

Casablanca nuova meta del gusto: tre ristoranti raccontano il lusso gastronomico del Marocco

2026-09-25 15:14:17 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2026/09/25/casablanca-si-candida-a-capitale-gastronomica-del-nordafrica/>

Se fino ad oggi la reputazione gastronomica del **Marocco** è rimasta ancorata a **Fès** e a **Marrakech**, alle cucine di palazzo, ai riad e alle città imperiali, qualcosa sta cambiando. **Casablanca**, capitale economica del Regno, porto principale del Paese e sede delle sue banche, è popolata da una borghesia urbana abituata a mangiare fuori casa per ragioni di lavoro prima che di piacere. Il 2026 pare però l'anno della consacrazione anche a livello di premi e guide, con ad esempio Table III dello chef Fayçal Bettoui indicata come miglior ristorante del Marocco nell'ambito dei Mena's 50 Best Restaurants, prima affermazione di un'insegna indipendente casablanchese in una graduatoria internazionale di quel peso e primo spostamento del vertice nazionale fuori dal circuito delle città imperiali. Il segnale non arriva isolato: negli ultimi due anni la città ha assorbito investimenti alberghieri di scala internazionale, dalla riapertura del Royal Mansour Casablanca nel palazzo del 1953 al consolidamento del Four Seasons sulla Corniche, con conseguenze dirette sulla profondità dell'offerta. Ecco tre indirizzi da non perdere in città per scoprire l'anima lussuosa e contemporanea della ristorazione in Marocco:

La Grande Table Marocaine, Royal Mansour Casablanca

L'indirizzo di 27 avenue des Forces Armées Royales ha una storia che precede di settant'anni l'attuale insegna. Inaugurato nel 1953 su progetto dell'architetto Emile-Jean Duhon, primo cinque stelle della città e all'epoca albergo più grande del Nordafrica, il palazzo aveva aperto con una festa da quattromila invitati e per due decenni ha rappresentato il centro della vita mondana marocchina, frequentato da Oum Kalthoum, Mohammed Ali, Charles Aznavour, Sean Connery negli anni della prima serie di James Bond. La ricostruzione, avviata con la decostruzione integrale dell'edificio e conclusa dopo otto anni di cantiere, ha restituito nell'aprile 2024 una struttura di ventitré piani con 149 camere e suite, trentamila metri quadrati di superficie, settanta tipi di marmo e seicento opere d'arte contemporanea. Al ventitreesimo piano, La Grande Table Marocaine di Karim Ben Baba, affronta il repertorio nazionale con una vista che copre la città, la Grande Moschea e l'Atlantico. Accanto ai tajine, alle insalate marocchine, alle pastilla di pesce e alla harira compaiono piatti di stretta appartenenza locale, come la m'quila di piccola pesca delle coste di Casablanca, ricetta dei pescatori casawi, e riletture come l'astice blu di Oualidia cotto nel guscio. Lo standard di cucina è quello messo a punto a Marrakech e trasferito qui con la stessa brigata di riferimento, applicato però a un ricettario costiero che a Marrakech non esiste.

La Brasserie by Éric Frechon, Royal Mansour Casablanca

La seconda tavola dell'albergo porta la firma di Éric Frechon, Meilleur Ouvrier de France, per venticinque anni alla guida dell'Épicerie del Bristol di Parigi con tre stelle Michelin, ed è entrata di recente nella selezione 50 Best Discovery, la piattaforma che raccoglie gli indirizzi segnalati dall'organizzazione dei 50 Best fuori dalle classifiche. La carta tiene insieme il repertorio classico francese, il piccione con foie gras in crosta di cereali, il filetto scottato con salsa al pepe verde, l'insalata di astice con vinaigrette al pompelmo e miele, le crêpes Suzette flambate in sala, e i prodotti della costa atlantica marocchina, dalle ostriche di Oualidia agli astici di Mohammedia. La sala lavora su marmi, specchi, boiserie, lampadari di cristallo e sedute in velluto, con servizio al carrello e filettatura del pesce davanti al cliente, secondo un impianto che riprende quello

delle grandi brasserie parigine. La terrazza affacciata sul Patio, dove si mangia dalla mattina a notte, ospita le serate musicali del venerdì e del sabato e sposta l'esperienza su un registro più informale. Il posizionamento è quello di un ristorante d'albergo che punta sulla clientela cittadina tanto quanto su quella dell'hotel.

Kyúb, Four Seasons Hotel Casablanca

Sulla Corniche di Ain Diab, all'interno del complesso Anfa Place progettato dallo studio di Norman Foster, il Four Seasons presidia il fronte oceanico della città. La sua insegna gastronomica più riconoscibile è Kyúb, ristorante a bordo piscina ricavato nei giardini dell'albergo, dove la cucina costiera marocchina incontra le tecniche e il ricettario latinoamericani: ceviche, tiradito, crudi di pesce e crostacei della costa atlantica, cotture alla brace, pesce del giorno e verdure locali, con una carta pensata per il servizio all'aperto e una programmazione di serate a tema che accompagna la stagione estiva. Dall'aprile 2026 la direzione di tutte le cucine dell'albergo è passata a Pierre Barusta, nominato executive chef dopo oltre vent'anni di carriera internazionale. Nato in Vietnam e cresciuto a Parigi, formatosi dal 1999 tra Michel Rostang, Jarrasse e L'Absinthe, Barusta è passato ai Caraibi come sous chef del Michel Rostang Restaurant al Malliouhana di Anguilla, poi agli Emirati tra Atlantis The Palm, One&Only The Palm e Four Seasons Resort Dubai at Jumeirah Beach, dove ha portato Sea Fu dall'apertura al titolo di miglior ristorante di pesce di Dubai nel 2018 e alla segnalazione nella guida Michelin. Prima di Casablanca ha guidato cinque indirizzi al Four Seasons di Singapore e ha lavorato all'apertura del Desert Rock Resort in Arabia Saudita