



Mustapha, originaire de Taroudant, près d'Agadir, n'a pas à se plaindre de ses clients.

#### CAFES ISSUS DE L'IMMIGRATION

## El Atlas de Bonnevoie

**La dernière étape de notre série nous amène dans un très bon restaurant marocain à Luxembourg. En prime, Mustapha nous livre quelques secrets de sa cuisine.**

Ça tombe bien, c'est justement le premier jour de Ramadan que nous vous présentons un endroit chaleureux et savoureux qui se trouve à Bonnevoie et qui est tenu par Mustapha et Liliane. Lui, originaire de Taroudant, près d'Agadir, a vécu à Casablanca, puis en Belgique. Il étudiait à l'université de Louvain La Neuve jusqu'au moment où il a préféré changer d'orientation professionnelle et se consacrer à la restauration. Il est venu au Luxembourg, où il a rencontré Liliane, qui habite au Grand-Duché depuis 30 ans. Sa ville d'origine à elle est Belgrade.

Dans leur restaurant El Atlas, c'est Liliane qui sert les plats que Mustapha cuisine. Les ingrédients proviennent en partie de la Belgique et en partie du Luxembourg. Mustapha aime parler de son travail, et il aime plus encore entendre que le client en a apprécié le résultat.

La clientèle est variée et les rapports avec le voisinage sont cordiaux. Ils sont bien au Luxembourg. Ils n'y rencontrent pas de problèmes particuliers. Pour l'instant, ils ne songent à partir d'ici. Liliane n'est jamais allée au Maroc, et pourtant cela fait un bon moment qu'elle est en contact avec des Marocains résidant au Grand-Duché.

Nous sommes arrivés jusqu'aux fourneaux et nous avons demandé à Mustapha

de nous confier une de ses recettes favorites. Il a réfléchi un peu et a dit: Tiens, maintenant c'est la saison des coings!

#### **Tajine de mouton aux coings**

1 kilo de viande (épaule et carré de côtelettes de mouton ou jarret de veau)

1 kilo de coings

200 grammes de beurre

1 cuillerée à café de poivre

1 cuillerée à moka de safran (mélange de fleur de safran pilée et de safran en sachet)

1 bâton de cannelle

2 gros oignons râpés

2 cuillerées à soupe de sucre en poudre

1 cuillerée à soupe bien remplie de cannelle

5 cuillerées à soupe de miel épais

Couper la viande en quartiers de 150 g environ, rincer, mettre dans la cocotte, saler, ajouter poivre, safran, bâton de cannelle, beurre et oignon râpé. Couvrir d'eau. Cuire à couvert en remuant de temps à autre et ajouter de l'eau si nécessaire en cours de cuisson.

Lorsque la viande est presque cuite, ajouter sucre et cannelle et bien mélanger. Dès que la viande se détache facilement avec les doigts, la retirer et la mettre de côté. Dans la cocotte, toujours sur le feu, verser alors les coings partagés en deux ou en quatre, suivant leur

grosceur, épépinés et non pelés. Ajouter le miel et laisser cuire à petit feu. Surveiller la cuisson des coings, certains coings cuisant plus rapidement que d'autres, les retirer au fur et à mesure de leur cuisson. Puis laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Remettre ensuite dans la cocotte d'un côté les quartiers de viande et de l'autre les coings. Laisser mijoter à petit feu une dizaine de minutes, afin que les coings s'imprègnent bien de sauce.

Servir bien chaud dans un plat rond. Disposer la viande, la couvrir avec les coings et verser dessus la sauce miel-leuse.

Et si vous voulez déguster encore quelque chose de délicieux, demandez à Liliane du thé à la menthe, qui rafraîchit la tête et donne de la chaleur au coeur. Salam alaikum!

**Paca Rimbau Hernandez**

El Atlas  
77, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg  
Tél.: 49 54 24

Fermeture: lundi et samedi midi.



Photos: Bruno Baltzer