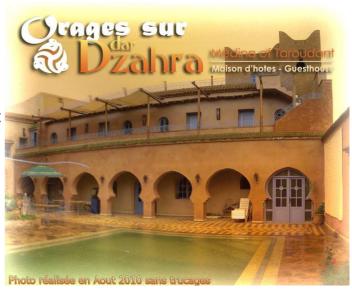




Le riad Dar Dzahra est une maison traditionnelle du sud Maroc aux murs de terre pour une climatisation naturelle, ancestrale et écologique. Les plafonds sont en bois d'arganiers ou d'agave...



Riad Dar Dzahra est composé de deux ailes. Une construction récente où 6 chambres sont face à la piscine et au jardin et l'ancien «dar » (maison)



abritant 4 chambres en retrait. Vieux de 300 ans, celui-ci appartenait aux Caïds Bou-naïlate et Tiouti.

Coté «riad» (jardin) : une belle salle à manger dans le plus pur style berbère, un long patio de 7 arches face à la piscine (de 10 par 5 mètres) située dans un jardin planté de deux majestueux

palmiers centenaires. Les résidents des dix chambres peuvent aussi profiter d'une bibliothèque, d'un swari couvert face à une fontaine, d'un solarium près de la piscine. Une vaste terrasse surplombe la médina et, par temps clair, offre une vue sur la basse montagne de Mentaga à 20km et le mont Tinergouet (3551m).













10+3 Chambres typiques

Les 10 chambres du riad Dar Dzahra sont équipées d'une salle d'eau, vasque de Fès et plan en marbre, WC et douche.

6 chambres sont communicantes. Elles disposent d'un petit coin salon, d'une commode et d'une literie de 160cm.

Toutes sont équipées de connexion internet Wifi et Câble gratuite.

Ch1: 1 lit double = 2 personnes Ch2: 1 lit double = 2 personnes

Ch3: 1 lit double 2 pers. + 2 lits 90cm = 4 pers.

Ch4: 1 lit double 2 personnes

Ch5: 1 lit double 2 pers. + 1 lit 90cm = 3 pers.

Ch6: 1 lit double 2 pers. + 1 supplémentaire 90cm = 3 pers. Ch7: 1 lit double 2 pers. + 1 supplémentaire 90cm = 3 pers. Ch8: 1 lit double 2 pers. + 1 supplémentaire 90cm = 3 pers. Ch9: 1 lit double 2 pers. + 1 supplémentaire 90cm = 3 pers. Ch10: 1 lit double 2 personnes + 1 lit 90cm = 3 pers.

A Noter...

3 chambres à disposition si nécessaire

Ch11: 1 lit double 2 pers. + 2 lits 90cm = 4 pers.

