



Morgan Lechâtelier
Maître Artisan Glacier

REVUE DE PRESSE

ORIENTAL LEGEND

DIFFUSION CP LE : 05/05/2025



Flash Infos ⚡



La FM6SS met en place la technique innovante R-WGS, une 1re en Afrique +



Agadir : Deux touristes britanniques tués dans un accident routier +



Morgan Lechâtelier réinvente les saveurs marocaines

Par L'Economiste | Le 05/05/2025 - 14:18 | Partager



Morgan Lechâtelier, glacier d'origine française installé à Marrakech, s'est distingué par une approche originale de la glace artisanale.

Après une formation en Italie et une première installation à Agadir, il s'établit à Marrakech où il puise son inspiration dans la diversité du terroir marocain.

Dans son atelier de Sidi Ghanem, il crée des parfums singuliers à partir d'ingrédients locaux, en mêlant techniques européennes et traditions marocaines.

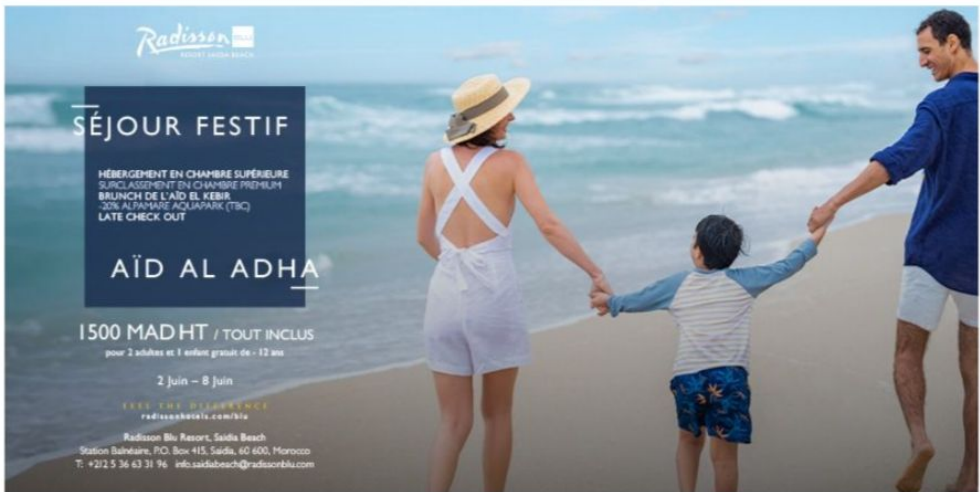
Ses créations, comme la glace à l'huile d'argan ou au couscous berbère, réinterprètent des saveurs du patrimoine culinaire sous une forme innovante.



MORGAN LECHÂTELLIER RÉINVENTE LES SAVEURS MAROCAINES

CLICK
HERE

05/05/2025



LIFESTYLE NEWS

Morgan Lechâtelier, le glacier qui fait parler le Maroc en parfums

By Rédaction 5 mai 2025



Morgan Lechâtelier, le glacier qui fait parler le Maroc en parfums

Depuis son atelier niché au cœur du quartier de Sidi Ghanem, Morgan Lechâtelier bouscule les habitudes avec des créations artisanales qui revisitent les traditions marocaines à la louche de l'imagination.

Formé en Italie, passé par Agadir avant de s'installer dans la ville ocre, ce maître glacier d'origine française cultive un goût prononcé pour l'exploration. Sa trajectoire, jalonnée de rencontres et de découvertes, l'a mené à puiser dans la richesse du terroir local pour façonner une glace à contre-courant, loin des standards figés.

Dans son laboratoire, il compose une partition où l'huile d'argan, les tomates d'Inezgane ou la semoule du couscous deviennent les ingrédients de sorbets et crèmes glacées inattendus. Certaines recettes étonnent autant qu'elles séduisent, à l'image de cette glace au couscous berbère, relevée d'un coulis façon tfaya, ou de ce sorbet aux poivrons, framboises et tomates.

- Advertisement -



L'invité du Nouvelliste
Maroc



MORGAN LECHÂTELLIER, LE GLACIER QUI FAIT PARLER LE MAROC EN PARFUMS

CLICK
HERE

05/05/2025

Marrakech : le maître-glacier Morgan Lechâtelier réinvente les saveurs du terroir

Et si la glace devenait un terrain d'expérimentation culturelle ? C'est le pari de Morgan Lechâtelier, artisan glacier français installé à Marrakech, qui transforme ce dessert populaire en une forme d'expression à part entière. Ses créations singulières racontent le Maroc autrement, entre mémoire gustative et audace sensorielle.



LE MATIN LE MATIN 05 MAI 2025 À 17:20



Dans son atelier discret de **Sidi Ghanem**, transformé en laboratoire du goût, **Lechâtelier** compose avec des produits locaux – **huile d'argan, fruits d'Inezgane, épices de l'Atlas** – qu'il assemble dans des recettes inattendues.

Le Restaurant Pachamama ouvre ses portes au Marriott Fès Jnan Palace

Après El Jadida, Nador et Tamuda Bay, Pachamama...

Son approche ? Travailler uniquement des matières premières nobles, issues d'un réseau de **producteurs locaux** soigneusement sélectionnés pour leur engagement en faveur de la qualité et de l'authenticité. On y découvre un **sorbet** tomates-poivrons-framboises, ou encore une **glace** au **couscous** berbère, relevée d'un coulis de raisins et d'oignons façon «Tfaya», parsemée d'un topping de semoule.

Dernière Heure

13:01

Séisme de magnitude 4,5 dans la province d'Al Haouz

12:41

« Game Boost » : un coup d'accélérateur pour les startups marocaines du jeu vidéo

11:50

Le marché automobile marocain bondit de 35% en avril 2025

11:15

Balearia lance une nouvelle ligne maritime Tarifa-Tanger Ville à partir du 8 mai

11:04

En direct. Présentation de l'Hôpital Universitaire International Mohammed VI de Rabat

AFFICHER PLUS

VIDÉO À LA UNE

En direct. Présentation de l'Hôpital Universitaire International Mohammed VI de Rabat

Restez informés de l'actualité en continu

Inscrivez-vous à no

LISEZ NOS E-PAPERS

Lire le journal numérique



MARRAKECH : LE MAÎTRE-GLACIER MORGAN LECHÂTELLIER RÉINVENTE LES SAVEURS DU TERROIR



05/05/2025

pr+

Accueil

Rédiger votre communiqué

Communiqués

Catégories

Agences RP

Q

Accueil >> Gastronomie & Cuisine

ORIENTAL LEGEND

05-mai-2025

f

tw

in

Morgan Lechâtellier, le maître glacier qui réinvente les saveurs marocaines

Desert

PÂTISSERIES MAROCAINES

CHEBAKIA

<

>

À l'heure où les tendances culinaires flirtent avec l'art et l'expérimentation, une douce révolution se joue dans le monde de la glace. Finis les parfums classiques, place aux créations audacieuses et aux alliances inattendues. À Marrakech, un nom s'impose comme le chef de file de cette mouvance gourmande : **Morgan Lechâtellier**, artisan glacier d'exception et fondateur de la maison qui porte sa signature.

Un parcours marqué par la passion et l'exigence

Originaire de France, Morgan Lechâtellier découvre sa vocation aux côtés du maître glacier italien **Francesco Parisi**, qui lui transmet l'art de manier le froid avec finesse. En 2001, animé par une envie d'ailleurs et de création, il ouvre son premier glacier à Agadir. Quelques années plus tard, il choisit de s'installer à Marrakech, séduit par la richesse culinaire de la ville et la diversité du terroir marocain. Cette décision marquera un tournant décisif dans sa carrière.

« Marrakech a été un véritable coup de cœur. J'y ai trouvé une source d'inspiration inépuisable, un terroir d'une richesse rare et une culture gastronomique généreuse. J'ai voulu créer une passerelle entre mes racines européennes et les saveurs marocaines, en respectant les produits, les saisons et les traditions », explique Morgan.

Des créations qui bousculent les codes

Installé dans le quartier créatif de Sidi Ghanem, Morgan Lechâtellier a transformé son atelier en véritable laboratoire du goût. Ici, pas de recettes figées : chaque parfum naît d'un dialogue entre instinct, savoir-faire et respect du produit. Son approche ? Travailler uniquement des **matières premières nobles**, issues d'un réseau de producteurs locaux soigneusement sélectionnés pour leur engagement en faveur de la qualité et de l'authenticité.

Le résultat : des glaces et sorbets à contre-courant, qui racontent le Maroc autrement. Parmi ses signatures les plus emblématiques, on retrouve la **glace à l'huile d'argan**, le **sorbet poivrons, tomates et framboises d'inezgane**, ou encore une surprenante **glace au couscous berbère**, relevée d'un coulis de raisins et d'oignons façon tfaya, et parsemée d'un topping de semoule.

L'innovation comme moteur, le terroir comme boussole

Depuis plus de vingt ans, Morgan Lechâtellier explore les infinies possibilités qu'offre la glace artisanale. Mais loin d'un simple exercice de style, ses créations s'inscrivent dans une démarche cohérente, presque militante : valoriser le **patrimoine culinaire marocain** sous une forme nouvelle, accessible, sensorielle et rafraîchissante. Il revisite, sans jamais trahir, ce qui fait l'essence des recettes traditionnelles du pays.

