



1946 — 2026



80 ans
au service de l'art
de recevoir marocain

Un nom. Une histoire. Une référence.

GROUPE RAHAL

EXCELLENCE · HÉRITAGE · HOSPITALITÉ

Une aventure familiale devenue une *institution*

Certaines entreprises construisent leur réputation au fil des années. D'autres entrent dans l'histoire. Le Groupe Rahal fait incontestablement partie de cette seconde catégorie.

L'aventure débute en 1946 avec un homme au parcours hors du commun : **Rahal Essoulami**. Né à Marrakech et confronté très jeune aux difficultés de la vie après avoir perdu son père à sa naissance, il forge son caractère dans l'effort, le courage et la persévérance.

Après plusieurs petits métiers dans sa ville natale, il rejoint Casablanca, alors en pleine expansion. Animé par une ambition sans limites, il fait ses premiers pas dans la pâtisserie avant de créer sa propre activité. En 1946, il ouvre son premier établissement sans imaginer qu'il donnera naissance à l'un des groupes les plus prestigieux du Royaume.

Visionnaire avant l'heure, il comprend que les métiers de bouche ne se résument pas à la simple préparation des mets. Cette philosophie deviendra la signature de la maison. Un moment symbolique marquera son parcours : la visite de **feu Sa Majesté Mohammed V** dans son restaurant lors de la Foire Internationale de Casablanca.



TRÈS VITE, RAHAL DÉVELOPPE, EN PLUS DE LA PÂTISSERIE, DES FORMULES DE RESTAURATION RAPIDE

Derrière chaque réception se cache un art de vivre, une culture de l'accueil et une recherche permanente de perfection.

C'est à partir de la fin des années soixante-dix que l'histoire prend une dimension exceptionnelle. Grâce à une réputation bâtie sur l'excellence, la rigueur et la qualité du service, Rahal se voit confier l'organisation de **réceptions officielles et royales** — une confiance prestigieuse qui consacre définitivement le savoir-faire de l'entreprise.

Sous l'impulsion de la famille, le groupe se structure et investit dans la formation, les équipements, la logistique

et les ressources humaines. L'entreprise grandit sans jamais perdre son âme : chaque génération apporte sa vision tout en restant fidèle aux valeurs fondatrices — l'excellence, l'humilité, le respect de la parole donnée et la passion du métier. L'œuvre initiée en 1946 est aujourd'hui portée par plusieurs générations de dirigeants qui ont transformé une modeste pâtisserie en un groupe rayonnant bien au-delà des frontières.

1946

ANNÉE FONDATRICE

3

GÉNÉRATIONS

80

ANS D'EXCELLENCE

Milliers

COLLABORATEURS

Sous le regard *du Trône*

Au fil de huit décennies, la maison Rahal a eu l'insigne honneur de servir les plus hautes institutions du Royaume. Distinctions et Wissams royaux sont venus consacrer un savoir-faire devenu, au fil des générations, un véritable patrimoine national.



FEU SA MAJESTÉ LE ROI **HASSAN II** REMETTANT UN WISSAM À FEU RAHAL ESSOULAMI



SA MAJESTÉ LE ROI **MOHAMMED VI** REMETTANT UN WISSAM À ABDELKARIM RAHAL ESSOULAMI



Depuis huit décennies, le Groupe Rahal incarne l'élégance, le raffinement et le savoir-faire marocain dans l'univers de la gastronomie, de l'événementiel et des métiers de bouche.

D'une aventure familiale portée par la passion et l'exigence est née une **institution nationale**, devenue au fil des générations une référence incontournable au Maroc et un ambassadeur reconnu de l'art culinaire marocain à l'international.

À travers ses réceptions prestigieuses, ses engagements professionnels, ses événements d'envergure, son implication dans la formation et son rayonnement au-delà des frontières, Rahal a su transformer l'excellence en signature.



LES BRIGADES DU GROUPE RAHAL RÉUNIES AUTOUR DES COULEURS DU MAROC ET DE L'AFRIQUE — **UN HÉRITAGE, UNE VISION, UNE FIERTÉ MAROCAINE**

L'art de recevoir, à l'échelle *du Royaume*

Dans l'histoire contemporaine du Maroc, certains événements ne se racontent pas seulement à travers les discours : ils se racontent aussi à travers l'art de recevoir, l'élégance du service et la qualité d'une organisation capable de transformer chaque instant en expérience d'exception.

Réceptions royales, événements gouvernementaux, rencontres diplomatiques, sommets internationaux, congrès économiques ou cérémonies privées de prestige : chaque événement constitue un défi unique que les équipes Rahal relèvent avec passion.