Ch12: 1 lit double = 2 personnes Ch13: 1 lit double = 2 personnes



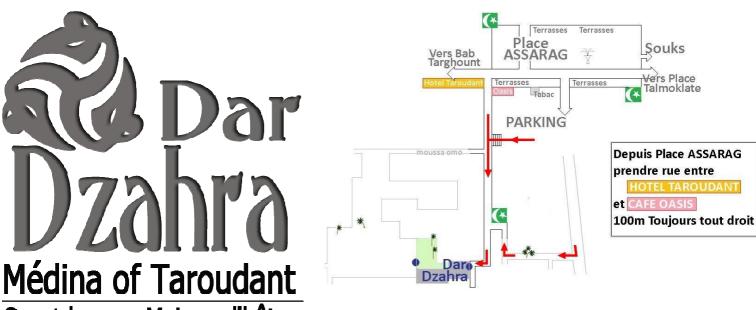












Guest house -Maison d'hôtes Riads
C8. 1. Riad Dar Dzahra
(05.287.85.10.85. Yves)
B7. 2. Riad Maryam B7. 2. Riad Maryam F4. 3. Riad Tafilag H4. 4. Kasbah Asnour E9. 5. Riad Taroudant C9. 6. Dar El hana G7. 7. Riad Maïa G6. 8. Riad des Palmiers CopyRight Yves Riad Dar Dzahra Qued Laouair "Terrible" D4. 9. Dar Zahia E5. 10. Palais Oumesour G8. 11. Dar Fatima G10. 12. Dar Abdelkarim A7. 13. Maison des amis Q. Bab Lakhmise Db Hd Hôtels I5. 1. Palais Salam C7. 2. Hotel Taroudant G8. 3. Hotel Atlas D5. 4. Hotel Saadien Jman Azfzou G7. 5. Hotel Tioute G10. 6. à 2km Dar Zitoune A9. 7. à 2km Gazelle d'or Bouyzamar Points intérets 10 VISIT : Mosquées, 14, PROPERTY Tafflagt C7. 1. Place Assarag Cafes. Animations, banques, Chan D8. 2. Souk "Arabe" E8. 3 Marché municipal Db Zemala Q. Sidi Arabi STATE OF THE PARTY Db Chrk BAB (PORTES) HISTORIQUES G5. 4. Bab Cédra H5. 5. Bab Sensla (chaine) G9. 6. Bab Zorgane (bleu) A7. 7. Bab Targhount A2. 8. Bab Ouled Boundurid H2. 9. BabLakhmiss Agafay **II** 11/1 13 2 B Westlyin ss J4. 10. Fontaine J4. 10. Fontaine
I5. 11. Jardin Palais Salah
E7. 12. Saba Farah
D15.
A7. 13. Tannerie
G5. 14 Dar Baroud
D5. 15. Borj (Tour) Gurhensou
E9. 16. Synagogue (spidiquaire
H1. 17. Souk du DIMANCHE 9.-Bab Targho Sidiousidi (F) Restaurants Db (essima 4 Engelyland C7. 6 sur Assarag : Chez moussa, Les Arcades, Patisserie, Resto Souss, Oasis, Hôtel taroudant -C8. 7. Riad Dar Dzahra (sur résa) Db Gazare Sidi Bolkas SidiNhassayın F7. 8. L'agence G8. 9. Café de Paris 10 Mâlem 2 H7. 10. Pizzéria G5. 11. Café Tioute F5. 12. Nada I5. 13. Palais Salam 8 S Klate.)wamad G10. 14. sur Route Agadir : Vala, Dar Zitoune, Station Somepi D10. 17. Resto Jnann Soussia A9. 18. Gazelle d'or (sur résa) lwouss Ohamo Lahchich 中于中于中午中 P Db Bonyar Jttle
Jttle
Jttl. Palais Gouverneur
J5. B. Baladia - mairie
F5. C. Ecole Abdillah benyassin
F5. D. Ecole Amina Bint Ouahb
E6. E. Lycée Mohamed V
G7. F. Ecole mixte
G7. G. Lycée Ibn Souleiman
A5. H. Collège Rahal Elmeskini
L4 Centres aide enfance
C7. Office tourisme sur Assarag
C6. Poste PTT
C7. Commisariat sur Assarag Db Jdid Mallah • LEGENDE 187 Circulaire 不 Routes-secondaires <u>..</u>T C7. Commisariat sur Assarag E5. Eglise catholique Nome quartiers (derb) F9. Gare routière Boutaryalt 200 mètres = 0,2km

S'il vous plait, Please... Laissez ce document dans la chambre. Leave this document in the bedroom . Vous pouvez trouver la carte de Taroudant et les excursions ou activités à l'entrée du riad. You can find the map, tours and activities at the entrance of riad .

2. INTERNET : ADSL 2852 Clé WIFI : **858D**703**415**A628**C83**BDDB**687**19

3. Vous devez remplir un bulletin individuel d'hôtel (loi de mars 1967)
Indiquez votre PROFESSION, Votre N°Passeport et N°VISA AU MAROC (Chiffre tamponné en
NOIR généralement à la dernière page du passeport près du CACHET D'ENTREE)
You must complete an individual form hotel (Law of March 1967)
Include your profession, your Passport No. and No. VISA IN MOROCCO (Figure buffered in BLACK usually

Include your profession, your Passport No. and No. VISA IN MOROCCO (Figure buffered in BLACK usually on the last page of the passport by an entry stamp)

Remplissez le formulaire, s'il vous plait... Fill up the form , please...

Notre cuisinière prépare de magnifiques diners à 9€/personne (100dhs). En ville, vous ne trouverez pas meilleur rapport qualité/prix. Nous vous demandons de nous prévenir de votre désir de diner dans les plus brefs délais.