Aujourd'hui, ce sont **plus de 50 parfums originaux** qui composent son catalogue, reflet d'une créativité en constante ébullition. Chaque cuillerée offre une plongée dans une histoire, un terroir, une *#motion*

Contact

Maarouf Nada

Entreprise

Oriental Legend

Siege

social Laboratoire, 214 Rue Sidi Ghanem, Marrakech 40100, MARRAKECH

Site web : oriental-legend.net

Linked files

VISUEL 05 : MORG

86.68 Ko

VISUEL 04 : MORG

97.10 Ko

VISUEL 03 : MORG

95.87 Ko

VISUEL 02 : MORG

115.38 Ko

VISUEL 01 : MORG/

122.65 Ko

COMMUNIQUE : M

415.36 Ko

Tags

#CuisineCréative

#Morgan Lechâtellier

#ArtCulinaire

#TendancesCulinaires

#FusionFood

#GlaceArtisanale

#InnovationGlacée

#GlacierMarrakech

#SaveursMarocaines

#CréateurDeGlaces

#GlaceArgan

#SorbetPoivronFramboise

#GlaceCouscous

#RecettesAudacieuses

#TerroirMarocain

MORGAN LECHÂTELLIER, LE MAÎTRE GLACIER QUI RÉINVENTE LES SAVEURS MAROCAINES

CLICK
HERE

05/05/2025



Lifestyle

À Marrakech, Morgan Lechâtelier fait fondre les codes de la glace artisanale

Par Lesinfos - le 6 May, 2025 à 12:13



Installé dans le quartier créatif de Sidi Ghanem, ce maître glacier d'origine française révolutionne les papilles avec des parfums audacieux mêlant traditions marocaines et techniques européennes. De la glace au couscous berbère au sorbet de poivrons et framboises, son laboratoire est un manifeste pour une gastronomie locale réinventée.

Un artisan du froid devenu alchimiste du goût

Morgan Lechâtelier n'est pas un glacier comme les autres. Arrivé du sud de la France avec un solide héritage européen, il a trouvé à Marrakech plus qu'une ville : une muse. Dans son atelier niché à Sidi Ghanem, il compose des créations glacées aussi surprenantes que savoureuses, loin des classiques vanille-fraise-chocolat. Son credo : innover sans dénaturer, en s'appuyant sur la richesse du terroir marocain.

Un parcours guidé par la passion et l'exigence

C'est aux côtés du maître glacier italien Francesco Parisi que Morgan découvre l'art de la glace. Il ouvre son premier glacier à Agadir en 2001, avant de poser ses valises à Marrakech, conquis par la diversité des saveurs locales. "J'ai voulu créer une passerelle entre mes racines européennes et les traditions marocaines", confie-t-il.

Des parfums qui racontent le Maroc autrement

Huile d'argan, couscous berbère, tomates d'Inezgane, tfaya... Chez Lechâtelier, les ingrédients marocains deviennent matière à création sensorielle. Chaque parfum naît d'un dialogue entre le produit, la saison, l'intuition. Parmi ses plus étonnantes réussites : une glace au couscous sucré-salé, avec coulis de raisins, oignons caramélisés et semoule, ou encore un sorbet réunissant poivrons rouges, tomates et framboises.

Une démarche presque militante

Depuis plus de vingt ans, l'artisan ne se contente pas de surprendre : il revendique une approche éthique et locale. Tous ses ingrédients proviennent de producteurs marocains engagés. Sa glace devient un vecteur pour valoriser le patrimoine culinaire, en alliant modernité et respect des traditions.

Un succès bien mérité

Aujourd'hui, Morgan Lechâtelier propose plus de 50 parfums originaux. Son nom circule chez les chefs, les foodies, les touristes curieux et les Marrakchis fidèles. Pour beaucoup, goûter ses glaces, c'est vivre une expérience. Comme une promenade gourmande entre terroir et imagination, entre la chaleur du Maroc et la fraîcheur d'un savoir-faire unique.

Les Plus Lus

Marrakech : un séisme de 4,6 secoue la région de...
6 May, 2025

Algérie : pour l'Aïd, c'est la bête ou la défaite
5 May, 2025

Maroc-Tanzanie : où suivre la finale de la CA...
30 Apr, 2025

Kénitra : plus de 140 ouvrières intoxiquées...
6 May, 2025

Chèques sans provision : Ouahbi annonce la fin d...
30 Apr, 2025

Casablanca : du clash au cash, la haine finit au...
5 May, 2025

La Dolce Vita souffle sur Essaouira : le cinéma...
30 Apr, 2025

Suivez-nous



À MARRAKECH, MORGAN LECHÂTELLIER FAIT FONDRE LES CODES DE LA GLACE ARTISANALE

CLICK
HERE

06/05/2025



Découvrez nos publications Hebdo & Magazine sur pressplus.ma



■ L'accueil ■ News ■ Éco ■ Digital ■ Santé ■ Lifestyle ■ Culture ■ Sport ■ Auto-moto ■ Opinions ■ Web Radio ■ Web TV ■ PDF

les marques Heinz, Capri Sun ou Philadelphia ou

Accueil > Lifestyle

Morgan Lechâtelier : l'artisan qui transforme les classiques culinaires en boules de glace

Rédigé par Basma Berrada le Mardi 6 Mai 2025

Découvrez les glaces audacieuses de Morgan Lechâtelier à Marrakech : couscous berbère, huile d'argan et saveurs marocaines dans des créations artisanales uniques.

Vous pensiez que la glace se limitait au chocolat ou à la fraise ? À Marrakech, un artisan glacier révolutionne nos papilles avec des créations aussi audacieuses qu'inattendues. Entre **huile d'argan, couscous berbère et framboises d'Inezgane**, bienvenue dans l'univers givré de Morgan Lechâtelier, le maestro des saveurs insolites.



Quand la glace devient une œuvre d'art

Dans son atelier niché au cœur du quartier créatif de **Sidi Ghanem**, Morgan Lechâtelier ne fait pas que fabriquer des glaces : il raconte des histoires. Originaire de France, cet artisan passionné a posé ses valises à Marrakech il y a plusieurs années, séduit par la richesse culinaire marocaine. Son ambition ? Allier l'excellence européenne à la générosité du terroir marocain.

Et ça marche ! Avec des parfums comme **sorbet poivrons, tomates et framboises** ou **encore glace au couscous berbère façon t'faya**, Morgan bouscule les codes et nous fait redécouvrir la glace sous un tout nouvel angle. "Chaque parfum est une expérience, une émotion. Je veux que chaque cuillerée transporte ceux qui la goûtent", confie-t-il.

Des saveurs marocaines qui font fondre les gourmets

Ce qui distingue Morgan, c'est son obsession pour la qualité. Tous ses ingrédients sont sourcés localement, auprès de producteurs engagés. L'huile d'argan vient directement des coopératives féminines du sud, les fruits de saison sont soigneusement sélectionnés, et même les épices ont une histoire.

"Sa glace à l'huile d'argan est une claque ! C'est comme si le goût du Maroc explosait en bouche", raconte Salma, une habituée de ses créations. Les touristes, eux aussi, sont conquis : "On voulait goûter des saveurs locales, mais on ne s'attendait pas à ça. C'est incroyable", s'enthousiasme un couple venu de Lyon.

Une tendance qui dit beaucoup de nous

Le succès des glaces de Morgan Lechâtelier ne doit rien au hasard. Dans un monde où l'on cherche de plus en plus à consommer local, à valoriser les savoir-faire et à vivre des expériences uniques, ses créations tombent à pic. Elles incarnent cette envie de redécouvrir le patrimoine culinaire marocain, mais sous une forme moderne, ludique et décomplexée.

Alors, prêt(e) à troquer votre classique boule vanille pour une glace au couscous ? Si vous êtes à Marrakech, un détour par Sidi Ghanem s'impose. Et qui sait ? Peut-être que la prochaine création de Morgan sera inspirée par votre plat préféré.



TÉLÉGRAMME

Séisme a frappé la région de Marrakech-Safi

Séisme de magnitude 4,6 enregistré au sud-ouest de Marrakech

Gaz toxique à Kénitra : 145 ouvriers victimes d'asphyxie

Les oasis en feu : un cauchemar devenu habituel

Marché du travail au Maroc : le sous-emploi en pleine poussée



Web TV +



Inscription à la newsletter



MORGAN LECHÂTELLIER : L'ARTISAN QUI TRANSFORME LES CLASSIQUES CULINAIRES EN BOULES DE GLACE

CLICK
HERE

06/05/2025

CUISINE

Morgan Lechâtelier célèbre le terroir marocain à travers des glaces réinventées

May 6, 2025

Facebook Twitter LinkedIn YouTube Instagram



À l'heure où les tendances culinaires flirtent avec l'art et l'expérimentation, une douce révolution se joue dans le monde de la glace. Finis les parfums classiques, place aux créations audacieuses et aux alliances inattendues ! À Marrakech, un nom s'impose comme le chef de file de cette mouvance gourmande : Morgan Lechâtelier, artisan glacier d'exception et fondateur de la maison qui porte sa signature.

Un parcours marqué par la passion et l'exigence

Originaire de France, Morgan Lechâtelier découvre sa vocation aux côtés du maître glacier italien Francesco Parisi, qui lui transmet l'art de manier le froid avec finesse. En 2001, animé par une envie d'ailleurs et de création, il ouvre son premier glacier à Agadir. Quelques années plus tard, il choisit de s'installer à Marrakech, séduit par la richesse culinaire de la ville et la diversité du terroir marocain. Cette décision marquera un tournant décisif dans sa carrière.

«Marrakech a été un véritable coup de cœur. J'y ai trouvé une source d'inspiration inépuisable, un terroir d'une richesse rare et une culture gastronomique généreuse. J'ai voulu créer une passerelle entre mes racines européennes et les saveurs marocaines, en respectant les produits, les saisons et les traditions», explique Morgan Lechâtelier.

