

# Découvrez les coulisses de la fête !

## Château Princesse, Eugénio Nicita et son équipe

Qu'y a-t-il dans les coulisses des fêtes ? quelle alchimie doit prendre pour que ça marche ?

Il y a des gens, des professionnels et des bénévoles, que personne ne remercie jamais, qui n'ont que la satisfaction du travail bien fait et du devoir accompli, mais sans lesquels rien ne se serait fait.

Cette page, en présentant les artisans du succès de notre célébration de Aïd Al Adha, veut rendre hommage à tous ses soldats inconnus de nos fêtes et de nos bonheurs.



Commençons par le commencement : au début de chaque fête, il y a un lieu.

Le notre c'était le Château Princesse, un lieu magique, un vrai château avec ses trois salles ( 50, 180 et 450 places) aménagés comme un palais, pouvant accueillir parties de plaisir ou conférences, mariages ou rencontres professionnelles.

Château Princesse n'a qu'un défaut : son

succès. À moins d'un miracle en effet, vous ne pourrez y héberger vos activités que si vous avez réservé très longtemps à l'avance.

Mais les murs ne sont pas tout. En fait, son succès, c'est à la qualité des prestations qu'ils offrent – le rapport qualité-prix n'y est pas pour rien non plus – qu'il le doit.

Or, toute personne connaissant les petits secrets de l'organisation et de l'entreprise sait que les prestations dépendront

toujours des ressources humaines et du leader qui les dirige.

Le 6 janvier, le directeur des opérations de Château Princesse, Eugénio Nicita, avait mis à pied d'œuvre une équipe de douze personnes. Douze artistes en vérité, qui menèrent un service réglé comme du papier à musique ! incroyablement présents et tout de style qu'ils parvenaient presque à passer inaperçus.

Leur ballet, parfaitement rodé était d'une précision chorégraphique. Pour autant, jamais le Eugénio n'était bien loin. Attentif au moindre détail, celui qui était déjà sur place 10 heures avant le débuts de la fête et qui sera le dernier à partir, aux alentours de 4 heures du matin; longtemps après le départ du plus noctambule des participants à la soirée.

Chapeau bas Eugénio !  
**Château Princesse**  
Tél. : (514) 253 3322

### À table

#### Aziz Nejjar, l'artiste des fourneaux

Ce soir là on a fait bonne chère. Une «cuisine fusion» alliant les saveurs des cuisines d'ici et du Maghreb.

L'entrée, une pastilla individuelle aux épinards et fromage était une splendeur, le couscous aux tomates séchées un régal, et le rôti-méchoui un délice. La cerise sur le gâteau, la bûche glacée du dessert, était une ambrosie olympienne...

L'eau nous en est encore à la bouche. Assez abondante pour que l'on tente d'en savoir plus sur celui qui était aux fourneaux ce soir là.

Disons-le de suite, Aziz Nejjar est un artiste.

Comme tout artiste qui se respecte, il est intraitable; sont équipe (huit personnes entre assistants et gâte-sauce) sachant qu'il n'aime que la perfection fait toujours un travail parfait.

Voyages initiatiques Slaoui d'origine, Aziz Nejjar a longtemps vécu à Fès. Il a été ainsi imprégné, avant même d'en être conscient, par les styles culinaires les plus fins du Maroc. Il ne s'est jamais dit « quand je serais grand, je serais chef », mais c'est pourtant ce qu'il a choisi d'être en intégrant l'école hôtelière de Fès et en choisissant l'option Cuisine.

Lauréat 1978, il entre en qualité de commis aux cuisines de l'hôtel Holliday Inn de la même ville mais ne tarde pas à entreprendre une sorte de voyage initiatique qui le mènera à rabat, au Hilton de la capitale, puis presque sans transition, au Ménara de Montréal ( 1984) où il restera presque 15 ans. Pendant sa carrière, il n'hésitera jamais à aller donner un coup de main à un collègue en coup de feu, ou à aider au bon départ d'une nouvelle enseigne de haute gastronomie. Il «fait» ainsi l'ouverture du Soleil de Marrakech et celle de



l'Al Mounia, pour laquelle il ira observer deux mois durant les secrets des AL Mounia de Paris et de Madrid.

Autre fleurons pour ce Compagnon du bon goût : un séjour dans les cuisine du Restaurant Île de France ( Vieux Montréal ) et un autre aux fourneaux du Holliday Inn de Côte de Liesse.

Puis un jour, il décide de s'installer à son compte et de lancer ainsi son école et ses recettes. Il le fait à l'enseignement du Petit rendez-vous. Petit bonheur, que ce Petit rendez-vous, mais trop calme et presque sans défi. C'est sans doute pourquoi, il change rapidement de registre et s'installe traiteur, sous la raison sociale de Paradis.

Car ce qu'il aime, c'est l'imprévu et l'aventure. Une commande pour quatre convives ne le dérange pas, une soirée de gala pour quatre cent personnes ne l'inquiète pas. Dans tous les cas, ces commensaux seront royalement servis...

Il a administré une preuve magistrale de cette flexibilité le 6 janvier, en nous servant tous comme si chacun d'entre nous était unique et seul à table : parfaitement !

Traiteur Paradis  
Tél. : (514) 813 1297

### Mention spéciale

## Les commanditaires de la manifestation et les amis de toujours

Compagnons de toutes nos actions, trop rarement cités, les commanditaires sont indispensables. Pas seulement parce qu'ils tiennent les cordons de la bourse, mais parce que souvent, en plus des moyens d'agir, ils dispensent des conseils et font des suggestions pertinentes et efficaces. Remercions pour le succès de la soirée du 6 janvier Western Union et son directeur Développement d'affaires- Québec, Abdelhak Arrejdal.

Les participants à la soirée savent maintenant que l'on a dit son nom, à qui il doivent les petits cadeaux qu'ils ont trouvé sous leur couvert...

**Compagnons de route...**  
Merci également à nos compagnons de route de toujours : l'Office National du Tourisme Marocain – bureaux de Montréal et son Directeur Abdelghani Ragala et Royal Air Maroc Canada, Farid Zamakhchari et, ne l'oublions pas,



Kamal Soubâa. Said Bouhlal (Safar Royal), Mme Nassiri et M. Nahi (centre de formation professionnelle de la santé), Jawad Rani (Multicell), Abdessamad Harafi et la Famille El

Oufir ( marché aux puces 5 Étoiles) et tout ceux qui nous soutiennent de leur sympathies et par leur présence constante et amicale méritent également cette mention spéciale.

## Organisation: Le groupe Atlasmédias

La communication s'est d'abord une école d'organisation. C'est un savoir transposable et adaptable. La preuve

vient d'en être faite. Nous savons faire un journal, produire une émission radio ou un reportage télé, animer un site web,

gérer tout cela; et en plus nous savons faire la fête. Voilà le «noyau dur» de l'équipe Atlasmédias : Abdelghani Dades,

Youssef Bargache, Rachid Najahi, auxquels vient de se joindre Saïd Foutouh.

