



Studietur til Marrakech

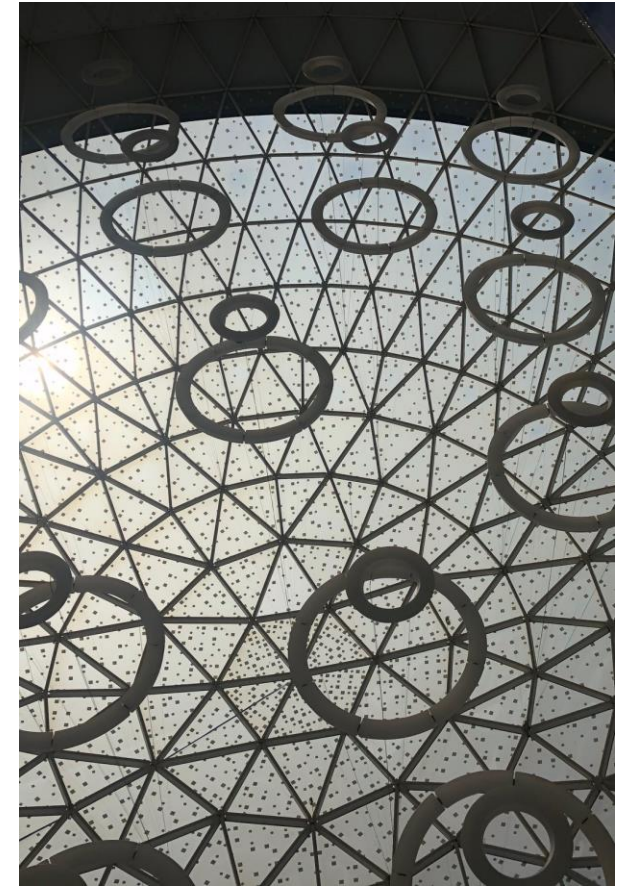
Byens Netværk 9. – 13. November 2019

Tekst og fotos: Lisbet Fibiger, Byens Netværk

- med kæmpe tak til en række bidragydere fra netværksturen med både tekst og billeder



Ankomst i smuk sol over den røde by

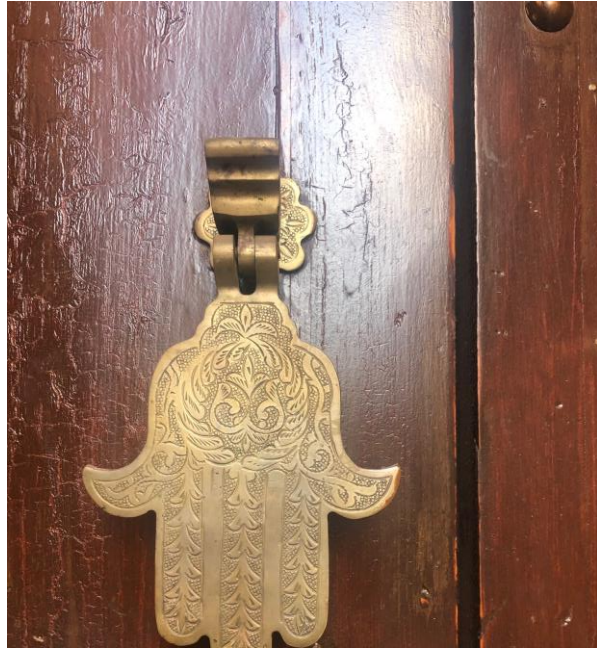


Med bus til vores hotel
Riad Ifoulki



Vi bydes velkommen af hotellets direktør, danske Peter Bergmann, der har boet i Marrakech siden 1960'erne.





Første programpunkt: Lær at klare dig selv og finde vej i mediaen!



Medinaen og dens Souks

af Sten Skakon

Et besøg i Marrakesh er lig med et besøg i Medinaen, som med sine mange Souk's; Guld-souk, læder-souk, tæppe-souk, tøj-souk, trætings-souk, messing (og andre metaller)-souk, Souk for plattenslagere og plagiater og ikke mindst Souk for keramiske produkter er et mekka for folk med passion for at købe og sælge. Der er Souk's for næsten alting. En Souk er lig med en gade, typisk flere små og smalle stræder, hvor alle stort set handler med de samme ting, varerne er stort set ens og de koster stort set det samme – når der ellers er "pruttet" i bund. En Souk er også kendetegnet ved at der er vildt mange mennesker alle vegne. Det kan bringe lidt klaustrofobiske tendenser frem i den selv mest hårdføre type. Og er man samtidig nervøst anlagt i forhold til hvorledes det lokale brandberedskab virker, så er beskeden herfra, at det skal man bare ikke tænke over!