Des créations qui bousculent les codes

Installé dans le quartier créatif de Sidi Ghanem, l'artisan glacier a transformé son atelier en véritable laboratoire du goût. Ici, pas de recettes figées : chaque parfum naît d'un dialogue entre instinct, savoir-faire et respect du produit. Son approche ? Travailler uniquement des matières premières nobles, issues d'un réseau de producteurs locaux soigneusement sélectionnés pour leur engagement en faveur de la qualité et de l'authenticité. Résultat : des glaces et sorbets à contre-courant, qui racontent le Maroc autrement. Parmi ses signatures les plus emblématiques, on retrouve la glace à l'huile d'argan, le sorbet poivrons, tomates et framboises d'Inezgane, ou encore une surprenante glace au couscous berbère, relevée d'un coulis de raisins et d'oignons façon Tfaya, et parsemée d'un topping de semoule.

Le terroir comme boussole !

Depuis plus de vingt ans, Morgan Lechâtelier explore les infinies possibilités qu'offre la glace artisanale. Mais loin d'un simple exercice de style, ses créations s'inscrivent dans une démarche cohérente, presque militante : valoriser le patrimoine culinaire marocain sous une forme nouvelle, accessible, sensorielle et rafraichissante. Il revisite, sans jamais trahir, ce qui fait l'essence des recettes traditionnelles du pays. Aujourd'hui, ce sont plus de 50 parfums originaux qui composent son catalogue, reflet d'une créativité en constante ébullition. Chaque cuillerée offre une plongée dans une histoire, un terroir, une émotion.

Un succès qui ne passe pas inaperçu

À Marrakech, les créations de Morgan Lechâtelier séduisent aussi bien les curieux en quête de nouvelles sensations que les puristes de la glace artisanale. Son nom circule parmi les initiés, les chefs et les fins gourmets, comme une référence incontournable de l'innovation glacée Made in Morocco.

En mêlant savoir-faire européen, ingrédients locaux et imagination débordante, le maître artisan signe une œuvre culinaire à part entière. Une invitation à redécouvrir la glace comme une expérience, bien au-delà du simple dessert.



MORGAN LECHÂTELLIER CÉLÈBRE LE TERROIR MAROCAIN À TRAVERS DES GLACES RÉINVENTÉES

CLICK
HERE

06/05/2025

Instant gourmet

Glaces artisanales : Morgan Lechâtellier sublime les saveurs marocaines



Par DakirMadiha Publié 09:00

partager

Dans le monde en constante évolution de la gastronomie, l'univers des glaces artisanales connaît une effervescence singulière. À Marrakech, une figure se démarque par son audace et son inventivité : Morgan Lechâtellier, artisan glacier français. Installé au cœur du quartier créatif de Sidi Ghanem, il réinvente l'art de la glace en sublimant les saveurs du terroir marocain avec des créations uniques et audacieuses.

Un parcours entre tradition européenne et inspiration marocaine

Originaire de France, Morgan Lechâtellier découvre très tôt sa passion pour la glace aux côtés de Francesco Parisi, maître glacier italien. Après avoir perfectionné son savoir-faire, il ouvre son premier atelier à Agadir en 2001. Quelques années plus tard, séduit par la richesse culinaire de Marrakech, il décide de s'y installer. Cette ville, avec son patrimoine gastronomique et ses marchés regorgeant de produits locaux, devient le terreau fertile de son imagination.

« Marrakech m'a offert une inspiration inépuisable. Ici, chaque ingrédient a une histoire. J'ai voulu créer un pont entre les traditions culinaires européennes et marocaines, tout en respectant les produits et les saisons », confie Morgan.

Des créations audacieuses qui bousculent les codes

Dans son atelier-laboratoire de Sidi Ghanem, Morgan repousse les limites du goût. Pas de recettes figées ici : chaque parfum est le fruit d'une recherche minutieuse et d'une expérimentation audacieuse. L'artisan mise sur des matières premières d'exception, exclusivement issues de producteurs locaux engagés dans une démarche de qualité et d'authenticité.

Parmi ses créations les plus emblématiques, on retrouve des parfums qui racontent le Maroc autrement. La glace à l'huile d'argan, le sorbet aux poivrons, tomates et framboises d'Inezgane, ou encore la surprenante glace au couscous berbère, accompagnée d'un coulis de raisins et d'oignons façon tfaya, sont autant de témoignages de son approche novatrice. Ces saveurs inattendues invitent les gourmets à redécouvrir la gastronomie marocaine sous un angle rafraîchissant et inédit.

Une démarche engagée pour valoriser le terroir

Depuis plus de vingt ans, Morgan Lechâtellier s'attelle à réinventer l'expérience de la glace artisanale. Mais son travail ne se limite pas à une simple quête de nouveauté. Chaque création s'inscrit dans une démarche respectueuse et passionnée, mettant en lumière les richesses du patrimoine culinaire marocain.

« Je veux que mes glaces soient plus que des desserts. Elles doivent raconter une histoire, évoquer une émotion, et mettre en valeur les trésors de ce pays », explique Morgan. Cette approche résolument ancrée dans le terroir marocain, alliée à une créativité débordante, donne naissance à un catalogue de plus de 50 parfums originaux. Chaque cuillerée reflète une harmonie parfaite entre

GLACES ARTISANALES : MORGAN
LECHÂTELLIER SUBLIME LES SAVEURS
MAROCAINES



06/05/2025

À DÉCOUVRIR

Oriental Legend dévoile sa toute dernière création, une glace saveur Couscous Berbère !



Et qui a dit que la glace ne pouvait être qu'un dessert ?

À Marrakech, Morgan Lechatellier, fondateur de Oriental Legend, réinvente l'art de la dégustation et rend un hommage givré à l'un des piliers de la gastronomie marocaine – Le Couscous – qu'il transforme en glace. Oui, en glaces !

Chez **Oriental Legend**, chaque parfum est un clin d'œil au Maroc, à sa richesse culinaire et à ses subtilités. Morgan s'inspire de ce que le pays a de plus précieux : ses produits, ses douceurs, ses rites de table. Ce qui donne naissance à une **sélection de glaces artisanales aux parfums uniques** : corne de gazelle, amlou, huile d'argan chebakia, figue sèche,... Toutes élaborées avec des produits locaux, sans arômes artificiels ni colorants.

Dans son laboratoire à Sidi Ghanem, aux allures d'atelier de haute couture culinaire, le **Maitre Artisan Glacier** vient tout juste de dévoiler sa toute nouvelle création – **une déclinaison glacée du couscous berbère, sublimée par un coulis d'oignons caramélisés aux raisins secs façon Tfaya, le tout délicatement dressé sur un lit de semoule**. Le résultat ? Un choc des sens. Une réinterprétation aussi audacieuse que délicieuse, d'un grand classique de la cuisine marocaine.

Derrière cette audace se cache une véritable déclaration d'amour à la cuisine marocaine et un manifeste de créativité. Car **Morgan Lechatellier** ne se contente pas d'être un simple artisan glacier. Il est conteur de goûts. Avec son concept novateur de **Glacéstronomie**, il ouvre une voie inédite : celle où les plats emblématiques de la gastronomie marocaine, comme le **couscous** ou encore la **chachouka**, deviennent des œuvres glacées, où l'on déguste non seulement une saveur, mais une émotion, un héritage.



ORIENTAL LEGEND DÉVOILE SA TOUTE DERNIÈRE CRÉATION, UNE GLACE SAVEUR COUSCOUS BERBÈRE !

CLICK
HERE

06/05/2025

Morgan Lechâtellier, le maître glacier qui réinvente les saveurs marocaines



**Morgan
Lechâtellier**
Maître Artisan Glacier



DERNIERS ARTICLES



Marrakech: arrestation de deux Français d'origine marocaine, impliqués dans un accident de la route



SAM la Princesse Lalla
Hassna visite à Bakom
« le complexe éducatif
H 152-154 »



Le jumelage éducatif entre Babat et Bakou, une passerelle pour la promotion du dialogue interculturel et la préservation du patrimoine



Le Groupe Al Ouhiane inaugure sa succursale rénovée à Paris



**Panne d'électricité :
Pedro Sánchez
réaffirme à nouveau le
rôle central du Maroc
dans le rétablissement
rapide de l'électricité**



À l'heure où les tendances culinaires flirtent avec l'art et l'expérimentation, une douce révolution se joue dans le monde de la glace. Finis les parfums classiques, place aux créations audacieuses et aux alliances inattendues.

À Marrakech, un nom s'impose comme le chef de file de cette mouvance gourmande : Morgan Lechâtellier, artisan glacier d'exception et fondateur de la maison qui porte sa signature.

Un parcours marqué par la passion et l'exigence

Originaire de France, Morgan Lechâtellier découvre sa vocation aux côtés du maître glacier italien Francesco Parisi, qui lui transmet l'art de manier le froid avec finesse. En 2001, animé par une envie d'ailleurs et de création, il ouvre son premier glacier à Agadir. Quelques années plus tard, il choisit de s'installer à Marrakech, séduit par la richesse culinaire de la ville et la diversité du terroir marocain. Cette décision marquera un tournant décisif dans sa carrière.

« Marrakech a été un véritable coup de cœur. J'y ai trouvé une source d'inspiration inépuisable, un terroir d'une richesse rare et une culture gastronomique généreuse. J'ai voulu créer une passerelle entre mes racines européennes et les saveurs marocaines, en respectant les produits, les saisons et les traditions », explique Morgan.



