



*Tourism Engineering
and Investment*
SMIT MOROCCO

**Appel à Manifestation d'Intérêt relatif au
développement et l'exploitation de projets de
gastronomie marocaine, pour la valorisation
de sites à haute fréquentation touristique**

Septembre 2024



SOMMAIRE

I.	CONTEXTE DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET	3
II.	NOTE D'INFORMATION	4
	1. Objet de l'appel à manifestation d'intérêt	4
	2. Présentation des sites touristiques ciblés	4
	3. Les typologies de produits touristiques de gastronomie marocaine	4
	4. Objectifs quantitatifs	5
	5. Incitations mobilisées dans le cadre de l'AMI	5
	6. Approche de développement des projets retenus dans le cadre de l'AMI	5
III.	REGLEMENT DE CONSULTATION ET PROCESSUS DE SELECTION	6
	Article 1 : Objet du règlement de consultation	6
	Article 2 : Conditions d'éligibilité	6
	Article 3 : Mode d'examen des offres	6
	Article 4 : Gouvernance	6
	Article 5 : Processus et déroulement de la sélection	6
	Article 6 : Retrait du dossier de soumission	8
	Article 7 : Remise du dossier de soumission.	8
	Article 8 : Modification du dossier de L'AMI	9
	Article 9 : Qualité des soumissionnaires	9
	Article 10 : Création d'une société dédiée à la réalisation du projet	9
	Article 11 : Demande d'éclaircissement.....	9
	ANNEXES.....	10

I. CONTEXTE DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

1. Rappel du contexte

L'expérience touristique est un élément central de la nouvelle approche pour le développement de l'offre touristique et répondre aux nouvelles attentes des voyageurs aussi bien nationaux qu'internationaux à la recherche d'expériences inouïes et uniques en cohérence avec les particularités des sites visités et particulièrement à forte charge culturelle.

Au vu de son potentiel d'attractivité auprès de la clientèle internationale et nationale, la gastronomie marocaine a été retenue parmi les expériences à développer et à enrichir au niveau des destinations touristiques phares du Royaume, notamment au niveau des différents sites du Royaume qui constituent les principaux points d'arrêt des différents circuits touristiques empruntés par les touristes/ visiteurs.

A cet effet, et en vue de stimuler l'innovation dans les projets d'animation touristique, la SMIT, en charge de la dynamisation de l'investissement touristique, prévoit la mise en place d'un programme d'incubation dans le domaine de la gastronomie marocaine touristique pour soutenir le développement de **200 projets spécialisés dans le domaine de la gastronomie marocaine au niveau des sites à haute fréquentation touristique.**

Le programme d'incubation vise :

- **La stimulation de l'innovation** : à travers l'encouragement du développement de concepts créatifs et attractifs dans l'animation touristique des territoires notamment les projets de gastronomie marocaine ;
- **Le soutien de l'écosystème entrepreneurial** : la plateforme fournira via son programme d'incubation et d'accélération un soutien essentiel aux porteurs de projets en leur offrant des ressources, un encadrement, un mentorat et un accès à un réseau de contacts. Cela contribue à renforcer l'écosystème entrepreneurial en favorisant la croissance des entreprises touristiques ;
- **La création d'emplois** : Les investisseurs en plein essor permettront de générer de nouveaux emplois touristiques, créer des opportunités d'emplois pour les Marocains et favoriser ainsi le développement socio-économique local, régional et national ;
- **L'attraction des talents et des investissements** : la plateforme permettra d'attirer des talents et des investissements dans le secteur de l'animation touristique. Cela renforcera la réputation du Royaume en tant que destination touristique riche en animation et favorisera les partenariats et les collaborations avec des acteurs nationaux et internationaux ;
- **La réponse aux besoins du marché** : les touristes deviennent de plus en plus exigeants en matière d'expérience touristique associant la découverte du patrimoine matériel et immatériel (à travers des expériences culinaires) à des activités d'animation permettant la détente, la découverte, l'immersion et la tentation d'expériences uniques.

II. NOTE D'INFORMATION

1. Objet de l'appel à manifestation d'intérêt

L'objet de cet Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) est la **sélection d'investisseurs afin de développer et exploiter des projets de gastronomie marocaine**, pour la valorisation des sites à haute fréquentation touristique, tel que identifiés dans le présent AMI.

2. Présentation des sites touristiques ciblés

Des destinations touristiques prioritaires ont été identifiées dans le cadre du programme d'appui à la gastronomie marocaine. Il s'agit des destinations porte flambeau des filières touristiques liées au tourisme culturel et au tourisme urbain (filières « circuits culturels » & filières « city break »), à savoir Marrakech, Fès Meknès, Tanger Tétouan, Rabat Salé et Casablanca.

Au niveau de chacune de ces destinations, un portefeuille de sites a été identifié. Le choix des sites s'est basé sur des critères liés notamment à :

- **La localisation du site** : Le site se situe au sein d'une destination touristique, proche des principaux flux touristiques existants (circuits touristiques...). Cet environnement très favorable va permettre audit site de bénéficier d'un marché touristique déjà présent et d'attirer, au moyen de l'offre la gastronomie marocaine qui y sera injectée, une nouvelle clientèle.
- **Les caractéristiques du site** : architecture, taille, etc.