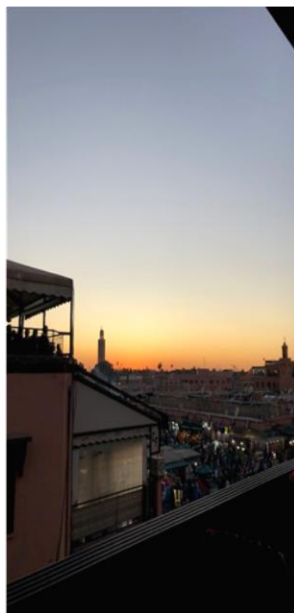


På selve pladsen, Jamaa el Fna, falbydes der så ellers alt hvad hjertet kan begære. Skopudsning af alle slags fodtøj (også ruskind), flotte modeure (2 ure for et ur's pris), meget billig høj kvalitetshash, den seneste iPhone X14, der først lige er lanceret i næsten rent guld - alt sammen akkompagneret af trommeslagere, tiggere, slangetæmmere, dansende berberaber og overbevisende koranske prædikanter, der messer de sande budskaber ud gennem megafonerne fra byens tårne med jævne mellemrum. Og er man sulten, så er den største samling af street food boder samlet her. For 3 styks. af den lokale møntfod, dirhams, med en værdi svarende til en svensk krone, kan man få; en suppe, en portion snegle (i sit helt eget hus), samosaer mm., suppleret med friskpresset frugtsaft eller en Coca Cola.

Marokkos lokale cuisine (Sten Skakon, forts.)

Medinaen byder også på almindelige restauranter i alle afskygninger, hvor der sjovt nok stort set serveres de samme retter, som koster det samme og stort set smager ens. Det er marokkanske køkkenet er i turistguiderne højt skattet og naturligvis er det mest lokale retter som serveres. Anretninger i den kegleformede lergrøde - tagine, hvori fisk eller kød, grøntsager og couscous er tilberedt. En anden lokal specialitet er pastilla, kan være indbagt due, sådan en mellemting mellem lidt "hakket og pulled" i konsistensen, indbagt i en sødlig dej garneret med flormelis og kanel; det er en interessant smagsmæssig komposition, som man bliver lidt overrasket over ved første mundfuld. Men er man mere konservativt og kedelig anlagt så er der også rige muligheder for pizza, burgere etc. McD har også fundet vej hertil. Personligt bliver jeg aldrig den store fan af Marokkansk mad, men det vil ikke afholde mig fra et returbesøg til Marrakesh og medinaen.

Som udgangspunkt serveres der ikke vin, øl eller andre former for spiritus på restauranterne. Det er så her, at en veludviklet sans eller bare øje for den slags, kommer til sin ret. Og tagterrasserne, tagterrasserne! Det er dér man skal op, såfremt man vil nyde en GT og se den fantastiske solnedgang bag Koutoubia minareten og ledsaget af aftenens sidste bøn (ved 19 tiden på denne årstid). Det er så her den lokale Imam gir' den fuld gas. En dyb guttural lyd, næsten som når man starter en 5 HK benzindrevet motorsav, for så at ende i et messende festfyrværkeri af lovprisninger af Allah.



Om det er utrygt at gå rundt i medinaen? Nej, det er det ikke. Selvfølgelig skal man passe på sine ting, men det skal man i alle storbyer. Er gadesælgerne anmassende? Ja, en smule og selvom man ligner, er en blegfis og i den grad skiller sig ud fra de 400.000 lokale som bor inde i medinaen, så tager de faktisk et nej for nej. Medinaen og dens mange Souks og de mange mennesker er et fantastisk sted, et hele befinder sig i et fascinerende systematisk kaos, der lever sit helt eget liv i storbyen.













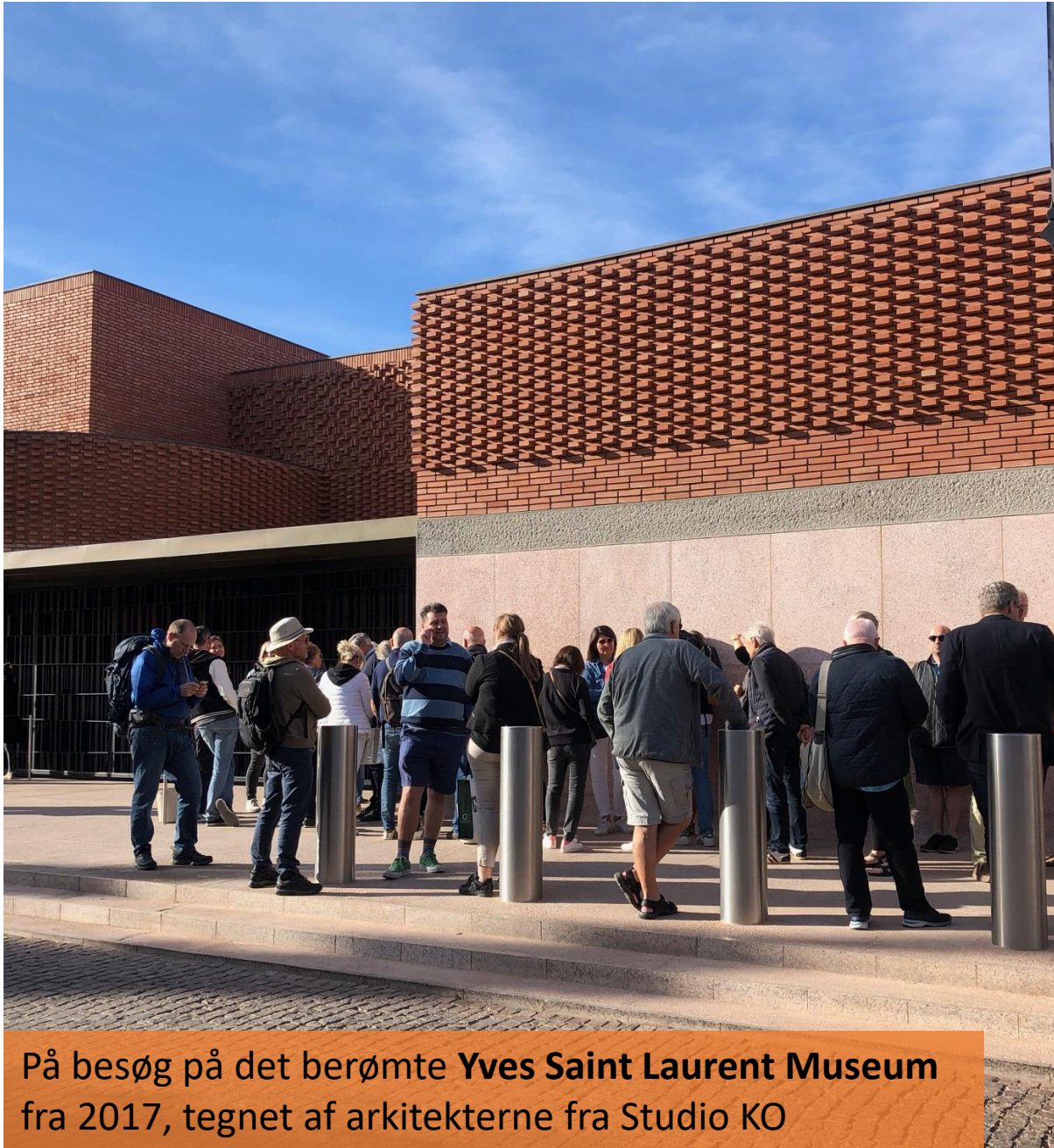
Efter velkomstdrinks på tagterrassen samledes vi i gårdhaven i Riad Ifoulki, hvor Peter Bergmann og hans folk havde arrangeret en flot velkomstaften til os med middag og et Gnawa-orkester, der spillede op til dans.