Car au-delà de la gastronomie, Rahal est devenu un véritable créateur d'univers. Chaque réception est pensée comme une œuvre originale où se rencontrent architecture éphémère, scénographie, art de la table et excellence culinaire. Là où d'autres reproduisent des modèles éprouvés, Rahal privilégie la création, l'innovation et le sur-mesure — jusqu'à importer un produit rare pour honorer la moindre attente d'un invité.

Derrière chaque prestation se cache une mécanique parfaitement orchestrée : des centaines de collaborateurs, des experts de nombreux métiers, une logistique de haute précision et une coordination sans faille. Cette maîtrise opérationnelle permet au groupe d'intervenir simultanément sur plusieurs événements majeurs à travers le Royaume, tout en maintenant les standards qui ont fait sa réputation.



RESTAURATION DE L'ÉVÉNEMENT DE LA
BANQUE MONDIALE ET DU FMI —
ASSEMBLÉES ANNUELLES, MARRAKECH
2023

Transformer un lieu ordinaire en espace d'exception, relever un défi logistique réputé impossible : cela fait partie de son ADN.



ACCUEIL DE PERSONNALITÉS
INTERNATIONALES DE PREMIER PLAN

Mais ce qui distingue véritablement Rahal, c'est sa capacité à surprendre. Chaque projet est abordé comme une création unique ; les équipes refusent la répétition et recherchent constamment de nouvelles inspirations.

À travers ses réalisations, le groupe promeut l'image d'un Maroc moderne, créatif et ouvert. Chaque réception devient une vitrine du savoir-faire national, où l'héritage de l'hospitalité marocaine dialogue avec les standards internationaux les plus exigeants. C'est cette capacité à conjuguer excellence culinaire, créativité et sens du détail qui a fait de Rahal bien plus qu'un traiteur : un véritable architecte des grands événements du Royaume.

Ambassadeur du *raffinement* marocain dans le monde

Le savoir-faire Rahal ne s'est jamais arrêté aux frontières du Royaume. Depuis plusieurs décennies, le groupe porte les couleurs de la gastronomie marocaine à travers le monde.

À l'étranger, chaque mission dépasse le cadre d'une simple prestation traiteur : il s'agit de **représenter un pays**, une culture et un héritage culinaire auprès des plus hautes sphères diplomatiques, économiques et sociales.

Des grandes capitales européennes aux pays du Golfe, en passant par l'Afrique, l'Amérique du Nord et l'Asie, Rahal a accompagné de nombreux événements d'envergure :

réceptions officielles, forums économiques, sommets de chefs d'État et manifestations culturelles. Sa réputation s'est aussi bâtie dans l'univers très fermé des événements privés de prestige — mariages d'exception, galas et célébrations réunissant des personnalités influentes du monde des affaires, de la diplomatie, de la culture et du sport.



UNE BRIGADE AUX COULEURS DES NATIONS — LE RAYONNEMENT INTERNATIONAL DE LA MAISON RAHAL

Ces événements exigent un niveau de confidentialité, de personnalisation et d'excellence encore plus élevé. Menus sur mesure, décors exclusifs, scénographies originales et service irréprochable deviennent les ingrédients d'événements qui marquent durablement les mémoires.

Organiser une réception de plusieurs milliers d'invités à l'étranger suppose une préparation considérable : transport du matériel, coordination logistique, respect des réglementations locales et mobilisation d'équipes capables de reproduire partout les standards de la maison.

Cette maîtrise a permis au groupe d'intervenir sur certains des plus grands rendez-vous internationaux, démontrant qu'une **entreprise marocaine pouvait rivaliser avec les meilleures références mondiales.**

De réception en réception, Rahal a construit une réputation fondée sur l'excellence, la confiance et le respect — et porte avec fierté les couleurs de l'excellence marocaine aux quatre coins du monde.

Lorsque les plus hautes personnalités du monde saluent un savoir-faire marocain, c'est tout un pays qui rayonne.

Le rendez-vous incontournable des *métiers de bouche*

Si le Groupe Rahal a marqué l'histoire de la gastronomie, il a aussi joué un rôle majeur dans la structuration de tout un secteur — à travers une initiative devenue une référence continentale : le Salon CREMAI.

Créé en 2004, le CREMAI est né d'une conviction ambitieuse : offrir aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la pâtisserie et de la boulangerie une plateforme capable d'élever les standards de qualité du secteur. Organisé tous les deux ans, il s'est imposé comme le plus grand rendez-vous professionnel dédié à l'hospitalité au Maroc, réunissant des centaines de marques, des milliers de visiteurs professionnels et les plus grands chefs.

Bien davantage qu'un salon professionnel, le CREMAI est devenu un véritable laboratoire d'idées, un lieu d'échanges et de transmission où se rencontrent expérience, créativité et innovation. Conférences, démonstrations et ateliers permettent aux acteurs du secteur de se maintenir au plus haut niveau de compétitivité, tandis que le salon met en lumière les talents du Royaume et valorise les produits du terroir. Au fil des éditions, il a acquis une dimension continentale : carrefour africain des métiers de l'hospitalité, il favorise les échanges Sud-Sud et positionne le Maroc comme hub régional de référence.