Oriental LEGEND

GLACESTRONOMIE

**CLICK
HERE**

07/05/2025

Morgan Lechâtelier, le maître glacier qui réinvente les saveurs marocaines

mai 7, 2025



À l'heure où les tendances culinaires flirtent avec l'art et l'expérimentation, une douce révolution se joue dans le monde de la glace. Finis les parfums classiques, place aux créations audacieuses et aux alliances inattendues. À Marrakech, un nom s'impose comme le chef de file de cette mouvance gourmande : **Morgan Lechâtelier**, artisan glacier d'exception et fondateur de la maison qui porte sa signature.



MORGAN LECHÂTELLIER, LE MAÎTRE GLACIER QUI RÉINVENTE LES SAVEURS MAROCAINES

CLICK
HERE

07/05/2025



Jacob Delafon
PARIS
July+
À Découvrir ici



Morgan Lechâtelier : l'artisan qui transforme les classiques culinaires en boules de glace.



Découvrez les glaces audacieuses de Morgan Lechâtelier à Marrakech : couscous berbère, huile d'argan et saveurs marocaines dans des créations artisanales uniques. Vous pensiez que la glace se limitait au chocolat ou à la fraise ? À Marrakech, un artisan glacier révolutionne nos papilles avec des créations aussi audacieuses qu'inattendues. Entre huile d'argan, couscous berbère et framboises d'Inezgane, bienvenue dans l'univers givré de Morgan Lechâtelier, le maestro des saveurs insolites. [Lodj](#)



MORGAN LECHÂTELLIER : L'ARTISAN
QUI TRANSFORME LES CLASSIQUES
CULINAIRES EN BOULES DE GLACE

CLICK
HERE

07/05/2025

HOTELS, RESTAURANTS & HOTSPOTS

Morgan Lechâtellier: The Ice Cream Artisan Redefining Moroccan Flavors

01/08/2025



In the heart of Marrakech's creative district, a quiet revolution in taste is taking place. It's not in a starred kitchen or a haute cuisine temple, but in a modest atelier transformed into a culinary laboratory. Here, Morgan Lechâtellier, a French-born master ice cream maker, is reshaping how we think about dessert, one daring scoop at a time.



conscious, his frozen works evoke the complexity of Morocco's culinary heritage in a format as refreshing as it is revolutionary.

A Journey of Passion and Precision

Lechâtellier's journey began far from the spice-scented streets of Marrakech. Trained under renowned Italian gelato master Francesco Parisi, he learned to manipulate cold with sensitivity and technique. In 2001, driven by a desire for exploration, he launched his first ice cream venture in Agadir before settling in Marrakech, a city that would transform his creative vision.

"Marrakech was love at first sight," says Lechâtellier. "The richness of the land, the generosity of the local cuisine—these inspired me to create a dialogue between European technique and Moroccan identity."



A Taste Laboratory in Sidi Ghanem

Inside his workshop in Sidi Ghanem, every flavor begins with instinct and integrity. Lechâtellier sources his ingredients exclusively from local producers committed to sustainability and authenticity. The result is a collection of ice creams and sorbets that defy expectations.

Among his standout creations: an argan oil ice cream that brings out the nutty, almost caramelized profile of the oil; a tomato, raspberry, and pepper sorbet sourced from Inezgane; and a striking couscous ice cream inspired by traditional tfga, layered with raisins, caramelized onions, and semolina crumble.

These are not gimmicks. They are cultural reinterpretations, each spoonful a tribute to the land and its traditions, captured in an ephemeral, melt-in-your-mouth moment.



SEE ALSO

HOTELS, RESTAURANTS & HOTSPOTS

Experience 'L'Amour' at XO: A Valentine's Night to Remember

Innovation with a Mission

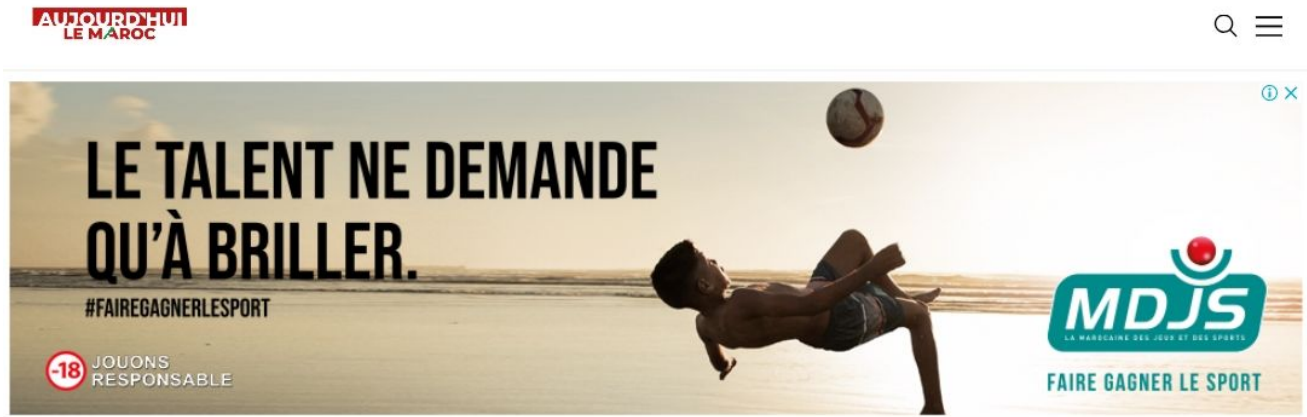
Lechâtellier's work is more than culinary experimentation. It is a thoughtful response to the global trend of rediscovering artisanal roots. His ambition: to honor Moroccan culinary heritage while presenting it in a new, sensory-

Scroll To Top

MORGAN LECHÂTELLIER: THE ICE CREAM ARTISAN REDEFINING MOROCCAN FLAVORS

CLICK
HERE

08/05/2025



Lifestyle

Gastronomie : Morgan Lechâtellier, l’artisan glacier qui réinvente les saveurs du Maroc

ALM • 8 MAI 2025



Installé à Marrakech depuis plusieurs années, Morgan Lechâtellier s’impose comme une figure incontournable de la glace artisanale marocaine. Formé auprès du maître italien Francesco Parisi, ce passionné d’origine française a trouvé dans la richesse du terroir marocain une source d’inspiration inépuisable.

Dans son atelier-laboratoire de Sidi Ghanem, il compose des créations audacieuses mêlant savoir-faire européen et produits locaux d’exception : glace au couscous berbère, sorbet poivrons-tomates-framboises d’Inezgane ou encore glace à l’huile d’argan.

Chaque parfum raconte une histoire, une région, une émotion. Fort d’un catalogue de plus de 50 parfums originaux, Morgan défend une vision engagée de la glace : sensorielle, locale, créative, mais toujours respectueuse des traditions culinaires marocaines. Plébiscité par les chefs et les fins gourmets, il redéfinit l’expérience glacée comme un art à part entière.



GASTRONOMIE : MORGAN LECHÂTELLIER, L’ARTISAN GLACIER QUI RÉINVENTE LES SAVEURS DU MAROC



08/05/2025



الرئيسية / فيديو / مراكش



بالفيديو.. عرض تشكيلة من الابتكارات في مجال صناعة المثلجات بنكهات مغربية بمراكش

حمزة صفوي نشر في: 1 مايو 2025

قامت علامة Oriental Legend مساء امس الاربعاء 30 ابريل بمراكش ، بعرض تشكيلة جديدة من ابتكاراتها في مجال صناعة
المثلجات بنكهات مغربية فريدة



بالفيديو.. عرض تشكيلة من
الابتكارات في مجال صناعة المثلجات
بنكهات مغربية بمراكش



CLICK
HERE

01/05/2025



الرئيسية / الأخبار / مثلجات "Oriental Legend" نكهات مغربية في قلب مراكش

الأخبار مال و أعمال

مثلجات "Oriental Legend" نكهات مغربية في قلب مراكش

17 يونيو المغرب · منذ يوم واحد



يواصل الخبير الفرنسي في صناعة المثلجات "مورغان لوشوليه"، إحداث ثورة في عالم النكهات من خلال مزج الابتكار بالتقاليد المغربية، عبر علامته "Oriental Legend" المتخصصة التي باتت تُعد مرجعاً في المثلجات الحرفية بمدينة مراكش.

بدأ مورغان مسيرته المهنية في فرنسا، وتلقى تكوينه الأول على يد صانع المثلجات الإيطالي فرانچيسكو باريشي، قبل أن ينتقل إلى المغرب سنة 2001 حيث افتتح أول متجر له في مدينة أكادير. بعد ذلك اختار الاستقرار في مراكش، مستلهماً من تنوع مكوناتها الزراعية وثراء مطبخها المحلي.

يقع مشغل مورغان في حي سيدي غانم الإبداعي، حيث يُحوّل المواد الأولية المحلية إلى نكهات غير مأوُفة. ويشدد مورغان على التزامه باستخدام منتجات موسمية وطبيعية يتم اقتناؤها من شبكة من الموردين المغاربة المعروفين بجودة محاصيلهم.

ومن أبرز إبداعاته: مثلجات زيت الأركان، وسوريه الفلفل والطماطم وتوت العليق من إنزكان، بالإضافة إلى مثلجات فريدة بنكهة الكسكس الأمازيغي مع صلصة "تفاية" المكونة من الزبيب والبصل، والمزينة بحبيبات السميد.

تتوفر المثلجات على صيغة ممتلئة أو نصف ممتلئة، وتُقدم في أكواب أو على قضبان. الأسعار تتراوح بين 50 درهم للأكواب و 60 درهم للقضبان. يمكن أيضاً طلبها كحزمة جاهزة.