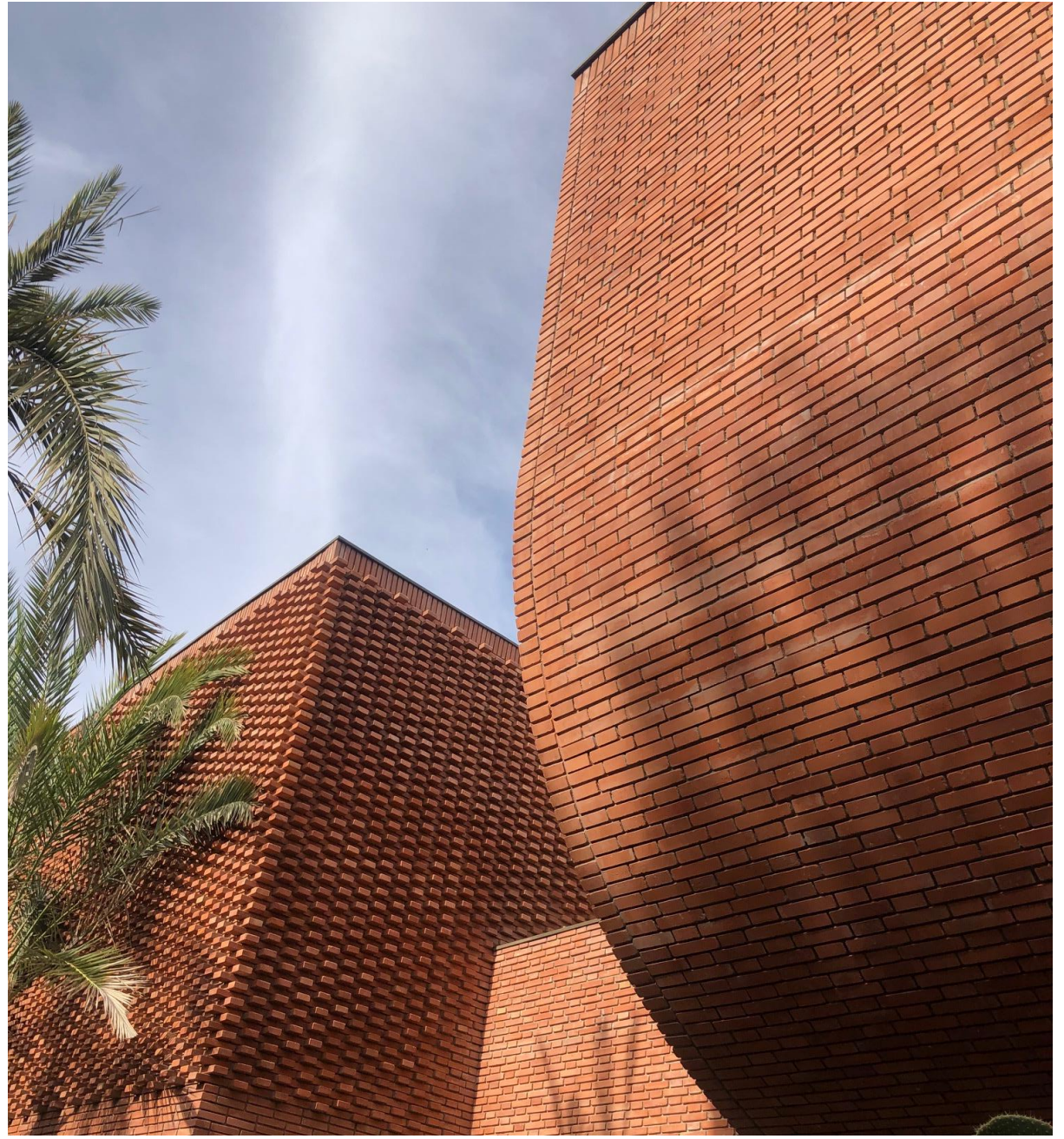




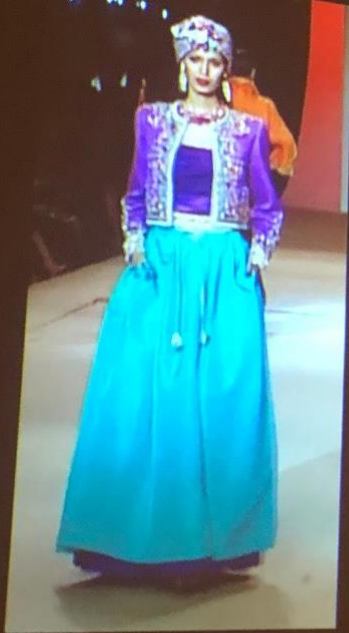
Søndag den 10. november 2019:
Første morgenbriefing på
tagterrassen



På besøg på det berømte **Yves Saint Laurent Museum** fra 2017, tegnet af arkitekterne fra Studio KO







Moi qui n'aime rien tant que la naïveté vraie, c'est un peu pour vivre dans son rafraichissant voisinage que je suis venu me fixer au Maroc. Je dois vous dire que je n'ai eu jusqu'ici de rapports suivis qu'avec les Marocains de la classe la