CONCOURS, JURYS INTERNATIONAUX ET TALENTS NATIONAUX RÉUNIS À CHAQUE ÉDITION DU CREMAI

2004

PREMIÈRE ÉDITION

20 ans

D'EXISTENCE

+100

MARQUES

12 000

VISITEURS

Vingt ans après sa création, le CREMAI n'est plus un salon : c'est une institution.

Exporter l'*excellence* marocaine au-delà des frontières

Au fil de ses huit décennies, le Groupe Rahal n'a cessé d'accompagner les grandes transformations du Maroc, élargissant son champ d'action bien au-delà de son cœur de métier initial. C'est dans cet esprit qu'est née l'aventure du **Salon Made in Morocco**, initiative visionnaire qui s'inscrivait déjà dans la dynamique de la marque Maroc.

Placée sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI et organisée sous l'égide du ministère de l'Industrie et du Commerce, la manifestation a connu des éditions marquantes à **Bruxelles**, au cœur des institutions européennes, ainsi qu'en **Côte d'Ivoire**. Artisanat, agroalimentaire, tourisme, industrie et produits du terroir y étaient réunis pour promouvoir le label « Made in Morocco » auprès d'un public international toujours plus large.

Porter haut les couleurs du Royaume et valoriser son savoir-faire : une même ambition, partout dans le monde.



CELEBRATING AFRICAN GASTRONOMY —
RAHAL & LA LISTE, PARK HYATT MARRAKECH

VII COMPÉTITIONS INTERNATIONALES

Le Maroc à la conquête des *podiums mondiaux*

Longtemps, les grandes compétitions gastronomiques mondiales semblaient réservées aux nations de tradition. Pourtant, le Maroc a progressivement réussi à s'imposer dans cet univers extrêmement compétitif — une montée en puissance à laquelle le Groupe Rahal a largement contribué par son engagement constant en faveur de la formation et de la compétition.

À travers le CREMAI, le salon est devenu l'un des principaux carrefours africains des compétitions

internationales : les sélections continentales du prestigieux **Bocuse d'Or**, considéré comme la Coupe du Monde de la gastronomie, comme celles de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, y sont régulièrement organisées. À Rome, sous l'égide de la FIPGC et face à des équipes venues des cinq continents, le Maroc a signé un véritable exploit avec sa création « Excursion botanique », inspirée de la biodiversité marocaine et africaine.

2^e

PLACE MONDIALE
TROPHÉE PÂTISSERIE

Argent

TROPHÉE MONDIAL
DU CAKE ARTIST

Bronze

TROPHÉE MONDIAL
DU TIRAMISU

Au-delà des médailles, ces performances témoignent de l'émergence d'une véritable **école marocaine de la gastronomie moderne**, capable de préserver son identité culturelle tout en répondant aux standards internationaux les plus élevés. Chaque médaille remportée par un chef marocain représente la reconnaissance internationale de tout un patrimoine.

Faire progresser toute une *profession*

L'histoire du Groupe Rahal ne se résume pas à la réussite d'une entreprise. Elle s'inscrit dans une volonté plus large : structurer, défendre et faire progresser l'ensemble des métiers de bouche au Maroc. C'est dans cet esprit que les frères Rahal se sont engagés au sein d'organisations professionnelles majeures : la Confédération Marocaine des Métiers de Bouche, la Fédération Marocaine des Traiteurs et la Fédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie.

Donner une voix forte aux métiers de bouche, favoriser le dialogue avec les pouvoirs publics et encourager des standards professionnels plus élevés : tel est l'objectif. Pour Rahal, réussir ne signifie pas avancer seul, mais entraîner avec soi toute une profession — ouvrir des perspectives aux jeunes, valoriser les métiers manuels et mieux organiser le secteur face aux défis de demain.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE — FÉDÉRATION MAROCAINE DES MÉTIERS DE BOUCHE



Former aussi les talents *du terrain*



ACHRAF DARI, FIERTÉ DE L'ÉCOLE, ENTOURÉ DES DIRIGEANTS DE LA MAISON RAHAL

Si le nom Rahal est associé à l'excellence dans l'hospitalité, il l'est aussi dans un domaine qui touche à l'avenir même de la société : la jeunesse. Placée sous l'égide de l'association Manzeh Diafa, l'École Rahal de Football accueille près de 800 enfants et adolescents. Bien plus qu'un club, c'est une institution de formation où l'on apprend autant les valeurs de la vie que les fondamentaux du sport.

Encadrés par des éducateurs qualifiés et d'anciens internationaux, les jeunes grandissent dans un environnement sain et structuré, où la réussite scolaire fait partie intégrante du projet éducatif.

