

Espace Gourmet

Kosher catering for Pesach 2027 · Domaine Abiad, Marrakech

Since 2001, Espace Gourmet has been feeding Morocco's Jewish community: Shabbat tables, Bar Mitzvahs, weddings and holidays. Twenty-five years of experience, and a name families trust.

A name you already know

Behind Espace Gourmet stands Madame Elbaz. Her cooking is known across Moroccan Sephardic communities around the world, from Casablanca to Paris, Montreal, New York and Israel. For many guests, her name alone says what kind of table they will find: generous, refined, and true to the flavors they grew up with.

Fresh ingredients, above all

Our greatest strength is what goes into the pot. We choose every ingredient for its quality and freshness: fish, meat, vegetables, herbs and spices from Moroccan markets, and the finest kosher products imported from Europe. We cook everything on site, every day. Nothing is reheated from the day before, nothing comes out of a box.

Uncompromising kashrut

Espace Gourmet works under the Hashgacha of Morocco, supervised by Rav Yitzhak Bouskila.

For Pesach 2027, Rav Nessim Sebag will also oversee every preparation on site and issue a Mehadrin kashrut certificate. All meat is Glatt Halak, Beit Yosef standard.

For twelve days, let us take care of the table. You take care of the holiday.

Espace Gourmet

Traiteur cacher pour Pessah 2027 · Domaine Abiad, Marrakech

Depuis 2001, Espace Gourmet régale la communauté juive du Maroc : tables de Shabbat, Bar Mitsva, mariages et fêtes. Vingt-cinq ans d'expérience, et un nom auquel les familles font confiance.

Un nom que vous connaissez déjà

Derrière Espace Gourmet, il y a Madame Elbaz. Toutes les communautés séfarades marocaines du monde connaissent sa cuisine, de Casablanca à Paris, Montréal, New York et Israël. Pour beaucoup, son nom suffit à dire quelle table les attend : généreuse, raffinée, fidèle aux saveurs de leur enfance.

La fraîcheur avant tout

Notre plus grand atout, c'est ce qui entre dans la marmite. Nous choisissons chaque ingrédient pour sa qualité et sa fraîcheur : poissons, viandes, légumes, herbes et épices des marchés marocains, et les meilleurs produits cacher importés d'Europe. Nous cuisinons tout sur place, chaque jour. Rien de réchauffé de la veille, rien qui sorte d'une boîte.

Une cacherout sans compromis

Espace Gourmet travaille sous la Hashgacha du Maroc, supervisée par le Rav Yitzhak Bouskila.

Pour Pessah 2027, le Rav Nessim Sebag supervisera aussi toutes les préparations sur place et délivrera un certificat de cacherout Mehadrin. Toutes les viandes sont Halak, selon le Beit Yossef.

Pendant douze jours, laissez-nous la table. Vous, profitez de la fête.