plus humble dont le défaut de « culture » a préservé cette naïveté qui à mes yeux en fait tout le prix. La plus subtile saveur des fruits que l'arbre élève loin de la terre c'est pourtant à cette terre primitive qu'ils la doivent

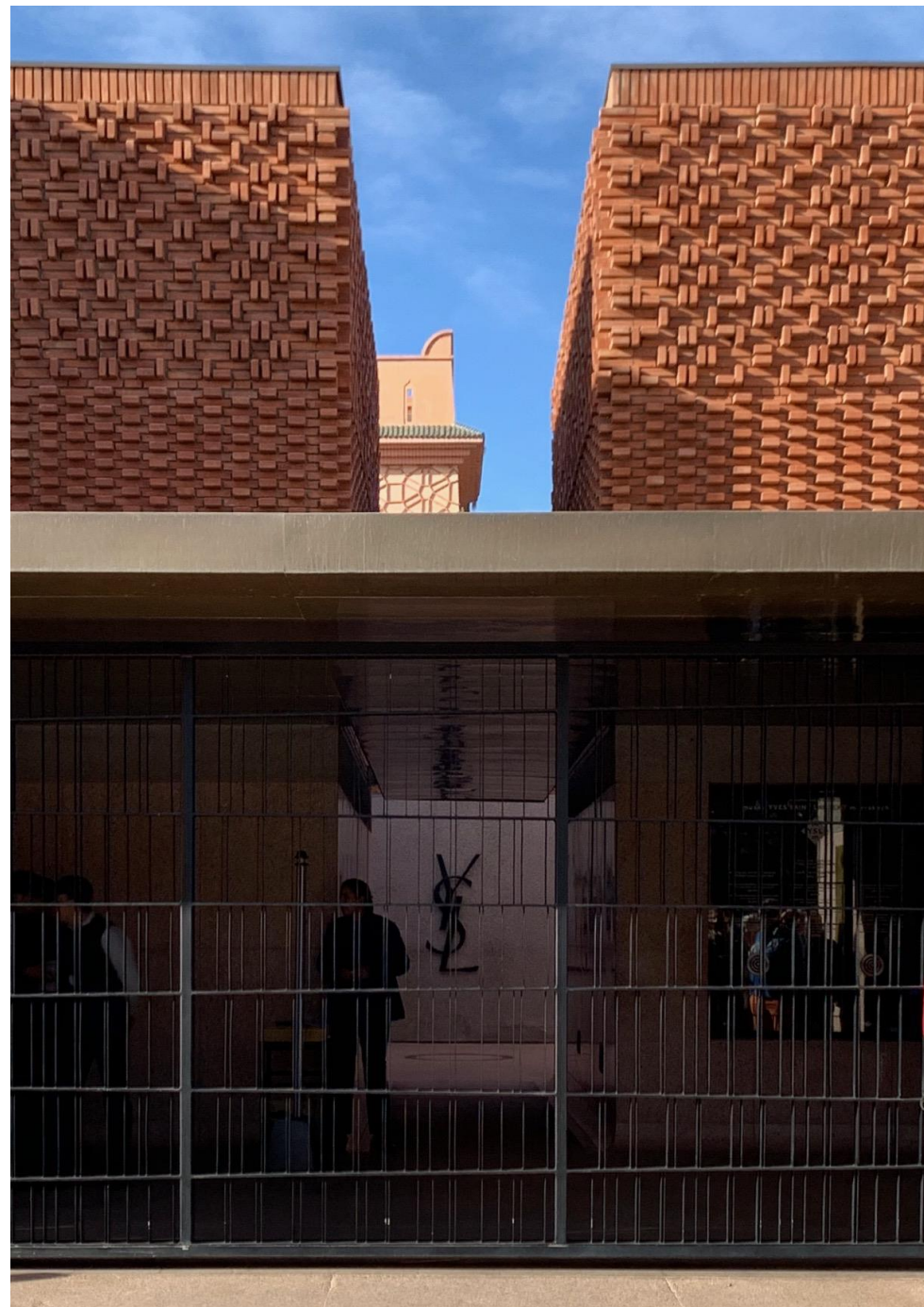
Musée Yves Saint Laurent

Af Pascal Nemery

Yves Saint Laurent boede og arbejdede frem til sin død i 2008 blandt andet i Marrakech, som blev en stor inspirationskilde for ham. Derfor var det naturligt at opføre et museum for ham hér.

