

# Circuit Gastronomique : Marrakech et Sud Marocain (6 jours)

Ce circuit de six jours est consacré exclusivement à la découverte gastronomique du Maroc. Il combine ateliers culinaires, dégustations, immersion dans les marchés, observation des pratiques alimentaires et séances académiques encadrées par l'enseignant accompagnateur.

## Jour 1 : Marrakech – Accueil et introduction académique

### Programme principal

- **12h00–13h30 : Déjeuner d'arrivée à l'auberge.**  
Hébergement : **The Madrassa Hostel**, médina de Marrakech.
- **14h00–17h00 : Séance académique d'introduction.**  
Présentation des objectifs, distribution du carnet de terrain, discussion autour d'un texte sur la cuisine marocaine.
- **20h00–22h00 : Dîner d'accueil à l'auberge avec animation musicale.**

### Scénario B

Séance académique réduite et reportée au Jour 4 en cas de retard.

## Jour 2 : Souks, épices et atelier culinaire

### Programme principal

- **09h00–12h00 : Visite guidée des souks de Marrakech.**  
Souk des épices, Souk El Bahja, Souk Semmarine.
- **14h00–17h00 : Atelier culinaire au Centre Amal.**  
**Amal Women's Training Center**, quartier Gueliz.
- **20h00–22h00 : Street food sur la place Jemaa el-Fna.**  
Brochettes, msemen, jus d'orange, escargots.

### Scénario B

Marché couvert de **Guéliz** si les souks sont encombrés. Atelier thé + msemen à l'auberge si Amal est indisponible.

## Jour 3 : Vallée de l'Ourika

### Programme principal

- **08h00–12h00 : Départ vers la Vallée de l'Ourika.**  
Route Ourika, 30 km au sud-est de Marrakech.
- **12h00–14h00 : Déjeuner chez l'habitant.**  
Maison traditionnelle berbère, village de Setti Fatma.
- **14h00–17h00 : Retour à Marrakech.**
- **19h00–21h00 : Dîner léger à l'auberge.**  
Harira + msemen.

### Scénario B

Balade gourmande dans le **Mellah** + déjeuner dans un petit restaurant local.

## Jour 4 : Pâtisserie et séance académique

### Programme principal

- 09h00–12h00 : **Atelier pâtisserie au Centre Amal.**  
Cornes de gazelle, briouates, chebakia.
- 14h00–17h00 : **Projection + débat académique.**  
Documentaire : *“La Cuisine Marocaine : Héritage et Transmission”*.
- 20h00–22h00 : **Dîner au restaurant Al Fassia.**  
Restaurant Al Fassia, quartier Guéliz.

### Scénario B

Atelier pâtisserie improvisé à l’auberge. Restaurant populaire du quartier **Bab Doukkala** si Al Fassia est complet.

## Jour 5 : Artisanat culinaire et dîner-spectacle

### Programme principal

- 09h00–12h00 : **Atelier poterie culinaire à Tameslouht.**  
Atelier de poterie de Tameslouht, route d’Amizmiz.
- 14h00–17h00 : **Atelier pastilla.**  
Préparation de la pastilla au poulet et amandes.
- 20h00–23h00 : **Dîner-spectacle Chez Ali.**  
Fantasia Chez Ali, Palmeraie de Marrakech.

### Scénario B

Visite d’une **boulangerie traditionnelle** (four à bois) dans la médina. Restaurant avec musique live à **Guéliz** si Chez Ali annule.

## Jour 6 : Street food, mini-colloque et clôture

### Programme principal

- 09h00–12h00 : **Street food de Guéliz.**  
Sandwichs marocains, sardines grillées, beignets.
- 14h00–16h00 : **Mini-colloque des étudiants.**  
Salle commune de l’auberge.
- 18h00–20h00 : **Brunch de clôture à l’auberge.**  
Salades, couscous aux légumes, thé à la menthe, pâtisseries.

### Scénario B

Street food à **Sidi Ghanem**. Mini-colloque dans le patio de l’auberge.

## Budget estimatif par participant

Poste	Coût (€)
Hébergement (The Madrassa Hostel, 6 nuits)	120
Transport (minibus + chauffeur)	50
Repas (auberge + street food + 2 restaurants)	80
Ateliers cuisine & pâtisserie (Centre Amal)	45
Atelier poterie (Tameslouht)	10
Encadrement académique	40
Excursion Vallée de l'Ourika + repas	25
Restaurant Al Fassia	15
Dîner-spectacle Chez Ali	40
Animations musicales locales	15
Divers & imprévus	20
<b>Total estimatif</b>	<b>480</b>