

of sand, scent and senses in marrakech

By Mary Luz Mejia

De sable, de parfums et de sens à Marrakech





Panoramic sunset over Marrakech and the old Medina, a city bathed in golden light.

Marrakech, an alluring kaleidoscope of colour, sound and scent, is a city that pulls you in every direction all at once. Walk through the 950-year-old Medina, a UNESCO World Heritage Site, and take in the hypnotic beating of drums coming from the Jemaa El-Fnaa square at sunset, the aroma of spiced, grilled meats and the geometric designs of hand-woven tapestries all vying for your attention. People, motorcycles, bicycles and cars simultaneously seek passage through narrow market streets; it's organized chaos, electric and all-enveloping.

Soothe the Senses at the Bar à Parfum

Just when you think its frenetic energy might swallow you whole, Marrakech reveals a calmer side. In a quiet, 19th-century riad, you'll find Benchaâbane Parfumeur. Founded by Abderrazzak Benchaâbane, an ethnobotanist-turned-perfumier who created the "Jardin Majorelle" perfume in 2001 for Yves Saint Laurent, guests can explore the fragrance museum and create their signature scent at the bar à parfum.

Marrakech, envoûtant kaléidoscope de couleurs, de sons et de parfums, est une ville qui vous entraîne dans toutes les directions à la fois. En arpentant la médina vieille de 950 ans, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, on se laisse happer par le battement hypnotique des tambours sur la place Jemaa el-Fna au coucher du soleil, par l'arôme des viandes grillées aux épices et par les motifs géométriques des tapisseries tissées à la main. Dans les ruelles étroites du marché, piétons, motocyclettes, vélos et voitures se fauillent dans un chaos organisé, vibrant et enveloppant, qui éveille tous les sens et enveloppe le visiteur dans une énergie à la fois électrique et chaleureuse.

Apaiser les sens au bar à parfums

Au moment où l'effervescence de la ville semble vouloir nous submerger, Marrakech dévoile une facette plus douce. Nichée dans un riad paisible du XIX^e siècle se trouve la Parfumerie Benchaâbane, créée par Abderrazzak Benchaâbane, ethnobotaniste devenu parfumeur et auteur du parfum Jardin Majorelle conçu pour Yves Saint Laurent. Ici, les visiteurs explorent un petit musée du parfum retraçant l'art ancestral des essences, puis créent leur propre fragrance au bar à parfums.

Amina, notre animatrice, nous installe autour d'une table couverte de flacons, de béciers et de pipettes. Pour les amateurs de parfums, l'expérience ressemble à une initiation secrète dans un laboratoire olfactif. Elle nous invite à choisir cinq ou six essences parmi une cinquantaine de distillations pures : ambre, oud, fève tonka, iris, agrumes, baies des bois. Je retiens cinq essences, dont le thé vert, la figue et la fleur d'oranger, attirée par leur fraîcheur à la fois douce et lumineuse. Ensemble, nous déterminons les notes de tête, de cœur et de fond — les premières éphémères, les secondes



Selecting five to six favorites from over 50 pure distillations.



Benchaâbane Parfumeur, where artistry infuses every fragrance.

structurantes, les dernières tenaces. Le choix détermine l'identité entière d'un parfum, et je sollicite volontiers les conseils d'Amina pour trouver l'équilibre parfait.

Le résultat final est élégant, frais et légèrement mystérieux. Je le baptise L'Air du Majorelle, en hommage aux jardins conçus par Jacques Majorelle et restaurés par Yves Saint Laurent. Amina consigne soigneusement la formule dans un carnet afin que nous puissions en commander une nouvelle bouteille lors d'un prochain séjour. Un geste simple, mais qui prolonge la magie du moment.

La traversée du Sahara

Un voyage au Maroc serait incomplet sans une excursion dans le Sahara. Après plusieurs heures de route à travers des paysages minéraux, nous nous arrêtons pour acheter des foulards bleu Majorelle, ces chèches touaregs emblématiques destinés à nous protéger du vent et du sable. Nous rencontrons ensuite Mohammed, notre guide, qui prépare les dromadaires pour la traversée. On comprend vraiment la prestance de ces animaux en grimpant sur leur dos : l'horizon doré s'ouvre alors dans toute sa splendeur.

Les dunes se dressent, majestueuses, tandis que le soleil couchant projette de longues ombres sur le sable ocre, aussi fin que du talc. À mesure que nous avançons, le monde semble ralentir. Juste avant le crépuscule, nous faisons halte pour contempler cette mer de dunes baignée d'une lumière douce. Au-dessus, un ciel d'un bleu profond; devant nous,

Amina, our perfume facilitator, gathers us around a table surrounded by glass bottles, beakers and straws. For fragrance lovers, this is a Willy Wonka-esque experience for the senses. Amina asks us to choose five to six scents that appeal from over 50 pure distillations. On offer: everything from amber, tonka bean and oud to red forest berries.

I narrow down eight picks to five, which include green tea, fig and orange blossom. Next, we determine the top, heart and base notes. The top note is what you smell first and dissipates fastest, giving way to the heart (the next layer of scent) and ending with the longer-lasting base notes. I enlist Amina's help in selecting which scents to place where, as this will determine the final formulation for my fragrance.

The final product is elegant and fresh, with some staying power that's not heavy or sweet, yet has enough mystery to be alluring. I call it, "L'Air du Majorelle," after our visit to the fabled gardens created by painter Jacques Majorelle and later revived by YSL himself. Amina notes our fragrance formula in a book kept at the perfumery should you ever want a refill later.