نكهات "ORIENTAL LEGEND" مثلجات مغربية في قلب مراكش



CLICK
HERE

05/05/2025



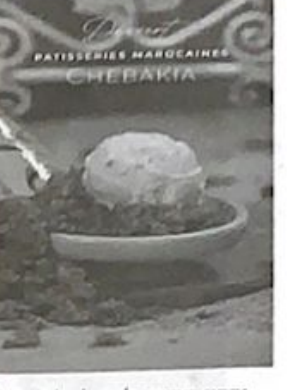
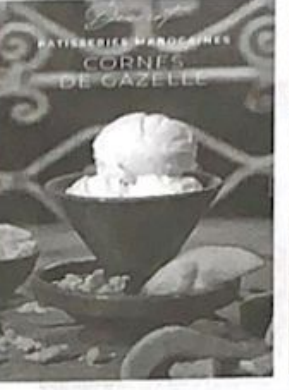
Artisanat culinaire

Morgan Lechâtellier, le poète du froid qui sublime les saveurs du Maroc

À Marrakech, un artisan français réinvente la glace en explorant les richesses du terroir marocain. Entre audace, rigueur et amour du goût, Morgan Lechâtellier signe une révolution gourmande rafraîchissante.

À l'heure où la cuisine flirte de plus en plus avec l'innovation artistique, la glace artisanale connaît elle aussi une véritable renaissance. Fini le temps où chocolat, vanille et fraise régnaient en maîtres dans les vitrines des glaciers. Désormais, ce sont les produits du terroir, les associations inattendues et les histoires locales qui dictent la tendance. À Marrakech, un homme incarne cette révolution sucrée avec une créativité sans limites : Morgan Lechâtellier, maître glacier d'origine française et amoureux du Maroc.

Un parcours guidé par la passion Originaire du sud de la France, Morgan Lechâtellier découvre l'univers de la glace en apprentissage auprès d'un géant du métier, l'italien Francesco Parisi. C'est auprès de ce maître que le jeune Morgan fait ses classes et apprend les secrets de la glace artisanale : respect des produits, maîtrise des textures, précision des dosages. Mais Morgan ne se contente pas de reproduire des recettes. Très tôt, il ressent l'appel du voyage et du métissage culinaire. En 2001, il fait un premier pas décisif en ouvrant son glacier à Agadir. Une expérience fondatrice, mais c'est à Marrakech, quelques années plus tard,



qu'il trouve son véritable terrain d'expression. Sédait par la richesse de la gastronomie marocaine, il y installe son atelier dans le quartier industriel et branché de Sidi Ghanem. Une roche de créateurs, d'artisans et de designers, parfaitement alignée avec sa philosophie.

Un artisan à l'écoute du terroir Dans son laboratoire niché entre béton brut et couleurs chaudes, Morgan Lechâtellier travaille comme un alchimiste du goût. Ici, pas de bases industrielles, pas de sirops ni de conservateurs. Tout commence par une matière première soigneusement sélectionnée : fruits gorgés de soleil, épices rares, herbes aromatiques, légumes oubliés... La quasi-totalité des ingrédients provient de producteurs locaux engagés dans une agriculture de qualité. Le respect de la saisonnalité est une règle d'or. Son travail ne relève pas seulement de la technique, mais d'une véritable philosophie. •

Fosses de raconter le Maroc autrement, par le goût. Je puise dans les traditions, dans les plats populaires, dans les parfums des souks, pour créer des glaces qui parlent au cœur et aux sens », confie-t-il. Des créations qui bousculent les repères Le résultat ? Une carte de plus de cinquante parfums, tous plus surprenants les uns que les autres. Parmi les signatures qui font sa renommée : la glace à l'huile d'argan, à la fois ronde et légèrement noisettée, le sorbet aux poivrons, tomates et framboises d'Inceigne, ou encore une audacieuse glace au couscous berbère, parfumée à la feta (raisins confits et oignons caramélisés) et surmontée d'un crumble de semoule. Ces créations étonnent, déroutent parfois, mais ne laissent jamais indifférent. Elles sont le fruit d'un équilibre subtil entre respect du produit et audace gustative. Chaque cuillerée est une invitation à explorer le Maroc autrement, en

passant par les papilles. Une vision engagée de l'artisanat Derrière cette démarche se cache une volonté forte : valoriser le patrimoine culinaire marocain, non pas en le figeant, mais en le réinventant. « Je ne veux pas copier les recettes traditionnelles, mais leur rendre hommage à ma manière, avec un regard neuf », explique Morgan. Cette posture fait de lui bien plus qu'un glacier. Il est un passeur, un médiateur entre cultures, un artisan engagé qui milite pour un artisanat d'excellence, respectueux des hommes et des territoires. À Marrakech, les créations de Morgan Lechâtellier séduisent une clientèle variée : locaux curieux, expatriés fidèles, touristes de passage, chefs en quête d'inspiration... Tous se pressent pour découvrir cette nouvelle forme de gastronomie glacée. Le bouche-à-oreille fonctionne à plein régime, et son nom circule

déjà de nouveaux horizons Fort de ce succès, Morgan Lechâtellier envisage déjà de nouveaux défis. Il réfléchit à l'export de ses créations, à des collaborations avec des chefs marocains, et pourquoi pas, à l'ouverture d'une école du goût dédiée à la glace artisanale. Mais pour l'heure, il continue d'explorer les infimes nuances du goût marocain, une cuillerée après l'autre, fidèle à sa vision : « La glace peut être un vecteur de culture. Elle peut raconter un pays, une saison, une émotion. A condition d'y mettre du cœur, de l'écoute, et beaucoup d'imagination. »



Artisanat culinaire

Morgan Lechâtellier, le poète du froid qui sublime les saveurs du Maroc

À Marrakech, un artisan français réinvente la glace en explorant les richesses du terroir marocain. Entre audace, rigueur et amour du goût, Morgan Lechâtellier signe une révolution gourmande rafraîchissante.

Les créations de Morgan Lechâtellier sont une véritable œuvre d'art. Chaque glace est soignée, présentée avec élégance et créativité. Les parfums sont variés, allant des classiques aux plus audacieux.

Le succès de Morgan Lechâtellier est évident. Ses créations sont très populaires, et il reçoit de nombreuses commandes. Son atelier est devenu un lieu de rendez-vous pour les amateurs de glace artisanale.

« Poésie et Peinture » de Louaba Laajel s'entend au SIEL

La force des mots et l'esthétique des traits

« Poésie et Peinture » de Louaba Laajel s'entend au SIEL. L'exposition met en valeur l'œuvre de cette artiste, qui allie la poésie et la peinture dans une œuvre unique.

Les œuvres de Louaba Laajel sont une véritable œuvre d'art. Chaque œuvre est soignée, présentée avec élégance et créativité. Les thèmes sont variés, allant des classiques aux plus audacieux.

Le succès de Louaba Laajel est évident. Ses œuvres sont très populaires, et elle reçoit de nombreuses commandes. Son atelier est devenu un lieu de rendez-vous pour les amateurs d'art.

Colloque sur le Parlement et la question du Sahara Marocain

Benabdallah : « Les vents soufflent aujourd'hui en faveur du Maroc et il revient aux forces nationales de soutenir cette dynamique »

Le Président de l'Assemblée nationale, Mohamed El Ghannouchi, a participé au colloque sur le Parlement et la question du Sahara Marocain. Il a souligné l'importance de soutenir la dynamique marocaine.

Le Président de l'Assemblée nationale, Mohamed El Ghannouchi, a participé au colloque sur le Parlement et la question du Sahara Marocain. Il a souligné l'importance de soutenir la dynamique marocaine.

Le Président de l'Assemblée nationale, Mohamed El Ghannouchi, a participé au colloque sur le Parlement et la question du Sahara Marocain. Il a souligné l'importance de soutenir la dynamique marocaine.

Appel aux forces libres du monde à l'unité et au soutien de la résistance héroïque du peuple palestinien

Appel aux forces libres du monde à l'unité et au soutien de la résistance héroïque du peuple palestinien

Appel aux forces libres du monde à l'unité et au soutien de la résistance héroïque du peuple palestinien. Le peuple palestinien a le droit à la liberté et à la dignité.

Appel aux forces libres du monde à l'unité et au soutien de la résistance héroïque du peuple palestinien. Le peuple palestinien a le droit à la liberté et à la dignité.

Appel aux forces libres du monde à l'unité et au soutien de la résistance héroïque du peuple palestinien. Le peuple palestinien a le droit à la liberté et à la dignité.

25e anniversaire de l'inscription du mouvement d'Alcheshher sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO

SAR la Princesse Lalla Hasnaa Invitée d'honneur du Festival international du tapis d'Azerbaïdjan

La Princesse Lalla Hasnaa a été invitée d'honneur au Festival international du tapis d'Azerbaïdjan. Elle a participé à la cérémonie d'ouverture et a présenté son œuvre.

La Princesse Lalla Hasnaa a été invitée d'honneur au Festival international du tapis d'Azerbaïdjan. Elle a participé à la cérémonie d'ouverture et a présenté son œuvre.

La Princesse Lalla Hasnaa a été invitée d'honneur au Festival international du tapis d'Azerbaïdjan. Elle a participé à la cérémonie d'ouverture et a présenté son œuvre.