Our cook prepares wonderful dinners at 9 € / person (100dh). In town, you will not find better quality / price ratio. We ask you to notify us of your desire to dine in the shortest possible time.

Alimentation et boissons achetés à l'extérieur du riad ne sont pas autorisés. Nous vous remercions de votre compréhension. Foods and drinks purchased outside the riad are not permitted. Thank you for your understanding.

Riad Dar Dzahra n'est pas un hôtel mais une maison d'hôtes. Nous avons construit (moi, Yves et ma femme Dominique) notre demeure en vue de vous accueillir comme «amis» et vous aider à découvrir la région. Dans un lieu serein mais central, l'ambiance se veut calme afin de vous laisser vous détendre tout au long de la journée. Les chambres sont construites autour des patios centraux et nous vous recommandons de respecter les autres invités en restant calme, surtout le matin avant 10h00 et aussi lors du retour à votre chambre la nuit.

Riad Dar Dzahra is not a hotel but a guesthouse. We built (me, Yves and my wife Dominique) our home to welcome you as "friends" and will help you discover the region. In a quiet but central location, the atmosphere is calm to let you relax throughout the day. The rooms are built around central courtyards and you should respect other guests staying calm, especially in the morning before 10:00 am and also when returning to your room at night.

6. Idées d'excursions. Tourist discoveries.

- ◆ TOUT COMPRIS Hamman traditionnel. ALL INCLUSIVE traditional Hamman. 15€/pers
- TOUT COMPRIS une journée à la montagne "Amitiés berbères". ALL INCLUSIVE day in the mountains "Friendships Berber". 20€/pers
- ♦ Trecks 2 /3 jours sur demande.
- Organisation Bivouac dans les grandes dune du désert de Chegaga.
- ♦ Road book pour l'Agadir Innoumar. (1H15 de trajet. Route de TAFRAOUTE TIZNIT)
- Road book pour Souk abandonné d'Ait Ahmed. (2H00 de trajet. Route de TAFRAOUTE TIZNIT)
- Road book pour Agadir Irghem (1jour)
- Guide touristique Taroudant (énigmes Dzahra) Tourist guide Taroudant (Dzahra puzzles)

Un conseil sur votre parcours? Advice on your journey?

Nous ne sommes malheureusement pas responsable de la propreté de la ville, mais à l'intérieur du riad, votre appréciation nous importe. Nous faisons de notre mieux pour vous laisser apprécier votre séjour au Riad Dar Dzahra. Booking.com reçoit aussi vos avis dans une note que nous souhaiterions la plus objective. Accueil, Propreté, Charme des chambres et du lieu, Tranquillité, Emplacement, Restauration, Petit déjeuner, Conseils sans jamais oublier le Rapport Qualité/Prix.

Aidez nous à obtenir le 10/10 en remplissant le questionnaire à votre disposition.

Unfortunately, we are not responsible for the cleanliness of the city, but inside the riad, **your feedback is important to us**. We do our best to let you enjoy your stay at the Riad Dar Dzahra. Booking.com welcomes your opinions in a note we would like the most objective. Home, Clean, Charming rooms and the place, Tranquility, Location, Dining, Breakfast, Tips and never forget the Quality / Price.

Help us to get the 10/10 by filling out the questionnaire at your disposal.

8. Bon séjour. Enjoy your stay. Genieben sie ihren aufenthalt. Geniet van uw verblijf. Disfrute de su estancia.



Petit de jeuner

Merci de nous faire connaître vos choix et horaires Compris dans le Bed & Breakfast

Thé ou **Thé marocain** ou Café ou Chocolat Jus **orange** Pain, Cake maison, crêpes ou lemsemen maison Confiture, miel, beurre et **Amelou** Œuf sur demande

breakfast

Thank you for let us know your choice and schedule Included in the Bed & Breakfast

Moroccan tea or tea or coffee or chocolate
orange juice
Bread, Cake House, pancakes or home lemsemen
Jam, honey, butter and Amelou
Egg on request

Au Maroc, bien plus qu'une simple boisson chaude, **le thé est tout un art de vivre**.