Sur cette base, les sites identifiés à titre indicatif dans le cadre du présent AMI sont les suivants (cf. annexe 2):

- Les centres historiques tels que les médinas, les centres-villes...
- Les musées.
- Les équipements de divertissement tels que les parcs de loisirs...
- Les ports / Marina.
- Les places et placettes.
- Les artères, centres commerciaux, et tout autre site ou équipement à fort flux touristique.

3. Les typologies de produits touristiques de gastronomie marocaine

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt porte sur les différentes typologies de concepts relatifs à la gastronomie marocaine à portée touristique. Sans être limitative ou restrictive, la liste ci-dessous présente certaines typologies des concepts visés :

- Restaurants authentiques marocains ;
- Kiosques de restauration ;
- Food trucks dans les artères animées et fréquentées ;
- Expérience culinaire avec réalité virtuelle ;
- Restaurant avec cooking show ;
- Etc

4. Objectifs quantitatifs

Le présent AMI a pour objectif de sélectionner **200 projets dans le domaine de la gastronomie marocaine**, avec une ouverture de leurs activités sur la période **2024-2026**.

5. Incitations mobilisées dans le cadre de l'AMI

- **Incubation et suivi personnalisé** : Le programme d'incubation va donner la priorité aux projets visant à développer et/ou enrichir l'offre d'animation touristique initiés dans les zones touristiques prioritaires, en offrant :
 - **L'accès aux compétences** :
 - Objectif : Accompagnement pour la montée en compétence
 - Consistance : Coaching, mentoring, ...
 - **L'accès au Marché** :
 - Objectif : Préparation pour le lancement commercial complet.
 - Consistance : Mentorat avancé et soutien à la distribution et à l'accélération.
 - **L'accompagnement pour la réalisation du projet** :
 - Objectif : Assurer la mise en exploitation de l'activité.
 - Consistance : Accompagnement en termes de mentoring, networking...
- **Prime d'investissement** : en guise de soutien à l'investisseur gestionnaire (opérateur privé) qui sera retenu pour la réalisation de son projet, un appui financier sous forme de prime d'investissement lui sera accordé. Cette prime d'investissement est **plafonnée à 400.000MAD (50% débloqué lors de la signature du contrat d'appui, et 50% à la mise en exploitation du projet)**. A charge de l'investisseur retenu de mobiliser le reste du montant d'investissement global nécessaire pour la réalisation de l'ensemble des composantes de son projet.

6. Approche de développement des projets retenus dans le cadre de l'AMI

L'approche de développement des projets retenus au terme du présent AMI consiste en :

- La mobilisation du foncier est à la charge du candidat. Celui-ci doit **présenter des documents juridiques valables justifiant l'occupation du lieu (ex : contrat de bail, certificat de propriété, contrat d'exploitation...)** ;
- La mobilisation par l'investisseur gestionnaire retenu, des montants nécessaires pour couvrir le gap de l'investissement nécessaire pour le développement intégral des composantes de son projet de gastronomie marocaine, non couvert par la subvention publique citée ci-dessus ;
- Le développement, le déploiement, l'exploitation et la gestion du projet de gastronomie marocaine par l'investisseur gestionnaire retenu à l'issue du présent AMI.

III. REGLEMENT DE CONSULTATION ET PROCESSUS DE SELECTION

Article 1 : Objet du règlement de consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'Appel à Manifestation d'intérêt pour développer et exploiter des projets dans **la gastronomie marocaine**, pour la valorisation des sites à haute fréquentation touristique, tel que identifiés dans le présent AMI.

Article 2 : Conditions d'éligibilité

La candidature est ouverte à tous les porteurs de projets qui veulent déployer leurs activités sur le territoire marocain :

- Le porteur de projet est une personne physique ou une personne morale souhaitant créer une activité dans le domaine de **la Gastronomie Marocaine**.
- Le porteur de projet doit avoir une expérience, formation professionnelle ou des années d'exercices dans le domaine de **la Gastronomie Marocaine**.
- Le porteur de projet doit présenter un projet au niveau des principales destinations touristiques Marocaines.
- Le porteur de projet doit présenter un projet au niveau des sites à haute fréquentation touristique.

Article 3 : Mode d'examen des offres

La commission chargée de l'examen des offres présentées sera constituée des représentants de la SMIT et des partenaires qu'elle jugera utile de convier.

Chaque concurrent peut soumissionner pour un site ou plusieurs et peut présenter un ou plusieurs projets.

Les soumissionnaires peuvent être invités, par cette commission si elle le juge nécessaire, à présenter leur projet, en mode présentiel ou virtuel.

Le secrétariat de cette commission sera assuré par la SMIT.