06/05/2025

Morgan Lechâtellier, l'artisan glacier qui réinvente les saveurs du Maroc

Installé à Marrakech depuis plusieurs années, Morgan Lechâtellier s'impose comme une figure incontournable de la glace artisanale marocaine. Formé auprès du maître italien Francesco Parità, ce passionné d'origine française a trouvé dans la richesse du terroir marocain une source d'inspiration inépuisable. Dans son atelier-laboratoire de Sidi Ghanem, il compose des créations audacieuses mêlant savoir-faire européen et produits locaux d'exception : glace au couscous berbère, sorbet poivrons-tomates-framboises d'Inezgane ou encore glace à l'huile d'argan. Chaque parfum raconte une histoire, une région, une émotion. Fort d'un catalogue de plus de 50 parfums originaux, Morgan défend une vision engagée de la glace : sensorielle, locale, créative, mais toujours respectueuse des traditions culinaires marocaines. Plébiscité par les chefs et les fins gourmets, il redéfinit l'expérience glacée comme un art à part entière.



Oriental Legend

GLACESTRONOMIE

19

ALOUARDIOT & MAROC

19/05/2025 11:00 Du 11 au 11 mai 2025

LIFESTYLE

UNE TRANSFORMATION D'EXCEPTION

Le Rooftop du Kenzi Sidi Maarouf élève l'expérience à un nouveau sommet

Détente » Le Kenzi Sidi Maarouf est fier d'annoncer la réouverture de son rooftop totalement rénové, une adresse incontournable pour les amateurs de bien-être et raffinement. L'endroit est conçu pour offrir confort, détente et convivialité dans un cadre spectaculaire surplombant Casablanca.

Pour les plus exigeants, une salle de relaxation couverte peut accueillir jusqu'à 120 personnes, prête pour des événements privés et professionnels, ou encore pour des soirées d'été en plein air. L'endroit est conçu pour offrir confort, détente et convivialité dans un cadre spectaculaire surplombant Casablanca.

À l'occasion de son rooftop entièrement rénové, le Kenzi Sidi Maarouf Hotel dévoile une offre de bien-être exclusive : une journée 50€ complète à 79000 MAD par personne.

Accueillable à tout moment, cette expérience bien-être a été pensée pour offrir une véritable parenthèse de détente au plus cœur de Casablanca.

Le rooftop du Kenzi Sidi Maarouf Hotel est un lieu idéal pour profiter de la vue sur la ville de Casablanca, de la mer Méditerranée et de la ville de Casablanca.

Le rooftop du Kenzi Sidi Maarouf Hotel est un lieu idéal pour profiter de la vue sur la ville de Casablanca, de la mer Méditerranée et de la ville de Casablanca.

FRAÎCHEUR EXPRESS

Le tzatziki maison en 5 minutes

Cuisine » Une d'été, simple, saine et rafraîchissante, le tzatziki est un incontournable de la cuisine grecque. Se préparer en un clin d'œil, à base de produits locaux, voici comment le préparer en 5 minutes.

Ingredients (pour 4 personnes) :

- 1 petit concombre
- 2 tomates fraîches (environ 250 g)
- 1 grosse d'ail
- 1 bouquet de persil frais haché
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de sel

Préparation :

Râper le concombre, puis presser le jus d'un torchon propre pour éliminer l'eau. Dans un bol, mélanger le concombre, les tomates coupées en dés, l'ail haché, les herbes fraîches coupées, le jus de citron et l'huile d'olive. Ajouter le concombre râpé, le persil haché et l'ail haché. Saler et poivrer à votre goût. Laisser reposer 5 minutes pour que les saveurs se mélangent.

Assortir fraîcheur :

Servez le tzatziki avec du pain pita ou des légumes crus pour une collation fraîche et saine.

Tétouan à l'heure du 18e Forum international de la bande dessinée

Culture » Du 12 au 17 mai 2025, le Forum international de la bande dessinée (FIBD) revient à Tétouan pour une 18e édition exceptionnelle, dédiée à la bande dessinée et à la culture.

Le Forum international de la bande dessinée (FIBD) est un événement annuel qui réunit des auteurs, des éditeurs et des amateurs de bande dessinée de tous horizons. Cette année, le Forum se tiendra à Tétouan, une ville connue pour sa culture et son patrimoine.

Le Forum international de la bande dessinée (FIBD) est un événement annuel qui réunit des auteurs, des éditeurs et des amateurs de bande dessinée de tous horizons. Cette année, le Forum se tiendra à Tétouan, une ville connue pour sa culture et son patrimoine.

7 Scènes de ménage : La comédie conjugale qui fait mouche

Depuis le cadre de la 18e édition des Théâtres, Tag Event Production accueille 7 Scènes de ménage, la nouvelle comédie d'Alfred Hitchcock, avec la participation d'acteurs du Top, Soudan, Coudan et RDC. Au programme : exposition, master class, ateliers jeunesse, et rencontres professionnelles. Les billets sont disponibles à partir de 1000 MAD.

ÉDITO

Frein Bancaire

20 PAGE 2

LANCMENT DES PRODUITS DÉRIVÉS SUR LE MARCHÉ FINANCIER

L'AMM DONNE SON FEU VERT AU CONTRAT À TERME FERME SUR L'INDICE MASI 20

20 PAGE 9

CHRONIQUE

RETAILLEAU, WAUQUIEZ, LE COMBAT DES COQS RÉPUBLICAINS !

20 PAGE 24

ÉDITO

Frein Bancaire

20 PAGE 2

LANCMENT DES PRODUITS DÉRIVÉS SUR LE MARCHÉ FINANCIER

L'AMM DONNE SON FEU VERT AU CONTRAT À TERME FERME SUR L'INDICE MASI 20

20 PAGE 9

CHRONIQUE

RETAILLEAU, WAUQUIEZ, LE COMBAT DES COQS RÉPUBLICAINS !

20 PAGE 24

ÉDITO

Frein Bancaire

20 PAGE 2

LANCMENT DES PRODUITS DÉRIVÉS SUR LE MARCHÉ FINANCIER

L'AMM DONNE SON FEU VERT AU CONTRAT À TERME FERME SUR L'INDICE MASI 20

20 PAGE 9

CHRONIQUE

RETAILLEAU, WAUQUIEZ, LE COMBAT DES COQS RÉPUBLICAINS !

20 PAGE 24

DU 09 AU 11/05/2025



RADIO/TV



28/04/2025



LE JOURNAL DU LUXE

Chaud devant, froid dedans avec Morgan Lechâtellier

PLAY ON LUXERADIO

À Marrakech, un artisan glacier franco-méditerranéen secoue les codes du dessert givré. Morgan Lechâtellier convoque couscous, argan et framboises d'Inezgane pour glacer les sens et réveiller la mémoire du goût

By Kaoutar Benbrahim
07 May 2025

▶ Preview

LUXE  RADIO
— ACCÉDEZ À L'ÉTAT D'ESPRIT DU LUXE —

LUXE  RADIO
— ACCÉDEZ À L'ÉTAT D'ESPRIT DU LUXE —



07/05/2025





عرض تشكيلة جديدة من الابتكارات في مجال صناعة المثلجات بنكهات مغربية بمراكش



Kech24 ✓

236 k abonnés

S'abonner

6

Partager

Télécharger

...

598 vues il y a 5 jours

قامت علامة Oriental Legend مساء امس الاربعاء 30 ابريل بمراكش ، بعرض تشكيلة جديدة من ابتكاراتها في مجال صناعة المثلجات بنكهات مغربية فريدة .
 الاشتراك في فيديوهات موقع " كش24" من خلال اليوتيوب:
[/ kech24officiel](#) ...afficher plus



01/05/2025





Morgan Lechâtelier Brings Bold Ice Cream Flavors to Marrakech





mwnlifestyle • [Suivre](#)

...



mwnlifestyle Morgan Lechâtelier, a French artisan glacier, is quietly changing the dessert game in Marrakech.

After learning the craft alongside Italian master Francesco Parisi, Morgan opened his first shop in Agadir in 2001.

But it's in Marrakech, surrounded by rich culinary traditions, that his imagination truly took off.

From argan oil gelato to couscous-flavored ice cream with tfaya topping, his creations go far beyond the classic vanilla cone.

[#marrakech](#) [#icecreaminmorocco](#) [#thisismorocco](#)   [#mwnlifestyle](#) [#mwn](#)



116 J'aime

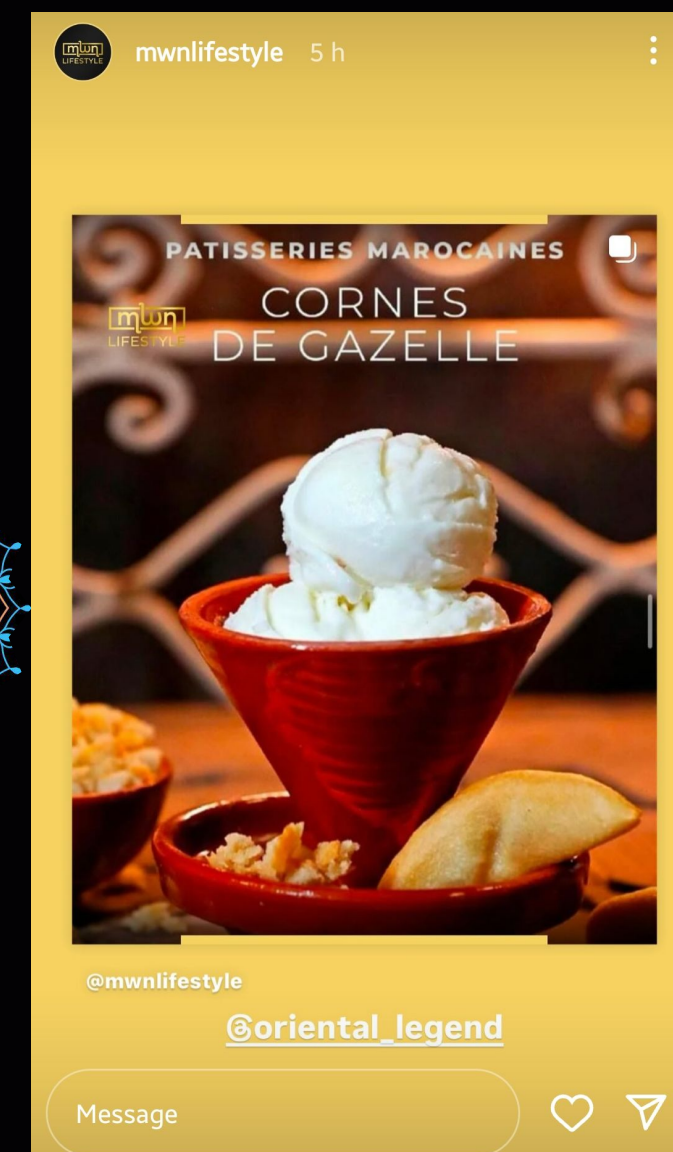
il y a 3 heures

Connectez-vous pour aimer ou commenter.