Au-delà des bouleversements du mode de vie, la chaleur de l'hospitalité demeure : le plus pauvre des montagnards offrira toujours un verre de thé à la menthe. Simplicité des gestes, cordialité de l'accueil, gaieté spontanée malgré les difficultés quotidiennes, tout cela contribue au charme insaisissable et émouvant du peuple marocain dont chaque parole et chaque geste sont régis par le sens de l'honneur et un profond sentiment religieux.

Contrairement aux idées reçus par les touristes, les marocains ne consomme pas forcément le thé à la menthe toute l'année, mais le réserve aux mois chaud, car il est apprécié, en autre, pour ses valeurs rafraichissantes.

Par contre, pendant les mois d'hiver, la menthe laisse place à la **Chiba** ou Absinthe Marocaine. En effet, la chiba a notamment la propriété de réchauffer le corps de l'intérieur.

In Morocco, more than just a hot drink, tea is an art of living.

In addition to changes in lifestyle, warm hospitality remains: the poorest of the mountain will always be a glass of mint tea. Simple gestures, cordial reception, spontaneous gaiety despite the daily difficulties all contribute to the elusive charm of the Moroccan people and moving with every word and every action is governed by a sense of honor and a deep religious feeling.

Contrary to received by tourists, the Moroccans do not necessarily consume peppermint tea throughout the year, but reserves the warm months because it is popular in other values for refreshing.



By cons, during the winter months, mint leaves room for Chiba Absinthe or Moroccan. Indeed, chiba a particular property to warm the body from within. **L'amelou** est présent sur toutes les riches tables berbères. Amandes grillées, miel et huile d'argan composent ce mets traditionnel. Le berbère y trempe son pain.

The Amelou is present on all the rich Berber tables. Toasted almonds, honey and argan oil make up this traditional dish. Berber dipped his bread.

Taroudant capitale de l'orange marocaine



Petit arbre à feuilles persis-

tantes du groupe des agrumes, l'oranger est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions chaudes : Brésil et Etats-Unis (les plus gros producteurs), Mexique, Inde, Chine, Iran, Espagne, Italie et Maghreb. Le Maroc est réputé mondialement pour la qualité de ses oranges, même si la quantité de sa production le place au 13ème rang mondial. Les plantations marocaines d'agrumes (dont l'orange) couvrent une superficie globale de 77.750 ha concentrée essentiellement dans les régions de Souss/Massa (27.840 ha), Gharb (20.020 ha), Moulouya (11.260 ha), Tadla et Haouz.

Le verger agrumicole national compte plus de 20 variétés dont six principales : navels, salustiana, tangerines, maltaises, mandarines, sanguines. Les petites mandarines et clémentines sonnent les prémices de la longue saison des agrumes et arrivent sur le marché vers la mi-octobre. Début novembre, apparaissent les navelinas (navels précoces) suivies par les navels récoltées de décembre à février, en même temps que les salustiana. Elles sont suivies des moro à la peau rugueuse et à la chair très juteuse qui apparaissent sur les étals de février à avril. Vient ensuite la période des navels late, ou navel mazzouzi, et les Maroc late dont la production s'étend de mars à fin juin.

Le tiers de production nationale est exportée. En moyenne, notre pays produit un million de tonnes d'oranges par an (sauf en période de sécheresse), dont le tiers est destiné au marché international sur lequel le label marocain est des plus convoités. En effet, même si la forte concurrence et les contraintes de l'exportation ont poussé les producteurs nationaux à accélérer les processus en respectant moins le calendrier des récoltes, notre terroir a su maintenir la particularité d'offrir un fruit juteux, fortement parfumé et au goût sucré rappelant délicieusement la générosité des terres du sud.



Boissons - Drinks

	Dhs	€	
Boissons chaudes - warm drinks			
Thé marocain (la théière 2 personnes)	10	1	
Nos thés : Lecama (Menthe - Mint), Zaatar (Thum - Thyme), Selmia (Sauge - Sage), Louisa (Verveine - Verbana), Royal (Fleurs de rose - Rose flowers), Chiba (Absinthe)			
Café	10	1	
Café blanc (fleur d'oranger)	10	1	
Chocolat	10	1	
Boissons froides - drinks			
Coca 33cl	10	1	
Sprite 33cl	10	1	
Jus d'orange - Oranje juice 25cl	15	1,5	
Eau plate - Bottle of water 1,5 litre	15	1,5	
Eau gazeuse - Sparkling water 1litre	15	1,5	