Article 4 : Gouvernance

L'examen et l'approbation des demandes de projet se feront par les comités opérationnels qui sont :

- **Comité de sélection** qui a pour mission l'examen, l'évaluation des projets déposés sur la plateforme dédiée au programme pour statuer sur les projets à retenir.
- **Comité de financement** qui a pour mission de statuer définitivement sur les projets et sur la subvention d'appui à leur accorder.

Article 5 : Processus et déroulement de la sélection

1. Dossier de demande à déposer par les porteurs de projet

Les porteurs de projet éligibles au programme, devront déposer une demande numérique au niveau du portail web de la SMIT sur le lien suivant : www.smit.gov.ma .

Le dossier de demande est composé d'un formulaire (Annexe 1) à renseigner et de documents justificatifs accompagnant la demande.

Le dossier à soumettre comportera notamment les informations suivantes :

1.1 Cas de porteur d'idée (sans structure juridique) :

- Les Diplômes légalisés ;
- Les Certificats légalisés. ;
- Les Attestations justifiant l'expérience professionnelle ou projets réalisés. ;
- CNIE légalisée ;
- Document de présentation du projet ;
- Lien YouTube comportant une brève description du projet par le porteur du projet,
- Tout autre document pouvant mieux illustrer le projet et sa faisabilité.

1.2 Cas d'une structure (SARL, SARL AU, Personne physique) :

- Identification de la structure : RC (Modèle J actualisé), Attestation de taxe professionnelle, Attestation d'immatriculation à l'ICE, Attestation d'immatriculation IF, Copie certifiées conformes des statuts enregistrés, CNIE légalisé du gérant.
- Les Diplômes et certificats légalisés du gérant de la structure.
- Document de présentation du projet (comprenant un business plan).
- Lien YouTube comportant une brève description du projet par le porteur de projet.
- Tout autre document pouvant mieux illustrer le projet et sa faisabilité.

1.3. Cas d'une coopérative :

- Identification de la structure : RC (Modèle J actualisé), Attestation de taxe professionnelle, Attestation d'immatriculation à l'ICE ;
- CNIE légalisé des membres du bureau ;
- Attestation d'immatriculation au registre local des coopératives ;
- Liste des membres souscripteurs ;
- Copie certifiées conformes des statuts de la coopérative ;
- Copie des procès-verbaux des deux dernières assemblées générales ordinaires annuelles ;
- Copie des rapports moraux financiers des deux dernières assemblées générales ordinaires annuelles ;
- Attestations des inscriptions modificatives au registre local des coopératives, relatives aux deux dernières assemblées générales ordinaires annuelles ;
- Copie des bilans des deux derniers exercices comptables ;
- Les Diplômes et certificats légalisés du gérant de la structure ;
- Document de présentation du projet (comprenant un business plan) ;
- Lien YouTube comportant une brève description du projet par le porteur de projet ;
- Tout autre document pouvant mieux illustrer le projet et sa faisabilité ;
- Déclaration sur l'honneur de tous les membres du bureau.

2. Présélection des porteurs de projet

Une pré-évaluation des dossiers est effectuée qui consiste à vérifier l'éligibilité du projet au présent AMI notamment la présence de l'ensemble des informations et documents demandés.

Au cas où les dossiers sont incomplets « manque de documents », les porteurs de projet sont notifiés. Ces derniers devront compléter les documents manquants dans un délai de sept (07) jours calendaires maximum. Les dossiers non complétés dans les délais, verront leur dossier rejeté.

3. Notification des résultats de classement

A l'issue de l'**analyse des dossiers**, seront écartés :

- 1) Les porteurs de projet ne répondant pas aux critères d'éligibilité ;
- 2) Les porteurs de projet ayant présenté des dossiers de soumission incomplets même après la demande de complément adressée restée sans réponse dans un délai de 07 jours calendaires à partir de la date de notification, sauf acceptation par la SMIT du prolongement de ce délai ;

Les dossiers éligibles seront classés. Pour ce faire, seront priorisés les dossiers ayant obtenu des notes supérieures à **60/100**.

Les porteurs de projet admis recevront, sur leurs adresses emails, une notification d'acceptation de leurs dossiers. **Ces candidats seront amenés à créer la structure juridique de portage du projet.**

4. Notation

Les dossiers éligibles seront évalués techniquement à travers les critères suivants :

Critères principaux	Poids des critères
Présentation du projet : <ul style="list-style-type: none">- Présentation générale du projet et du porteur du projet, concept du projet et niveau de maturité du projet (stade d'avancement)	30%
Degré d'innovation et créativité : <ul style="list-style-type: none">- Caractère innovant et créatif, valeur ajoutée pour l'amélioration de l'attractivité des écosystèmes touristiques existants, caractère touristique du projet.	30%
Faisabilité technique et financière du projet : <ul style="list-style-type: none">- Degré de faisabilité tenant des facteurs physiques, durée réalisation, foncier, licences, ...- Faisabilité financière (Macro-business plan)	20%
Impact sur l'activité touristique : <ul style="list-style-type: none">- Augmentation de la demande touristique,- (Fréquentation touristique, nombre d'utilisateur, ...).	20%

Article 6 : Retrait du dossier de soumission

Le dossier de participation au présent AMI pourra être retiré à partir du **03/09/2024 au 02/10/2024** entre 9h30 et 16h30 GMT+1, sur le **portail numérique de la SOCIETE MAROCAINE D'INGENIERIE TOURISTIQUE (www.smit.gov.ma)**.