Det fransk-marrokanske arkitektfirma Studio KO fik opgaven at fortolke YSL's eftermæle i museet, som stod færdigt i oktober 2017. Arkitekterne har arbejdet med overflader og materialer, der foruden deres praktiske funktion også er valgt, forarbejdet og sammensat på en sådan måde, at de fremstår som forstørrede overflader i tekstiler og stik og i farver som ædelt metal og ædelstene.

Gennem sine 40 år i eget modehus sørgede YSL for at kategorisere og arkivere sine enorme mængder af prototyper, materialebibliotek og skitser. Det har resulteret i opførelsen af et avanceret konservatorie i kælderen med plads til over 10.000 komplette Haute Couture sæt bestående af tøj, sko, hatte og smykker. Disse sæt udstilles i rotation, 50 sæt af gangen, i den retrospektive udstilling på museet.















Gåtur gennem den moderne bydel Gueliz





Frokost på Grand Cafe de la Poste, der er transformeret fra tidligere posthus til fin restaurant af arkitekterne i Studio KO.





Besøg på byens nye vandmuseum – Musée de L'Eau.

Museum Aman- Mohammed VI - museet for vandcivilisation i Marokko

v. Carsten Dybkjær

I blændende solskin blev vi kørt et godt stykke ud af hovedvejen imod Casablanca. Helt ud til periferien af Marrakech, hvor vi skulle besøge det nyopførte vandmuseum. Museets fulde navn er "Mohammed VI-museet for civilisation af vand i Marokko" – forkortet kaldet Aman museet. Altså en hyldest både til Marokkos nuværende konges hydrauliske politik samt til den måde vandet i generationer er blevet håndteret i Marokko.

Museets arkitektur er moderne, stramt symmetrisk og udstråler tydeligvis en ambition om at ville markere vandets centrale betydning i en verden, der for en stor del består af ørken. Man skal tage vandet alvorligt.

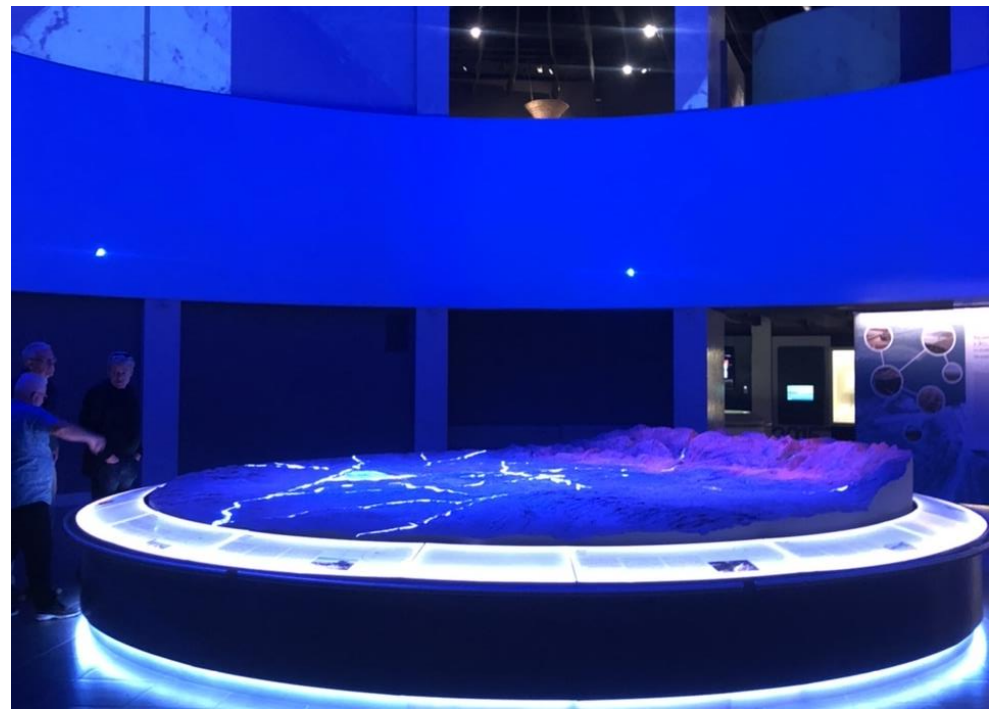
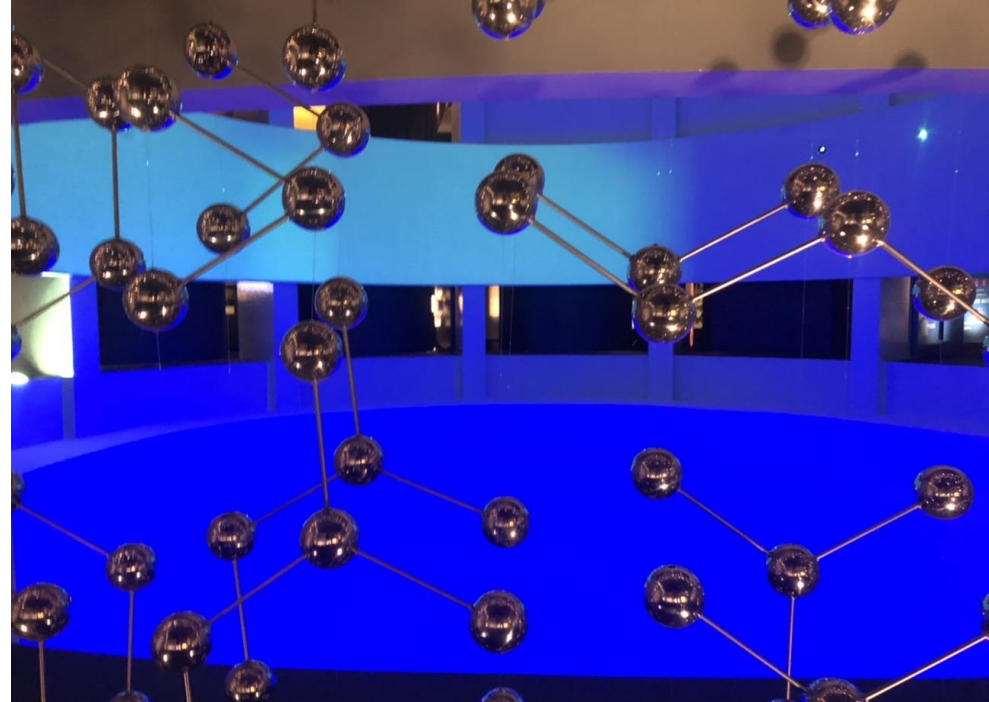
Der var ingen andre besøgende på denne varme søndag i museets gigantiske foyer. Kort efter vores ankomst blev vi modtaget af museets daglige leder, der introducerede os til museets fortræffeligheder. Selve udstillingen er opbygget som et traditionelt oplevelsesmuseum, der startende i de øverste etager - ligesom vandet i bjergene - igennem en række multimedieshows leder en igennem vandets betydning i Marokko.