AUTRES demandes, NOUS CONSULTER
Other requests, PLEASE CONTACT



Restaurant

Horaires - Opening hours

Petit déjeuner - Breakfast : 8h00 - 10h00 (8:00 am to 10:00 am) Déjeuner - Lunch : 12h30 - 14h30 (12: 30 am to 2:30 pm)

Diner - Dinner: 19h00 - 21h00

Veuillez réserver avant 10h00 For meals, please advise before 10h00 am

Si vous suivez un régime, prévenez nous If you diet, tell us

Dejeuner - Lunch

Résidents : 88dhs - 8€

Moins de 12ans - under age 12 : 66dhs - 6€

Non résidents : 110dhs - 10€

Crêpe Argan ou entrée du jour (or entree of the day)
Assiette du jour (Salad of the day) ou steak de chameau/frites (Camel steak/french fries) ou
Omelette berbère
Dessert or Café or Thé

Diner - Dinner

Résidents : 100dhs - 9€

Moins de 12ans - under age 12 : 77dhs - 7€

Non résidents : 120dhs - 11€

Entrée - plat - Dessert . 3 course meal

Dinner

The cook of the Riad Dar Dzahra offers a typical menu for tonight. The products of this menu depends on the season Example of one week:

Monday	"BatBot" filled buns "Loubia del Gamela" Beans, Brochette & Merguez in the Moroccan way The Must for wedding meal: "Sfa" a mound of sweet vermicelli, almonds, cinnamon, dusted with icing sugar		
Thuesday	"Harira" soup to break the fast during Ramadan "Chaâria Djaj of" sweet and sour chicken, olives, preserved lemon and noodles or Chicken with honey Seasonal fruits tart		
Wednesday	 "Soubaâ del jilbana" split pea soup dry "Briouates" Four triangles of pastry stuffed with chicken, angel hair, potatoes, carrots, cheese. A subtle dish Fruit cake topped with chocolate. The specialty of the cook. 		
Thursday	 Egg's Pastilla Tajine "Kouara" (literally "balls") with steamed vegetables. Fruit salad 		
Friday	 ◆ Cream of vegetable or Moroccan salad ◆ The must-Friday: Couscous with 7 vegetables (carrots, turnips, eggplant, pumpkin, peppers, zucchini, tomatoes, chickpeas, Slaoui depending on the time) ◆ Orange cinnamon to a light dessert 		
Saturday	"BatBot open 'roll stuffed with vegetables Chicken tajine "tfaia" salty sweet flavor with onions, raisins and seasonal vegetables. In winter: Trides Pastilla au lait flavor of orange blossom		
Sunday	 "Zaalouk" Moroccan Aubergin caviar Kefta tagine on a bed of tomato sauce, beef patty, topped with egg and its accompaniment Chocolate mousse or Cake 		

To order a minimum of 4 guests 55dhs - € 5 extra per person

The "**Tanjia**" This famous specialty is named the "tanjia", the clay jar in which she cooked. Is thrown pell-mell all the ingredients, it is shaken to mix and there is more than close it with paper and string and take it to the steam room where the "farnachi" will be responsible for the buried in hot ashes for at least 8 hours of cooking.



The "Pastilla" is undoubtedly one of the pinnacle of beauty, refinement and delicacy of Moroccan cuisine. The Pastilla is a nutritious dish that stands on its own, it would be a shame to add other devices, or totally unnecessary accompaniment. Describe a pastilla is difficult ... it must taste it to succumb to its magic, be captivated with every bite with its mix of soft and delicate sauce reduced to the onions, lightly spiced (but not hot of course, it's just sweet spices and fragrant) enriched eggs which will give the appearance of a thick cream with pieces of tender chicken cooked in that will have the sauce until the meat detaches itself from the bone and fragments of almonds fried, slightly sweet, fragrant cinnamon, a dash of orange flower water, all firmly locked in a pastry in filo pastry with butter, thin and light, which will become

terribly crisp and golden point after cooking. A symphony of aromas, flavors and texture ...