Article 7 : Remise du dossier de soumission.

➤ Langue de soumission

Le dossier de sélection devra être élaboré en langue française.

➤ Format de soumission

Le dossier de sélection devra être déposé en format digital sur le portail numérique de la SMIT

➤ Dépôt du dossier de sélection

Le dépôt du dossier de sélection devra se faire au plus tard le **02/10/2024 à 16h30** et ceci au niveau du portail numérique de la SMIT : www.smit.gov.ma.

Toute soumission déposée ou envoyée par poste après la date limite de dépôt des offres ne sera pas acceptée.

En cas de changement de ce délai, la SMIT publiera cette information sur ces canaux de communication utilisés pour la publication du présent AMI.

Article 8 : Modification du dossier de L'AMI

En cas de nécessité, la SMIT peut apporter des modifications dans le dossier de l'AMI. Ces modifications seront communiquées à tous les concurrents, le cas échéant, dans des délais suffisants.

Article 9 : Qualité des soumissionnaires

Peuvent soumissionner au présent appel à manifestation d'intérêt les personnes morales et physiques de droit marocain et/ou étranger. Ne sont pas admises à participer à cet AMI :

- Les personnes morales en liquidation judiciaire ;
- Les personnes morales en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente.

Article 10 : Création d'une société dédiée à la réalisation du projet

A l'issue du processus de sélection, les personnes physiques sont tenues à se constituer en société de droit marocain dédiée à la réalisation du projet. Il reste bien entendu que ces personnes physiques, doivent être majoritaires dans l'actionnariat de la société nouvellement créée. Quant aux sociétés étrangères, ils devront procéder à la création d'une filiale ayant son siège au Maroc.

Article 11 : Demande d'éclaircissement

Des éclaircissements sur le processus de sélection ou sur les données fournies dans le dossier d'appel à Manifestation d'Intérêt peuvent être demandés à l'adresse électronique suivante :

incubation-gastronomie@smit.gov.ma

Les modifications, compléments ou éclaircissements qui pourraient être apportés au processus de sélection seront notifiés à l'ensemble des candidats ayant retiré le Dossier d'AMI et le présent règlement de consultation.

ANNEXES

Annexe 1 : Création du compte / Formulaire d'inscription

1- Création de compte

a. Informations générales (Avec ou sans structure juridique)

**En cas de disponibilité d'une structure juridique, des champs à remplir s'afficheront automatiquement*

Formulaire	Champ
Formulaire de création de compte	Secteur
	Structure juridique
	Nom
	Prénom
	Date de naissance
	Genre
	Adresse électronique
	Numéro de téléphone
	CIN
	CIN (PJ)
	Présentation du projet

b. Structure juridique disponible (SARL, SARL AU, Personne physique)

Formulaire	Champ
Formulaire de création de compte (Suite)	Structure juridique
	Dénomination de la structure
	Adresse mail de la structure
	Numéro de téléphone
	RC/ICE
RC/ICE (PJ)	

2-Formulaire d'inscription

a- Cas sans structure juridique

Formulaire	Champ
Données relatives au porteur de projet	Date du dépôt de la candidature
	Nom
	Prénom
	Numéro de téléphone
	Diplômes légalisés

Données relatives au projet	Certificats légalisés
	Document justifiant l'expérience professionnel
	Niveau d'étude
	Votre niveau en outil informatique
	Intitulé du projet
	Région
	Province
	Commune
	Milieu d'implantation du projet <u>(Lien avec le site à haute fréquentation touristique)</u>
	Phase d'avancement du projet
	Synthèse de l'idée du projet
	Document de Présentation
	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation du porteur de projet, • Concept du projet • Caractère innovant du projet, • Faisabilité technique du projet • Faisabilité financière du projet (macro-business plan avec le plan de financement)
	Tout autre élément pertinent pour meilleure compréhension du projet ...)
	Avez-vous un besoin en local ? mentionner (1) Type de contrat : acte de propriété, contrat de bail...et (2) superficie e m ²
	Estimation du coût de projet
	sources de financement
	La structure a déjà bénéficié d'un programme d'accompagnement / Incubation
	Vos Motivations pour la soumission à ce programme
	Lien vidéo : lien YouTube comportant une brève description du projet.

b- Cas d'une structure juridique (SARL, SALR AU, Personnes physique)