Lærerigt, informativt og pædagogisk – lidt ligesom Københavns Experimentarium. Det skal tilføjes, at et storslået parkprojekt som skal supplere museet endnu ikke er realiseret. Men selv på dets nuværende stadie er museet klart en besigtigelse værd.













Middag på la Table du Palais



Mandag den 11. november 2019: Besøg på Det Danske Konsulat i Marrakech



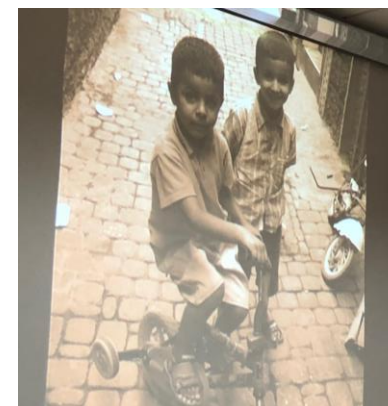
Myndighedsbesøg på det kongelige danske konsulat i Marrakech

v. Per Frølund

Om mandagen var vi på det obligatoriske besøg hos byens myndighed sammen med det danske konsulat i Marrakech. Vi fik en flot præsentation og en overdådig frokost med alle varianter af den lokale mad og drikke inkl. sushi og personlig tebrygger – meget luksus!

Inden da havde vi fået en fin serie af indlæg fra Marrakech Urban Agency om, hvordan de griber udviklingen af Marrakech og Medinaen an uden at miste den oprindelige befolkning og bevaring af den UNESCO-beskyttede Medina.

Fra arkitekt Karim Jamali fik vi en fin gennemgang af Medinaen til forståelse af dens struktur: Umiddelbart kan medinaen virke noget kaotisk med voldsomt befolkede stræder og æsler, knallerter og biler, som blander sig med fodgængererne på kryds og tværs. Imidlertid er Medinaen stærkt hierarkisk bygget op med adgangsgivende diagonale stræder, som næsten alle fører direkte til den centrale plads: Jamaa el Fna. Som sidegader til disse offentlige stræder er mindre halvprivate gyder, som udgør adgangen til de private familieboliger i Medianen. I disse gyder er der også et særligt hierarki, som betyder, at de ældste børn opholder sig tættest på de offentlige stræder, mens de små børn kan lege sikkert og beskyttet længere inde i gyden. Hvis man som turist bevæger sig ind i disse gyder, bliver man ofte spurgt om sit ærinde, underforstået dette er den private del.



Trafikmæssigt arbejder de på at adskille den kørende trafik fra fodgængere ved at prioritere visse centrale stræder til kørende trafik. Spændende om de vil lykkes uden det bliver farvel til den eksotiske, men livsfarlige udgave af 'Shared Spaces'.

Afslutningsvis var der en hilsen fra præsidenten, som blev læst højt og som udtrykte medfølelse for den forbrydelse, som blev begået mod en dansk og en norsk pige i Atlasbjergene, og hvor han lovede, at de skyldige ville blive straffet. Herudover bad myndighederne om samarbejde med Danmark og meget gerne henvendelser fra virksomheder indenfor cirkulær økonomi, bioaffald, genbrug og vand og energi – opfordring hermed givet videre.