Crossing the Sahara

It's a miss to visit Morocco and not experience the Sahara. We drive the many hours to get there, stopping to buy Majorelle blue scarves or "chèches" to wear as the Tuareg people do. Once in the desert, we meet Mohammed, who guides our dromedaries to our campsite. You don't realize how tall these creatures are until you get on one. Once they stand with you sitting on them, you're offered a bird's eye view of the golden horizon. The dunes, with the setting sun casting shadows against almost ochre talcum-like sand, are spectacular.



Just before sunset, we stop to take in the quiet beauty of this sun-soaked place. Miles of deep blue sky above us and miles of gently undulating rippled dunes with perfect ridges lie before us. It's 360 degrees of breathtaking views as we watch the rose-gold sun dip behind the dunes.

We arrive at our glamping campsite, Erg Chebbi, for the night: a welcoming and illuminated oasis. Our rooms are luxe, with an ensuite bathroom, shower and comfy beds. Moroccan rugs, blankets and hammered tin lights that bathe the room in a golden glow, complete the look. After a quick change, we walk to the dining tent. Our table is laden with veg-based hot and cold 'salads,' followed by a variety of tagines served family-style on harvest tables.

Later that night, the campsite staff drum around a bonfire. They play and sing as we dance under a starlit night, partially obscured by clouds that look like puffs of cotton candy.

The Flavour of Morocco

Each workbench at the city's beautiful Musee de L'Art Culinaire Marocain is set with mini tagines heaped with spices and a larger clay tagine we'll soon be filling. Bringing home a taste of this trip is on the menu with a preserved lemon chicken tagine, two sides and dessert. We chop, dice and sauté our way through the dishes, instructions translated by a staff interpreter from Arabic to English.

We watch the head chef turn a humble garden tomato into a decorative rosette with ease. We try our luck with varying results. As our tajine bubbles away, we're rewarded by the chef coming around, lifting the lids and declaring, *"This smells like Morocco!"*

We finish by using paper-thin warka pastry leaves (made by dabbing a ball of dough onto a hot, convex pan in thin layers until a crisp layer forms) as part of our dessert. An orange blossom, water-infused custard gets spooned between each warka leaf along with toasted almond slivers for a delicious end to our meal.

des crêtes sculptées par le vent, parfaitement dessinées. Le désert semble suspendu dans une harmonie intemporelle. Autour de nous, un panorama à 360 degrés se déploie tandis que le soleil, teinté d'or rosé, disparaît derrière les dunes.

Nous atteignons ensuite notre campement de luxe d'Erg Chebbi, illuminé de lanternes. Les tentes, spacieuses et raffinées, disposent de salles de bain privées, de douches et de lits confortables. Des tapis épais, des coussins moelleux et des lanternes en étain martelé diffusent une lueur dorée. Après une brève pause, nous rejoignons la tente-salle à manger où une table généreuse nous attend : salades chaudes et froides, légumes parfumés et tajines fumants servis dans une ambiance conviviale.

Plus tard en soirée, le personnel du camp se réunit autour d'un feu de camp. Aux sons des tambours et des chants, nous dansons sous un ciel scintillant. Quelques nuages légers, semblables à de fins voiles, passent devant les constellations et ajoutent une touche de mystère à cette nuit saharienne.

Les saveurs du Maroc
Le lendemain, nous visitons le superbe Musée de l'Art Culinaire Marocain. Chaque poste de travail est garni de mini tajines remplis d'épices et d'un grand tajine en argile prêt à être mijoté. Au menu : tajine de poulet au citron confit, deux accompagnements et un dessert. Guidés par une interprète qui traduit de l'arabe à l'anglais, nous éminçons, coupons et faisons sauter les ingrédients.

Nous observons le chef transformer une simple tomate en rosace décorative avec une aisance remarquable. Nous tentons de l'imiter, avec des résultats plus ou moins réussis. Pendant que notre tajine mijote lentement, le chef soulève les couvercles, respire profondément et déclare : *« Ça sent le Maroc! »* Un compliment qui suffit à nous faire sourire.

Pour le dessert, nous utilisons de fines feuilles de brick obtenues en tamponnant une boule de pâte sur une plaque chaude jusqu'à obtenir une texture délicatement croustillante. Entre ces feuilles, nous étalons une crème pâtissière à la fleur d'oranger et des éclats d'amandes grillées, pour une douceur parfumée et légère.

Nous terminons l'expérience au café du rez-de-chaussée, où les passants s'arrêtent pour boire un thé ou goûter aux pâtisseries marocaines. Les cornes de gazelle, farcies aux amandes, sont d'un croustillant irrésistible. Dehors, la médina bourdonne, mais ici, dans la salle aux carreaux géométriques, nous savourons nos créations culinaires et les parfums qui flottent encore dans l'air de ce lieu généreux et énigmatique. ➤



Camel ride at dusk, a magical journey.



Table set in a café, ready for a feast of flavours.

We sit at the café downstairs, where passersby can enjoy tea and Moroccan pastries (the Gazelle Horns—almond-filled, shatteringly crisp cookies—are must-tries) and enjoy our lunch. The Medina outside is abuzz with activity, but here, in the geometric-tiled dining room of the school, we breathe in the spices of our meal and enjoy the flavours of this generous, enigmatic place. ➤



Vibrant spices at a Marrakech market, a delight for the eyes and senses.

Photos courtesy of Mary Luz Mejia. CREDIT | Pg 25, 27: Mary Luz Mejia (bottles, storefront, camels and café lunch).