Formulaire	Champ
Données relatives au gérant	Date du dépôt de la candidature
	Nom & prénom
	CIN
	Document CIN
	Numéro de téléphone
	Diplômes légalisés
	Certificats légalisés
	Document justifiant l'expérience professionnel
	Niveau d'étude
	Votre niveau en outil informatique
Données relatives à la structure	Dénomination de la structure
	RC/ICE de la structure
	Capital de la structure (en DH)
	Adresse du siège social
	Adresse mail de la structure
	Date de démarrage de l'activité
	Etat modèle J /Etat 7 (Extrait RC actualisé)
	Attestation de taxe professionnelle
	Attestation d'immatriculation à l'ICE
	Attestation d'immatriculation IF
Données relatives au projet	Copie certifiées conformes des statuts enregistrés
	Intitulé du projet
	Région
	Province
	Commune
	Milieu d'implantation du projet <u>(Lien avec le site à haute fréquentation touristique)</u>
	Phase d'avancement du projet
	Synthèse de l'idée du projet
	Document de Présentation
	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation du porteur de projet, • Concept du projet • Caractère innovant du projet, • Faisabilité technique du projet • Faisabilité financière du projet (macro-business plan avec le plan de financement) <p>Tout autre élément pertinent pour meilleurs compréhension du projet ...)</p>
<p>Avez-vous un besoin en local ?</p> <p>mentionner (1) Type de contrat : acte de propriété, contrat de bail...et (2) superficie en m²</p>	
Estimation du coût de projet	

	Sources de financement
	La structure a déjà bénéficié d'un programme d'accompagnement / Incubation
	Date de participation
	Votre niveau en outil informatique
	Vos Motivations pour la soumission à ce programme
	Lien vidéo : lien YouTube comportant une brève description du projet.

c- Cas d'une structure juridique : cas de la coopérative

Formulaire	Champ
Données relatives au représentant légal de la structure	Date du dépôt de la candidature
	Nom & prénom
	CIN
	Document CIN
	Numéro de téléphone
	Diplômes légalisés
	Certificats légalisés
	Document justifiant l'expérience professionnel
	Niveau d'étude
	Votre niveau en outil informatique
Données relatives à la structure	Dénomination de la structure
	RC/ICE de la structure
	Capital de la structure (en DH)
	Adresse du siège social
	Adresse mail de la structure
	Date de démarrage de l'activité
	Déclaration sur l'honneur de tous les membres du bureau
	Statut de la coopérative
	Liste des membres souscripteurs
	Copie des procès-verbaux des deux dernières assemblées générales ordinaires annuelles
	Copie des rapports moraux financiers des deux dernières assemblées générales ordinaires annuelles
Attestations des inscriptions modificatives au registre local des coopératives, relatives aux deux dernières assemblées générales ordinaires annuelles	
Copie des bilans des deux derniers exercices comptables	
	Intitulé du projet
	Région
	Province
	Commune
	Milieu d'implantation du projet (Lien avec le site à haute fréquentation touristique)
	Phase d'avancement du projet
	Synthèse de l'idée du projet

Données relatives au projet	Document de Présentation
	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation du porteur de projet, • Concept du projet • Caractère innovant du projet, • Faisabilité technique du projet • Faisabilité financière du projet (macro-business plan avec le plan de financement) <p>Tout autre élément pertinent pour meilleure compréhension du projet ...)</p>
	Avez-vous un besoin en local ? mentionner (1) Type de contrat : acte de propriété, contrat de bail...et (2) superficie e m ²
	Estimation du coût de projet
	Sources de financement
	La structure a déjà bénéficié d'un programme d'accompagnement / Incubation
	Votre niveau en outil informatique
	Vos Motivations pour la soumission à ce programme
	Lien vidéo : lien YouTube comportant une brève description du projet.

