



Dans la pure tradition de la gastronomie marocaine In the pure tradition of the moroccan cuisine

La Sultana se doit de mettre en valeur avec le même faste la gastronomie et l'artisanat du Royaume. La cuisine marocaine fait partie intégrante de l'héritage luxuriant de dynasties passées et comme l'artisanat est devenu art, la cuisine traditionnelle est devenue gastronomie.

C'est ce que La Sultana fait découvrir à ses hôtes, en privilégiant, à côté de saveurs d'ailleurs, des plats sélectionnés qui symbolisent les traditions culinaires ancestrales marocaines.

D'abord s'impose la fraîcheur et la saveur dans le choix minutieux des produits locaux.

Ensuite s'avère indispensable le savoir-faire d'un chef marocain aidé de deux cuisinières marrakchia qui répètent à l'identique les gestes maternels appris dans leur enfance.

Enfin arrivent sur la table, selon votre désir, des mets qui réjouissent les yeux et les papilles.

Que choisir entre la Tangia « comme avant » de Dada Brika et le méchoui ?

Mais le seigneur de la table est le traditionnel couscous de Ghanmi et ses sept légumes. Plat plein de couleurs, de saveurs et de générosité, emblème de la cuisine et du peuple Marocain.

Si la cuisine d'une nation indique son degré de culture, le Maroc est, aussi sur ce point, un Royaume. La Sultana, en parfaite ambassadrice, le démontre avec maestria.

La Sultana must develop with the same pomp the gastronomy and crafts of the Kingdom. Moroccan cuisine is an integral part of the legacy of past dynasties and as the craft has become art, traditional cuisine has become Gastronomy.

This is what La Sultana introduces its guests, promoting, alongside international flavours, selected dishes that symbolize the ancestral culinary traditions of Morocco.

First the necessary freshness and flavour impose themselves in the careful selection of local produce.

Then is essential know-how of a Moroccan chef assisted by two "Marrakechiates" female cooks repeating the same maternal gestures learned in childhood.

Finally arriving on the table, according to your desire, dishes that delight the eyes and palate.

What to choose between Tangia «as before» Dada Brika and the roast?

But the lord of the table is the traditional couscous Ghanmi and its seven vegetables. Dish full of colours, flavours and generosity, emblem of the kitchen of the Moroccan people.

If the kitchen of a nation shows the degree of culture, Morocco is also on this point, a kingdom. La Sultana, in perfect ambassador, demonstrates with consummate skill.