Besøg på den igangværende byggeplads Avenue M, der bliver én lang gade i bydelen Hivernage med eksklusive lejligheder til nogle af byens rigeste.





Guidet tur i den jødiske bydel Mellah, der bl.a. rummer det smukke Bahia Palace











Vi smager på byens krydderier







På besøg på tegnestuen Studio KO. Desværre uden de to prominente arkitekter og grundlæggere, Karl Fournier and Olivier Marty



Aftenens middagsrestaurant
Ksar Essaoussane





"Le Jardin Secret" – set med ingeniørens briller

Af Claus Dam

Det var et pragtfuldt møde med en tiltrængt oase midt i byens vrimmel af oplevelser. Efter en god intro af developer Lauro Milan blev vi sluppet løs i både den Eksotiske og den Islamiske have – og ikke mindst i Cafeen på 1. sal, hvor der var en dejlig udsigt ud over det hele, specielt til de gartnere der klippede rosmarinhækkene og dermed slap mange vidunderlige duftoplevelser løs.

Men det mest spændende foregik i etagen under cafeen. Her kunne man se en meget illustrativ video, som fortalte om hvordan vandet fra Atlasbjergene blev ledt frem via underjordiske kanalsystemer til overfladereservoirer, videre til den nærliggende moske og så ind i haven. Dette forløb var også rimeligt illustreret ved vort tidligere besøg på "Musée de L'eau – Museum Mohammed VI", men det der fascinerede i lokalet under Cafeen i "Le Jardin Secret" var den måde, som vandforløbet i haven blev illustreret, fra det kom ind ved "hovedhanen" og blev ledt rundt via hævertsystemer, overløbs- og fordelingsbrønde, og videre til render, fontæner og stille og rolige små vandfald – den rene vandkunst!

Hvor meget af det kostbare vand, der fordamper eller på anden måde forsvinder undervejs fra Atlasbjergene til fontænerne i "Le Jardin Secret" er uvist – måske et udviklingsprojekt værd? – men utrolig interessant var det at se, hvordan man allerede fra 1200-tallet, ad uranselige veje, havde styr på at lede vand frem til det ønskede forbrugssted – alene ved naturens egne kræfter.



Ejeren af Jardin Secret, Lauro Milan, opdagede under et byggeprojekt den underjordiske have og valgte at genskabe den til stor glæde for byen og dens besøgende.









Dagens frokost indtages på Café Arabe



På Musée Mouassine blev vi budt velkommen og fik en rundvisning af den stedets passionerede indehaver Patrick Mana'ch