ANNEXES 2 – Liste indicative des sites et de concepts pouvant être développés

Destination	Sites potentiels		Concepts proposés
Fès	Monuments et sites historiques	Borj Nord	Restaurant panoramique haut de gamme : Cette fortification historique offrant une vue panoramique sur la médina pourrait être exploitée pour un restaurant gastronomique haut de gamme
		Maristane Sidi Frej	Restaurant Gastronomique dans l'ancien Maristane : Mettant en avant une cuisine marocaine raffinée inspirée des traditions culinaires locales et axé sur l'idée de ramener les convives à une époque où le maristane servait de lieu de soins en fusionnant le patrimoine médical avec la gastronomie.
		Anciens maisons/riads de la médina	Dîners Privés chez l'habitant : Une immersion totale dans la vie quotidienne et culinaire marocaine, tout en créant des opportunités de partage culturel entre les hôtes et les invités. Riads Culinaires : Transformer des riads en des restaurants gastronomiques, offrant une atmosphère intime et élégante associée à une cuisine raffinée.
		Jnane Sbil	Jardin et Saveurs : Un restaurant situé au cœur du jardin Jnane Sbil, offrant une expérience culinaire harmonieuse avec la nature environnante. Une fusion entre la cuisine marocaine et l'atmosphère paisible du jardin, créant ainsi un lieu de détente pour les repas.
		Musée Dar Batha	L'Atelier Culinaire : Un restaurant où les visiteurs peuvent assister à des démonstrations culinaires en direct, inspirées par les thèmes artistiques du musée.
		Palais Glaoui	Salon de Thé Historique : Un restaurant mettant en avant des plats d'époque et des recettes traditionnelles remises au goût du jour.
		Université Qaraouiyyine	Restaurant « Savoir et Saveurs » : Situé au sein de l'université Al Qaraouiyyine, ce restaurant vise à créer une synergie entre la richesse intellectuelle et l'expérience culinaire marocaine dans une atmosphère empreinte de savoir, entouré de livres et d'éléments culturels.
		Autres Sites : les Médersas - Les Foundouks - Les Hammams historiques - les anciens moulins	
	Places	Place des Alaouites	Couscous nomade : Un kiosque proposant des variations créatives de couscous, pouvant offrir des versions traditionnelles ainsi que des créations modernes avec des ingrédients locaux.
		Place Boujloud	Stand de Thé marocain : Un kiosque dédié à la préparation de thé marocain traditionnel à la menthe, à la sauge, à la verveine, à la fleur d'oranger, etc avec des options de personnalisation pour les amateurs de thé et à accompagner par de délicieux gâteaux marocains aux amandes et miel.
		Place R'cif	Pastilla à emporter : Un kiosque de restauration qui propose des portions individuelles de pastilla, une délicieuse tourte sucrée-salée à base de pâte feuilletée, de fruits secs et de viande.
		Place Lalla Yedouna	Bar à briouates : Un stand proposant des briouates (feuilletés) farcies avec une variété d'ingrédients, y compris des options sucrées et salées.
	Grands artères	Avenue Hassan II	Boulangerie mobile : Un camion offrant une variété de pains marocains (yc le « batbout »), accompagnés de différents tartinables et garnitures.
Avenue Mohammed V		Soupes Marocaines : Des soupes traditionnelles marocaines, telles que la harira ou la soupe aux lentilles, servies dans des contenants à emporter.	
Boulevard des méridines		Smoothies artisanaux : Un kiosque mettant en avant des smoothies frais et sains, en utilisant des fruits locaux et des ingrédients de saison.	

Destination	Sites potentiels	Concepts proposés	
Marrakech	Monuments et bâtisses historiques	Musée Mouassine Food – Lab Culturel : Compléter l’expérience culturelle par une expérience gastronomique en mettant en place un Laboratoire culinaire où les chefs créent des plats expérimentaux inspirés des expositions culturelles du musée.	
		Théâtre Royal Cuisine scénique : Un restaurant gastronomique offrant une expérience culinaire interactive en intégrant une cuisine ouverte où les chefs peuvent préparer les plats de manière spectaculaire. Les menus et la décoration y sont alignés sur des thèmes culturels et artistiques.	
		La Ménara Dîner Spectacle thématique : Un Dîner Spectacle en plein air à la ménara, pour offrir une expérience immersive et mémorable, alliant la richesse culturelle de ce lieu patrimonial à une cuisine exquise et des performances artistiques.	
		Anciens maisons de la médina VELO CANTINE : propose des plats bio, fait maison et de saisons, à consommer sur le chemin de passage . Riads Culinaires : Transformer des riads en des restaurants gastronomiques, offrant une atmosphère intime et élégante associée à une cuisine raffinée.	
		Palais EL Badii Restaurant en plein air : Un restaurant en plein air offrant une cuisine inspirée par des ingrédients frais et des herbes locales dans une ambiance naturelle des espaces verdoyants des jardins du palais El Badii.	
		Medersa Ben Youssef Restaurant « Savoir et Saveurs » : Situé au sein de cette ancienne école coranique, ce restaurant vise à créer une synergie entre la richesse intellectuelle et l’expérience culinaire marocaine dans une atmosphère empreinte de savoir, entouré de livres et d’éléments culturels.	
		Dôme des Almoravides Le Dôme Gourmet : Un restaurant gastronomique niché à l’intérieur de ce dôme historique, offrant une expérience culinaire immersive et mémorable avec un éclairage subtil qui met en valeur la structure.	
		Autres sites : Ancienne Gare de Marrakech - Hammams historiques – Esplanade écologique Moulay El Hassan - Ancien Hôpital	
		Place des Ferblantiers Stand de Thé marocain : Un kiosque dédié à la préparation de thé marocain traditionnel à la menthe, à la sauge, à la verveine, à la fleur d’oranger, etc avec des options de personnalisation pour les amateurs de thé et à accompagner par de délicieux gâteaux marocains aux amandes et miel.	
	Place des Epices Jus de Fruits Frais : Un Stand de boissons proposant des jus de fruits frais mélangés avec des saveurs typiquement marocaines, comme l’orange et la cannelle.		
	Grands artères	M. Avenue Bar à briouates : Un stand proposant des briouates (feuilletés) farcies avec une variété d’ingrédients, y compris des options sucrées et salées.	
		Avenue Mohammed VI Tajine à Emporter : Un stand proposant des portions individuelles de tajine, avec une variété de viandes, de légumes et d’épices, le tout servi dans un contenant pratique à emporter.	
Quartier de l’Hivernage Petits déjeuners innovants : Des stands de street food se concentrant sur des options de petit-déjeuner novatrices, inspirées notamment des spécialités marocaines (Rghayef, meloui, baghrir, harcha, ...).			