A circular logo with a decorative, multi-colored border. The text "Oriental" is in a large, blue, cursive font, and "LEGEND" is in a smaller, blue, sans-serif font below it. At the bottom, "GLACESTRONOMIE" is written in a small, gold, sans-serif font.

A brown, star-shaped button with the text "CLICK HERE" in white, sans-serif font.

05/05/2025

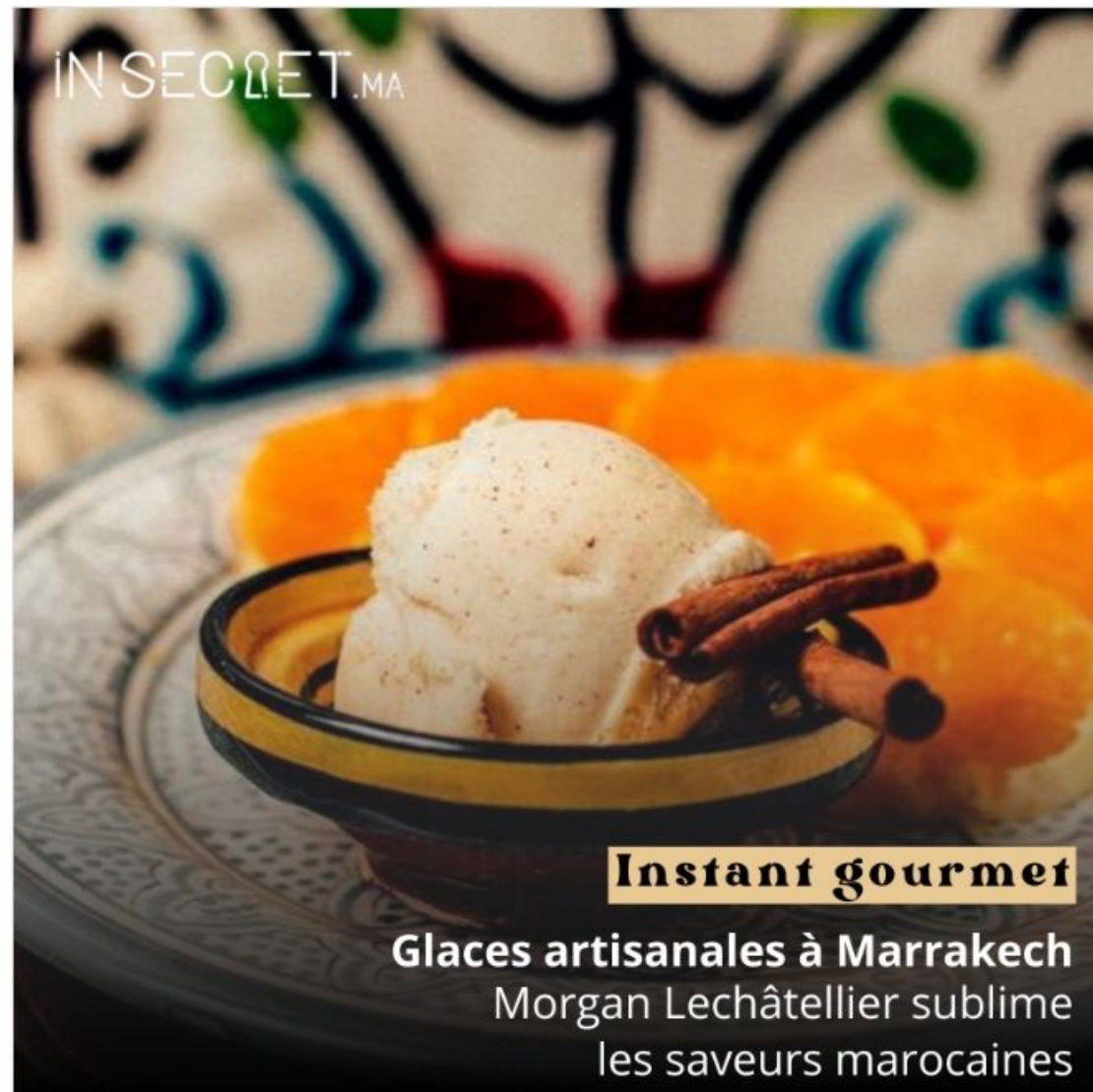


Oriental
LEGEND
GLACESTRONOMIE



**STORY
INSTAGRAM**

05/05/2025



insecret.ma • [Suivre](#)

insecret.ma 8 h
Glaces artisanales à Marrakech : Morgan Lechâtelier sublime les saveurs marocaines

Lien de l'article sur story 🖱️

#GlacesArtisanales #Marrakech
#SaveursMarocaines
#MorganLechâtelier #Glacier
#ParfumsAudacieux #TerroirMarocain
#GastronomieMarocaine
#CréationsCulinaires
#InnovationGourmande #FrancescoParisi

+

Aucun commentaire pour l'instant.

4 J'aime
il y a 8 heures

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



06/05/2025



InSecret
8 h · 🌐

Glaces artisanales à Marrakech : Morgan Lechâtelier sublime les saveurs marocaines
Lien de l'article sur story 📌

#GlacesArtisanales #Marrakech #SaveursMarocaines #MorganLechâtelier #Glacier
#ParfumsAudacieux #TerroirMarocain #GastronomieMarocaine #CréationsCulinaires
#InnovationGourmande #FrancescoParisi



👍 J'aime

💬 Commenter



06/05/2025



Dans son atelier discret de Sidi Ghanem, Morgan Lechâtelier compose avec des produits locaux : huile d'argan, fruits d'Inezgane, épices... <https://ebx.sh/ku0Wa5>



**Marrakech : le maître-glacier
Morgan Lechâtelier réinvente
les saveurs du terroir**

10

1 commentaire



07/05/2025

19

AUTOURD'HUI LE MAROC
N°5900 / VSD Du 9 au 11 mai 2025

LIFESTYLE

UNE TRANSFORMATION D'EXCEPTION

Le Rooftop du Kenzi Sidi Maarouf élève l'expérience à un nouveau sommet

Détente »

Le Kenzi Sidi Maarouf est fier d'annoncer la réouverture de son rooftop totalement repensé, une adresse incontournable pour les amateurs de lieux exclusifs et raffinés. Entièrement rénové, ce nouvel espace allie confort, élégance et convivialité dans un cadre spectaculaire surplombant Casablanca.

Parmi les grandes nouveautés, une salle de restauration couverte pouvant accueillir jusqu'à 120 convives, pensée pour offrir une expérience fluide et agréable en toute saison, – été comme hiver. Le design a été entièrement repensé : une décoration épurée, chic et contemporaine, un mobilier raffiné et une ambiance chaleureuse propice à la détente comme aux événements professionnels.

Le rooftop propose désormais une carte de restauration généreuse et savoureuse, disponible au déjeuner comme au dîner. À sa tête, un nouveau chef de cuisine vient sublimer les saveurs avec créativité et exigence, pour offrir une cuisine qui séduit autant les palais que les regards.

Atout bien-être du lieu : sa piscine extérieure en rooftop, parfaite pour faire quelques longueurs, se détendre au soleil ou partager une journée en famille, tout en dominant la ville depuis les hauteurs. C'est aussi l'endroit idéal pour profiter d'un verre au coucher du soleil, dans une ambiance élégante et apaisante. Enfin, la vue panoramique sur la ville constitue la signature de ce lieu d'exception, idéal pour vivre des moments inoubliables, en journée comme en soirée.

À l'occasion de son Rooftop entièrement rénové, le Kenzi Sidi Maarouf Hotel dévoile une offre de lancement exclusive : une Journée SPA complète à 790 MAD par personne. Accessible à tous, résidents ou non, cette expérience bien-être a été pensée pour offrir une véritable parenthèse de détente en plein cœur de Casablanca.

Elle comprend un hammam traditionnel et un massage de 30 minutes chacun, un accès à la salle de fitness et à la piscine du rooftop, ainsi qu'un repas complet au rooftop accompagné d'une boisson soft. Un cocktail soft est également offert pour sublimer ce moment de relaxation.



Morgan Lechâtellier, l'artisan glacier qui réinvente les saveurs du Maroc

GASTRONOMIE »

Installé à Marrakech depuis plusieurs années, Morgan Lechâtellier s'impose comme une figure incontournable de la glace artisanale marocaine. Formé auprès du maître italien Francesco Parisi, ce passionné d'origine française a trouvé dans la richesse du terroir marocain une source d'inspiration inépuisable. Dans son atelier-laboratoire de Sidi Ghanem, il compose des créations audacieuses mêlant savoir-faire européen et produits locaux d'exception : glace au couscous berbère, sorbet poivrons tomates framboises d'Inezgane ou encore glace à l'huile d'argan. Chaque parfum raconte une histoire, une région, une émotion. Fort d'un catalogue de plus de 50 parfums originaux, Morgan défend une vision engagée de la glace : sensorielle, locale, créative, mais toujours respectueuse des traditions culinaires marocaines. Plébiscité par les chefs et les fins gourmets, il redéfinit l'expérience glacée comme un art à part entière.



