmier s'y dresse majestueux, élancé vers le ciel, la cime défiant les rayons brûlants du soleil, ses racines baignées dans cette eau providentielle. Moins hardis, mais tout aussi généreux, viennent ensuite les oliviers, abricotiers, grenadiers, figuiers, et autres arbres fruitiers, l'ensemble atténuant les températures excessives et assurant ainsi un ombrage bienfaiteur aux cultures basses, tels le maraîchage, le fourrage, la céréaliculture...

Le palmier Aziza Bouzid (datte verte), plante endémique de Figuig, est élevé avec tout le savoir-faire séculaire des phoeniculteurs de Figuig.

Le fruit mûr sous sa forme elliptique est d'un transparent presque émeraude. Sa pulpe est peu épaisse, de consistance ferme mais non sèche, très peu fibreuse et de couleur ambrée. Son goût est très agréable et parfumé. Ce fruit exceptionnel possède des qualités organoleptiques avérées. Son très fort lien avec la palmeraie de Figuig en fait un véritable produit de terroir, digne du Label Indication Géographique Protégée. Pour cela aussi, Figuig est incontournable sur une route des saveurs de l'Oriental.





## Nèfle de l'Oued Zegzel

La vallée de Zegzel, vallée des nèfles, est nichée au cœur du massif des Beni Snassen. Ce massif, classé Site d'Intérêt Biologique et Ecologique, s'étend sur 6 150 ha. L'Oued Zegzel draine la source de vie, une eau pure et limpide qui dévale des pentes et gorges imposantes, fend un couvert végétal luxuriant, et traverse des villages pittoresques. Elle jaillit de la Grotte du Chameau, où stalagmites et stalactites, œuvres des temps immémoriaux et du travail des eaux d'infiltration, s'entrelacent pour former d'insolites sculptures.

La vallée des nèfles est également dépositaire d'une part notable de la mémoire de l'humanité, car la Grotte des Pigeons est le site d'un incomparable trésor archéologique mondialement connu.

Originaire des montagnes humides qui profitent de l'hiver doux de l'extrême Orient, le néflier, arbre ancestral, a été introduit dans la vallée de Zegzel à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Trouvant dans ce terroir un climat propice à son développement, il s'y épanouit. Il couvre une grande partie de la vallée de Zegzel sur une superficie de 320 ha répartie en quatre périmètres, d'amont en aval : Zegzel, Takerboust, Tazaghine et Ouaoulout. Ceci représente plus de 82% de la superficie nationale emblavée en néfliers et assure une production annuelle d'environ 7 200 tonnes de fruits.

Le feuillage du néflier, vert foncé et brillant, est persistant.

Les fleurs sont nombreuses et de couleur blanc crème.

Erbotyria japonica (nom scientifique), nèfle (en français), azzaârour (en arabe classique), lemhah (en arabe dialectal marocain), ce sont des fruits parfois piriformes, le plus souvent ovoïdes, de 5 à 6 cm de diamètre.

Leur peau, très fine et peu résistante, est de couleur jaune-orangé, selon les variétés ; la surface est légèrement duveteuse.

La cueillette des nèfles, particulièrement délicate car il faut préserver le pédoncule, a lieu d'avril à fin mai. Il ne faut surtout pas abîmer le duvet très fin enveloppant le fruit.

La chair est fondante, aqueuse, de saveur agréablement acidulée et rafraîchissante. Elle varie du blanc-jaunâtre au jaune en allant jusqu'au jaune-orangé.

Les caractéristiques organoleptiques, le savoir-faire séculaire des agriculteurs réunis dans la coopérative Coonoz (trésors en arabe), en font un fruit digne de l'Indication Géographique Protégée « Nèfles Oud Zegzel ». De plus, il pourrait prétendre au label Bio car il ne demande quasiment pas de traitement.



## ORT O RAP E TOPON MIE

LEXIQUE DES DIFFÉRENCES  
SELON LES SOURCES COURANTESSources officielles

Aïn-Bni-Mathar

Aïn-Ech-Chair

Bni-Bassia

Bni Guil

Beni Snassen

Bni Tadjite

Bouânane

Bouarfa

Fès

Gafaït

Iche

Maatarka

Tafoughalt

Touissit

Carte Michelin - éd. 2012

Aïn-Benimathar

Aïn-Ach-Chair

Beni-Bassia

Beni Guil

Beni-Snassèn

Beni-Tadjit

Bouanane

Bouârfa

Fez

Guefait

Iche

Matarka

Taforalt

Touissite

Direction éditoriale : Sanaa Moussalim  
Conception et coordination : Yves de la Croix

## **ROUTES**

Itinéraires : Yves de la Croix  
Textes et photographies : Jean-Marc Porte

## **SAVEURS**

Coordination de la partie Saveurs : Abderrahim El Khantour  
Textes : Catherine Coutant, Md Zaoui  
Photographies : Younes Fizazi

Direction artistique et infographie : Philippe Gérardin et  
Marie-Pier Muller, Agence Caribara Communication

*Remerciements à Abdelmalek Fizazi, Fatima Zahra Zahraoui,  
Abderrahmane Mejdoubi, Abderrahmane El Harradji.*

Ouvrage édité par l'Agence de l'Oriental en partenariat  
avec la Région Champagne Ardenne et l'aimable participation  
de la Région de l'Oriental.

*Remerciements à l'IFM et l'IFM – Site Oujda pour leur appui  
administratif et logistique.*