Destination	Sites potentiels		Concepts proposés
Rabat	Monuments et bâtisses historiques	Fleuve du Bouregreg	Restaurant flottant : Un restaurant flottant sur le fleuve du Bouregreg qui pourrait devenir une attraction majeure, attirant à la fois des habitants et les visiteurs à la recherche d'une expérience culinaire exceptionnelle associée à une vue panoramique unique (sur ponton, péniche, bateau rénové, ...).
		Anciennes maisons de la médina	Riads Culinaires : Transformer des riads en des restaurants gastronomiques, offrant une atmosphère intime et élégante associée à une cuisine raffinée.
		Jardin d'Essais Botaniques	Restaurant en plein air : Un restaurant en plein air offrant une cuisine inspirée par des ingrédients locaux et des herbes du jardin dans une ambiance naturelle des espaces verdoyants du jardin d'essais botaniques.
		Musée Mohammed VI	Food – Lab Culturel : Compléter l'expérience culturelle par une expérience gastronomique en mettant en place un Laboratoire culinaire où les chefs créent des plats expérimentaux inspirés des expositions culturelles du musée.
		Nécropole du Chellah	Dîner Spectacle thématique : Un Dîner Spectacle en plein air à Chellah pour offrir une expérience immersive et mémorable, alliant la richesse culturelle de Rabat à une cuisine exquise et des performances artistiques.
		Théâtre Mohammed V	Créer un espace dynamique et culturel au cœur de la scène artistique de la ville à travers la mise en place d'un bistro artistique qui servira de lieu de confluence pour les artistes et le public offrant un espace de rencontre avant ou après les représentations au théâtre.
		Kasbah des Oudayas	Restaurant panoramique haut de gamme : La Kasbah des Oudayas, avec son charme historique pourrait accueillir un restaurant offrant une vue panoramique sur l'océan ou les ruelles de la médina de Rabat.
	Autres sites : Parc Hassan II - Complexe Sportif Moulay Abdellah - Fort Rottembourg		
	Places	Place des Oudayas	Petits déjeuners innovants : Des stands de street food se concentrant sur des options de petit-déjeuner novatrices, inspirées notamment des spécialités marocaines (rghayef, meloui, baghrir, harcha, ...).
		Place Bab El Had	Tajine à Emporter : Un stand proposant des portions individuelles de tajine, avec une variété de viandes, de légumes et d'épices, le tout servi dans un contenant pratique à emporter.
		Esplanade Tour Hassan	Couscous Express : Un stand offrant des portions individuelles de couscous avec différentes garnitures, sauces et choix de viandes.
		Place Mohammed V	Barbecue de rue : Des stands spécialisés dans le barbecue, proposant une variété de viandes grillées et des accompagnements savoureux.
	Grands artères	Rue des Consuls	Repas en bocaux : Des plats complets servis dans des bocaux, superposant les ingrédients pour une présentation attrayante et pratique.
		Av. Fal Ould Oumeir	Sandwich Beldi : Un food truck servant des sandwichs mettant en vedette des ingrédients marocains comme le pain msemen, la viande grillée, les légumes et les sauces traditionnelles.
Av. Annakhil		Dessert gourmet : Des camions proposant des desserts créatifs et sophistiqués inspirés des spécialités marocaines tels que la pastilla au lait version millefeuille, la crème brûlée à la fleur d'oranger, les briouates sucrées, Cupcakes à la rose, ...)	
Mahaj Riad		Automate Culinaire : Des distributeurs automatiques de rue offrant des plats frais et de qualité, idéaux pour des repas rapides mais délicieux	