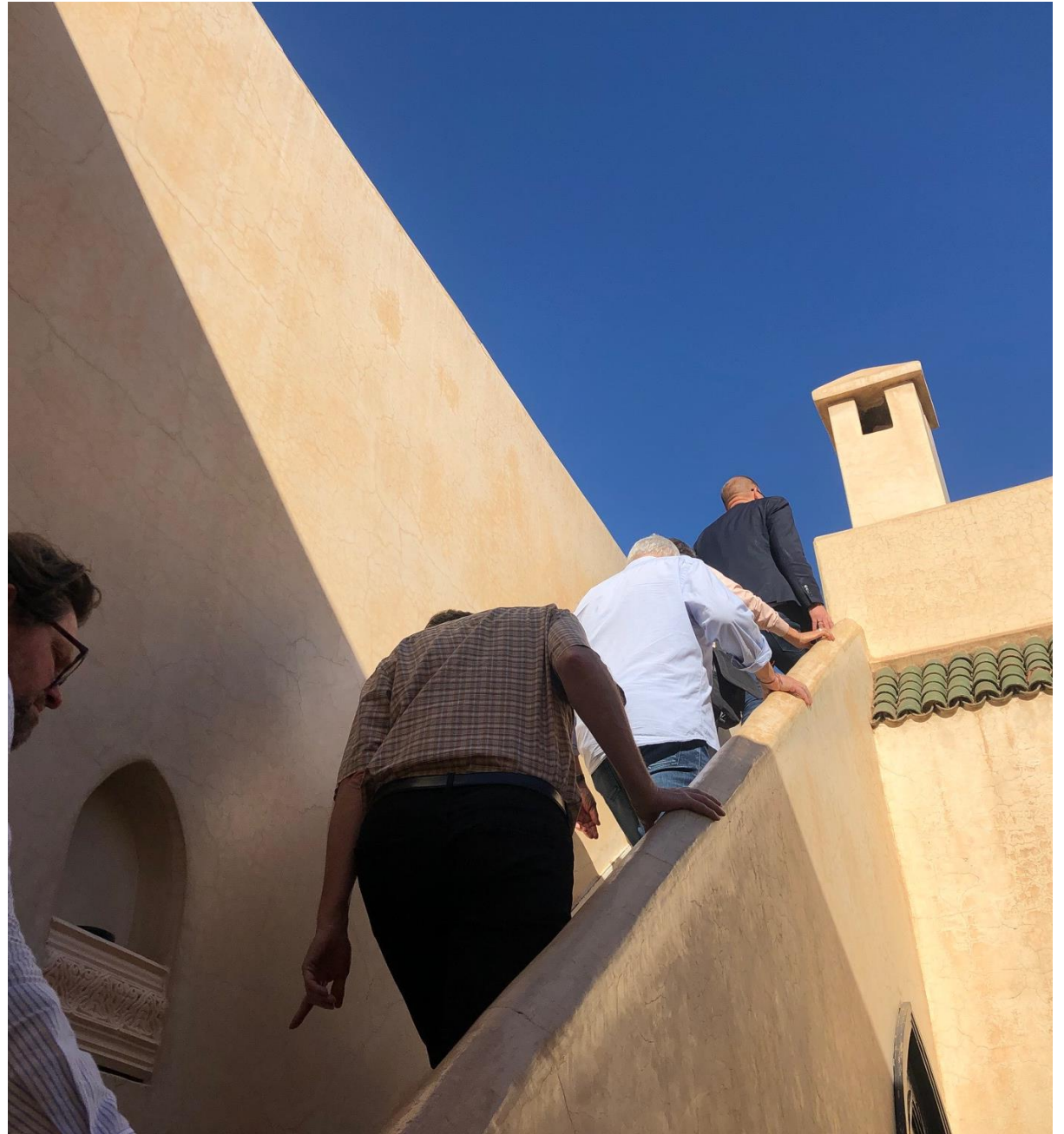


Til the-ceremoni hos det franske ægtepar Beatrice et Jean-Luc i den nybyggede og moderne Riad Spa Azzouz.

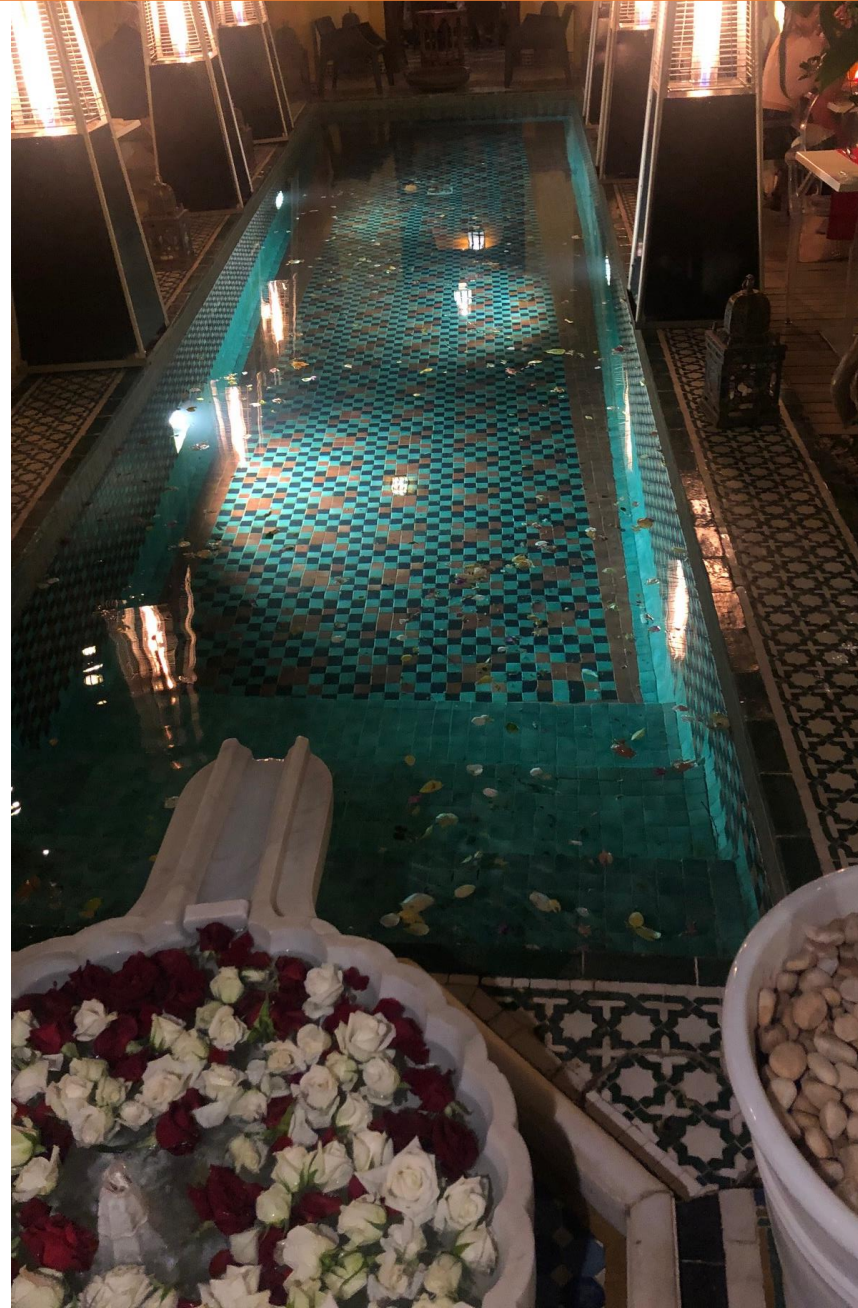








Farvelmiddag på den stemningsfulde restaurant PEPE NERO, hvor vi endnu engang smagte marokkanske specialiteter (og nogen fik en fødselsdags-surprise).





Onsdag den 13. november tog Peter Bergmann os på en personligt guidet tur til de små autentiske håndværkergader i medinaen.





En sidste frokostpause i Riad Ifoulki inden afgang.

Tak for en dejlig tur!