RAID MED BY SAÏDIA RESORTS 2025

Une 3e édition entre sport, solidarité et engagement écologique

SPORT »

La région de l'Oriental a vibré du 29 avril au 4 mai 2025 au rythme de la troisième édition du Raid Med by Saïdia Resorts, un rendez-vous sportif qui s'impose comme un temps fort du calendrier multisports au Maroc. Nouveauté marquante cette année : le passage à un format en binôme, ouvrant la compétition à davantage de participants, qu'ils soient en duo féminin, masculin ou mixte. Deux parcours ont été proposés : un circuit découverte, mettant à l'honneur des femmes ayant surmonté un cancer du sein, soutenues par l'association Les Amis du Ruban Rose, et un circuit expert, réservé aux raiders aguerris, mêlant trail, VTT, canoë et course d'orientation.

Le tout dans un cadre naturel exceptionnel, entre les plages de Saïdia, la lagune de Marchica et les reliefs de l'arrière-pays.



FRAÎCHEUR EXPRESS

Le tzatziki maison en 5 minutes

CUISINE »

Envie d'une recette simple, saine et rafraîchissante ? Le tzatziki, ce classique de la cuisine grecque, se prépare en un clin d'œil. À base de concombre, yaourt grec et herbes fraîches, il est parfait pour vos apéritifs, pique-niques ou dîners légers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 grand concombre
- 2 yaourts grecs nature (env. 250 g)
- 1 gousse d'ail
- Quelques brins d'aneth ou de menthe fraîche
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel & poivre



Préparation :

Râpez finement le concombre, puis pressez-le dans un torchon propre pour éliminer l'eau. Dans un bol, mélangez le yaourt grec, l'ail écrasé, les herbes finement ciselées, le jus de citron et l'huile d'olive. Ajoutez le concombre râpé, salez, poivrez, puis mélangez. Laissez reposer au frais au moins 30 minutes pour que les saveurs se mêlent.

Astuce fraîcheur :

Servez avec des crudités, du pain pita grillé ou même en sauce pour accompagner une grillade de poulet ou de poisson.

Tétouan à l'heure du 18e Forum international de la bande dessinée

CULTURE »

Du 12 au 17 mai 2025, le Forum international de la bande dessinée (FiBaD) revient à Tétouan pour une 18e édition exceptionnelle, placée sous le Haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI. Organisé par le ministère de la Jeunesse, de la Culture et de la Communication, en partenariat avec l'INBA et l'association Chouf, l'événement célèbre à la fois les 25 ans du département BD de l'INBA et les 80 ans des Beaux-Arts de Tétouan. Le Centre d'art moderne se transformera en village du 9e art, accueillant artistes, éditeurs, chercheurs et passionnés du monde entier. L'édition 2025 mettra en lumière les grandes coopérations culturelles (Wallonie-Bruxelles, Institut français, Institut Cervantes), tout en renforçant la dimension africaine du forum avec la participation d'auteurs du Togo, Sénégal, Cameroun et RDC. Au programme : expositions, master class, ateliers jeunesse, rencontres professionnelles Nord-Sud, concerts dessinés, et une journée de clôture dédiée à la culture mangà.



7 Scènes de ménage : La comédie conjugale qui fait mouche

SPÉCIFIQUE »

Dans le cadre de la 14e édition des Théâtrales, Top Event Production accueille 7 Scènes de ménage, la nouvelle comédie d'Alil Vardar, avec la complicité de Rebecca Hampton. Rendez-vous le mercredi 14 mai à 20h30 au Mégarama Casablanca. Sur scène, sept tableaux drôles et piquants dépeignent les hauts et les bas de la vie de couple : jalousies, disputes absurdes, silences tendus et réconciliations. Un regard à la fois grinçant et tendre sur l'amour à deux, dans lequel chacun se reconnaîtra forcément. Fous rires garantis !



Oriental
LEGEND

GLACESTRONOMIE

STORY
INSTAGRAM

09/05/2025

@kenzisidimaaroufhotel @morganlechatellier

@oriental_legend @raidmedbysaidiaresorts

@fibd_tetouan @top.event_production

@vardaralil @rbk_hampton

Message





sortiraumaroc et oriental_legend
Audio d'origine



sortiraumaroc 2 j
Marrakech | Évènement Glacé et
Légendaire

Et si on vous disait qu'on a dégusté de
la glace... en entrée, en plat ET en
dessert ? Oui, vous avez bien lu !

À la fin du mois d'avril, on a vécu une
expérience unique avec Morgan
Lechatellier, Maître Artisan Glacier
depuis plus de 15 ans et créateur de la
marque @oriental_legend. Un vrai
passionné, qui ne travaille qu'avec les
trésors du terroir marocain.

Au programme :

👉 Découverte du nouveau rebranding
à Menara Mall – 1er étage, Marrakech,
avec des dégustations de ses créations
signatures.

👉 Dîner exclusif à l'hôtel Oberoi en
collaboration avec le chef exécutif.



il y a 2 jours

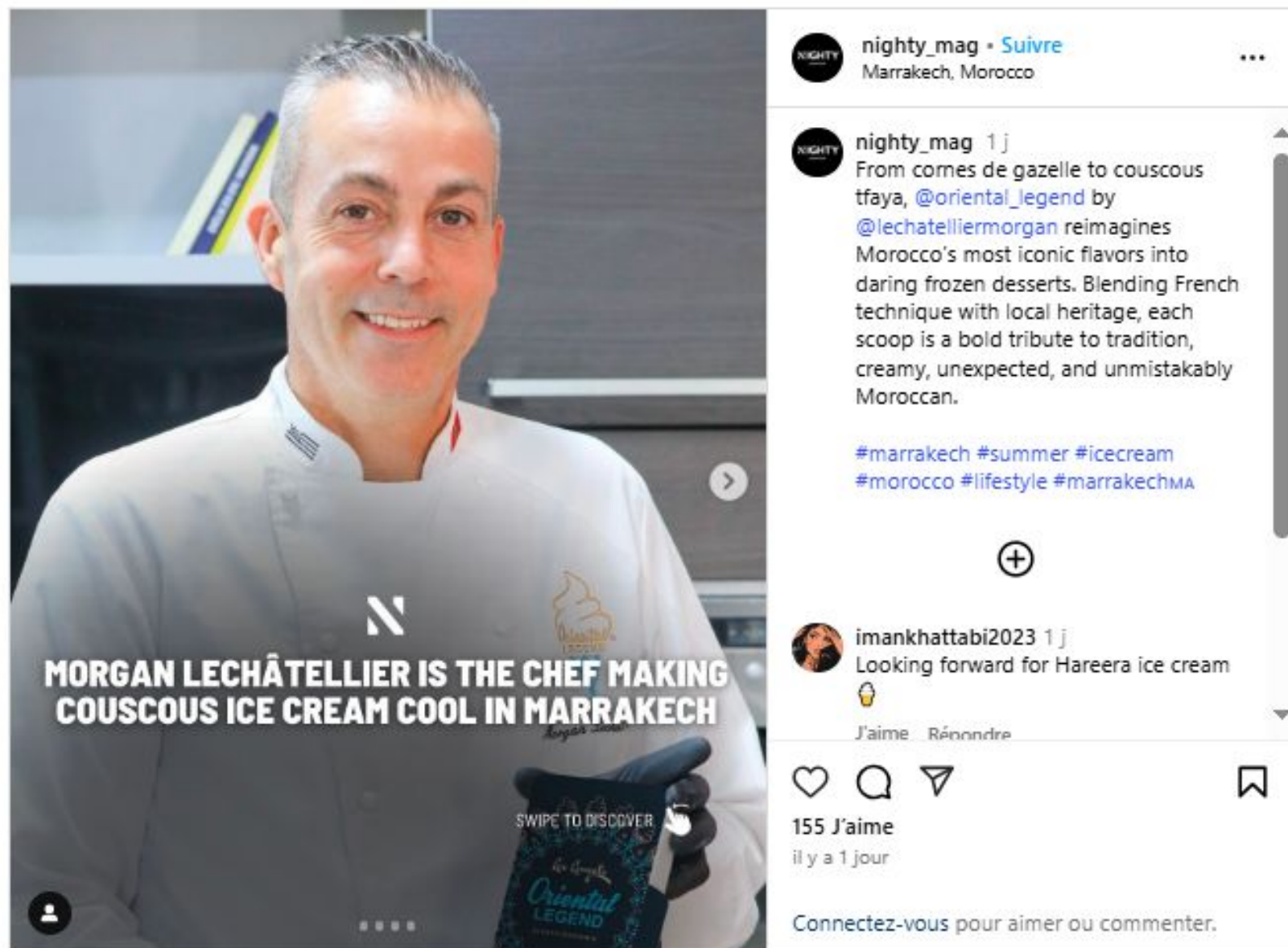
Connectez-vous pour aimer ou commenter.



Sortir
Au
Maroc

CLICK
HERE

09/05/2025



CLICK
HERE

10/05/2025



NIGHTY
MAGAZINE



10/05/2025



BILAN RDP

17 PARUTIONS ONLINE

3 PARUTIONS PRINT

1 PASSAGE RADIO

1 PASSAGE TV

12 DIFFUSIONS SOCIAL MEDIA