Destination	Sites potentiels	Concepts proposés
Tanger	Monuments et bâtisses historiques	Parc Perdicasis Restaurant en plein air : Un restaurant en plein air offrant une cuisine inspirée par des ingrédients frais et des herbes locales dans une ambiance naturelle des espaces verdoyants du parc Perdicasis.
		Les arènes de Tanger Un restaurant gastronomique offrant une expérience culinaire interactive en intégrant une cuisine ouverte où les chefs peuvent préparer les plats de manière spectaculaire. Les menus et la décoration y sont alignés sur des thèmes culturels et artistiques.
		Ancienne Gare de Tanger Wagon Gourmet : Aménager des espaces de restauration dans d'anciens wagons au niveau de l'ancienne gare, offrant une expérience insolite en immersion dans l'histoire de la ville de Tanger.
		Médina de Tanger Riads Culinaires : Transformer des riads en des restaurants gastronomiques, offrant une atmosphère intime et élégante associée à une cuisine raffinée.
		Villa Harris Dîner Spectacle thématique : Un Dîner Spectacle en plein air à la villa Harris, qui abritait il y a quelques années le Club Med, pour offrir une expérience immersive et mémorable, alliant la richesse culturelle de ce lieu historique à une cuisine exquise et des performances artistiques.
		Ancien Palais du Sultan Restaurant panoramique haut de gamme : Une expérience gastronomique élégante dans un cadre palatial, mêlant l'histoire du palais avec une cuisine raffinée. Ce restaurant pourra proposer des soirées à thème mettant en valeur l'histoire du palais.
		Ancienne prison Le Pénitencier Gourmet : Créer une expérience culinaire unique en utilisant les espaces de l'ancienne prison pour un restaurant qui offre une atmosphère à la fois historique et gastronomique. Avant le repas, une visite des lieux (y compris le musée d'art contemporain) est proposée aux clients.
	Autres sites : Grotte d'Hercule - Grand Stade de Tanger - Les arènes de Tanger - Parc Rmilate	
	Places	Grand Socco Cuisine de Rue Ethique : Des stands qui mettent en avant des pratiques éthiques et durable, en utilisant des ingrédients locaux, biologiques et en minimisant les déchets.
		Place de la Kasbah Fruits de mer à emporter : Un Food Truck proposant des portions de fruits de mer à déguster en plein air, avec des moules, des crevettes et des coquillages.
Place de France Bissara Bowl : Un Stand proposant des bols avec la traditionnelle soupe « Bissara », garnis de graines, de légumes et de morceaux de viande		
Grands artères	Avenue Mohammed VI Harcha Grillée : Des portions de harcha, une sorte de galette marocaine, grillées et garnies de miel, de fromage ou d'autres accompagnements.	
	Avenue Pasteur Batbout Burger : Un food truck servant des mini-pains marocains garnis de viande grillée, de légumes croquants et de sauces aromatisées.	
	Boulevard Mohammed V Jus de Fruits Frais : Un Stand de boissons proposant des jus de fruits frais mélangés avec des saveurs typiquement marocaines, comme l'orange et la cannelle.	

Destination	Sites potentiels	Concepts proposés
Casablanca	Monuments et bâtisses historiques	Jardin Murdoch : Un restaurant situé au cœur du jardin Murdoch, offrant une expérience culinaire harmonieuse avec la nature environnante. Une fusion entre la cuisine marocaine et l'atmosphère paisible du jardin, créant ainsi un lieu de détente pour les repas.
		Ancien Marché Central : Un restaurant gastronomique qui célèbre l'histoire du marché central en mettant en valeur les saveurs locales et les traditions culinaires marocaines. Les chefs préparent les plats devant les clients, créant une expérience immersive où les convives peuvent voir et sentir les ingrédients frais.
		Médina de Casablanca : Transformer des riads en des restaurants gastronomiques, offrant une atmosphère intime et élégante associée à une cuisine raffinée.
		Cinéma Rialto : Ciné-Gastronomie Rialto : Un restaurant qui propose une expérience où la gastronomie de qualité se marie à l'ambiance rétro du cinéma dans une ambiance rétro-chic avec des affiches de films classiques, des fauteuils de cinéma restaurés, et un éclairage tamisé.
		Ecole des Beaux-Arts : Art Cuisine : Un restaurant qui célèbre l'art sous toutes ses formes en mettant en avant une expérience culinaire créative et artistique dans ce lieu qui a vu naître bon nombre d'artistes marocains et ce, en intégrant l'art dans chaque aspect de l'expérience.
		Villa des Arts : Restaurant histoire et gastronomie : Une expérience gastronomique dans un cadre élégant créant la synergie entre l'art visuel et la gastronomie, transformant la villa des arts en un lieu où l'expérience où l'expérience artistique s'étend au-delà des murs de la galerie.
		Eglise du Sacré Cœur : The Church restaurant : Rendre hommage à ce bâtiment emblématique de la ville de Casablanca en offrant une expérience gastronomique haut de gamme inspirée des traditions culinaires, créant une expérience gastronomique sacrée
	Autres sites : Anciens consulats - Ancien bâtiment de la douane - Le Phare d'El Hank.	
	Places	Place Gare Casa-Port : Repas en bocciaux : Des plats complets servis dans des bocciaux, superposant les ingrédients pour une présentation attrayante et pratique.
		Place des Nations Unies : Soupes Marocaines : Des soupes traditionnelles marocaines, telles que la harira ou la soupe aux lentilles, servies dans des contenants à emporter.
Place Mohammed V : Pastilla à emporter : Un kiosque de restauration qui propose des portions individuelles de pastilla, une délicieuse tourte sucrée-salée à base de pâte feuilletée, de fruits secs et de viande.		
Grands artères	Boulevard de la corniche : Fruits de mer à Emporter : Un Food Truck proposant des portions de fruits de mer à déguster en plein air, avec des moules, des crevettes et des coquillages.	
	BD. Massira El Khadra : Dessert gourmet : Des camions proposant des desserts créatifs et sophistiqués inspirés des spécialités marocaines tels que la pastilla au lait version mille-feuille, la crème brûlée à la fleur d'oranger, les briouates sucrées, Cupcakes à la rose, ...)	