La plus grande réussite de Rahal FC : offrir un cadre, une ambition et des repères à des centaines de jeunes.

Des premiers terrains aux plus hautes *sphères*

De ses premiers terrains jusqu'aux plus hautes sphères du football professionnel, l'École Rahal a accompagné l'émergence de joueurs devenus aujourd'hui des références nationales et internationales.



ACHRAF DARI — INTERNATIONAL MAROCAIN, COUPE DU MONDE 2022



AZZEDINE OUNAH — FORMÉ AUX COULEURS DE L'ÉCOLE

Parmi eux, Oussama Targhalline et Salaheddine Benchouafi ont, eux aussi, bâti une partie de leur parcours au sein du club avant de rejoindre le football professionnel européen et international.



XI TRANSMETTRE

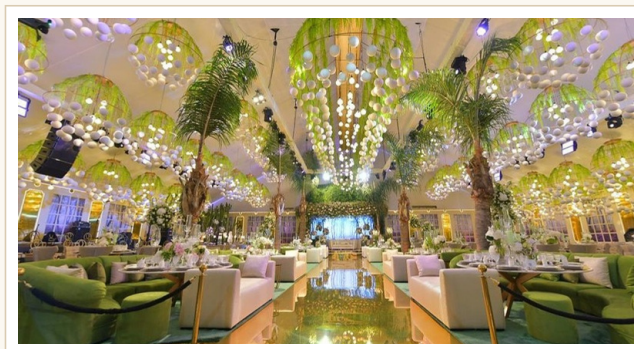
Former, transmettre et préparer *l'avenir*

Depuis 1946, le Groupe Rahal n'a jamais considéré son savoir-faire comme un simple acquis. Il l'a porté comme un **héritage vivant**, transmis de génération en génération. Aujourd'hui, la transmission se poursuit avec les nouvelles générations de la famille : formées dans de grandes écoles et ouvertes aux nouvelles stratégies, elles conjuguent mémoire familiale et ambition moderne.

Mais la richesse du groupe réside aussi dans ses collaborateurs : certains ont vu leurs enfants, puis leurs petits-enfants, rejoindre à leur tour la maison — une fidélité exceptionnelle qui raconte la force du lien humain. Former, pour Rahal, c'est transmettre une culture : celle de la rigueur, de l'humilité, du respect du client et du travail bien fait.



HIER — UNE RÉCEPTION DES PREMIÈRES ANNÉES



AUJOURD'HUI — UNE SCÉNOGRAPHIE CONTEMPORAINE

Les ambitions d'un groupe *leader*

Après près de 80 ans d'histoire, le Groupe Rahal ne regarde pas son parcours comme un aboutissement, mais comme un point de départ. À l'horizon 2030, il porte l'ambition d'un groupe marocain leader, capable de renforcer son rayonnement national et d'accélérer son ouverture internationale.

Demain, Rahal ne sera plus seulement attendu comme un grand traiteur, mais comme un **créateur d'expériences globales** : des univers complets, immersifs, intelligents et personnalisés. Cette ambition passe par l'innovation — cuisines intelligentes, traçabilité, outils digitaux, expériences immersives — et par la durabilité : réduction du gaspillage, circuits responsables et économie plus circulaire.

La transmission restera au cœur du projet : préparer les jeunes chefs, pâtissiers, designers et managers aux métiers de demain, avec des méthodes modernes et une ouverture accrue sur les standards internationaux. La Vision 2030 se résume en une ambition claire : **transmettre l'héritage, accélérer l'innovation, conquérir de nouveaux horizons** et faire rayonner l'excellence marocaine au plus haut niveau — enraciné dans son pays, ouvert sur le monde.

*Beaucoup d'entreprises savent grandir. Peu savent le faire sans perdre leur identité.
Rahal a cette singularité.*



XIII 80 ANS AU SERVICE DE L'EXCELLENCE MAROCAINE

Un patrimoine vivant, une *œuvre collective*

À l'heure où le Groupe Rahal célèbre huit décennies d'excellence, une certitude s'impose : l'œuvre bâtie par Rahal Essoulami continue de prospérer entre des mains dignes de son héritage.

Sous la conduite d'Abdelkarim Rahal, fils aîné du fondateur, et avec le soutien de ses frères, la maison a franchi de nouvelles étapes, élargi son rayonnement et consolidé sa position parmi les références marocaines les plus respectées. L'entreprise créée en 1946 n'a pas seulement traversé le temps : elle s'est renforcée, diversifiée et imposée comme une institution.

*Plus qu'une marque, un patrimoine vivant.
Plus qu'une réussite, une école de valeurs.*



S.E. KRISTALINA GEORGIEVA, DIRECTRICE GÉNÉRALE DU FONDS MONÉTAIRE INTERNATIONAL (FMI)