Diner

La cuisinière du Riad dar Dzahra vous propose un menu typique par soir. Les produits de ce menu sont fonction de la saison Exemple sur une semaine:

Lundi	« BatBot » petit pain fourré « Loubia del gamela » Haricots, Brochettes & Merguez à la façon marocaine Le Must des mariages : « Sfa » : un monticule de vermicelles sucré, amandes, cannelle, sau- poudré de sucre glace		
Mardi	« Harira » soupe de la rupture du jeun pendant le Ramadam « Chaâria de djaj » Poulet salé-sucré, olives, citron confit et vermicelle ou Poulet au miel Tarte aux fruits de saison		
Mercredi	« Soubaâ del jilbana » soupe de pois cassés secs « Briouates » Quatre triangles de brick farcie au poulet, cheveux d'anges, pomme de terre, carottes, fromage. Un plat subtil Gâteau au fruits nappé de chocolat. La spécialité de la cuisinière.		
Jeudi	« Pastilla » aux Œufs Tajine « kouari » (littéralement « boulettes ») avec ses légumes cuits à la vapeur. Salade de fruits ou crêpes aux fruits de la saison.		
Vendredi	Velouté de légume ou un petite salade marocaine L'incontournable du Vendredi : Couscous aux 7 légumes (carottes, navets, aubergine, potiron, piment, courgette, tomates, pois chiches, slaouiselon le moment) Orange cannelle pour un dessert léger		
Samedi	 « BatBot ouvert » petit pain fourré aux crudités Tajine de poulet « tfaia », saveur salé sucré à base d'oignons, raisins secs et son légume de saison. En hiver : Trides Pastilla au lait saveur fleur d'oranger 		
Dimanche	 « Zaalouk » caviar d'aubergine à la marocaine Tajine kefta sur son lit de sauce tomate, boulette de bœuf, son œuf à cheval et son accompagnement Mousse au chocolat ou Gateau 		





Sur commande d'un minimum de 4 convives 55dhs - 5€ de supplément par personne

La "Tanjia" : Cette spécialité réputée doit son nom à la "tanjia", la jarre en terre dans laquelle elle cuit. On y jette pêle-mêle tous les ingrédients, on la secoue pour mélanger et il n'y a plus qu'à la fermer avec du papier et de la ficelle et à la porter au hammam où le "farnachi" sera chargé de l'enfouir dans les cendres chaudes pour au moins 8 heures de cuisson.

La "Pastilla" est incontestablement l'un des summum de la beauté, du raffinement et de la finesse de la cuisine marocaine. La pastilla est un plat nourrissant qui se suffit à lui-même; il serait dommage de lui ajouter d'autres artifices, totalement superflus ou accompagnement. Décrire une pastilla est bien difficile ... il faut y gouter pour succomber à sa magie, être envouté à chaque bouchée par son mélange doux et délicat de sauce réduite à l'oignons, délicatement épicée (sans être piquante bien entendu, il ne s'agit que d'épices douces et parfumées) enrichie d'œufs qui lui donnera son aspect d'une épaisse crème; de morceaux de poulet tendre qui auront cuit dans cette sauce jusqu'à ce que la chair se détache d'elle-même de l'os et d'éclats d'amandes frits, légèrement sucrées, parfumée de cannelle, d'un trait d'eau de fleur d'oranger; le tout fermement emprisonnée dans un feuilletage en feuilles de brick beurrée, fine et

légère, qui deviendrons terriblement croustillante et dorée à point après cuisson. Toute une symphonie d'odeurs, de parfums et de texture ...

Autorisation maison d'hôtes

المملكة المغربية وزارة الداخلية اقليم تارودانت بلدية تارودانت مصلحة الشرطة الادارية

33743



رخصة

إن رنيس المجلس اليلدي لمدينة تاروداتت

- بناء على الظهير الشريف رقم 1-08-153 الصادر في 22 صفر 1430 هـ (18 فبراير 2009م) بتنفيذ القانون رقــم 17.08 المغيسر و المتمم للقانون رقم 78.00 المتعلق بالميثاق الجماعي.
- بناء على الظهير الشريف رقم 187-89-1 بتاريخ 21 ربيع الثاني 1410 (189/11/21) الصادر بتنفيذ القانون رقم 89/30 المتعلق بالضرائب المستحقة لفائدة الجماعات المحلية وهيئاتها .
 - بناء على القرار المستمر رقم 22 بتاريخ 23 مارس 1951 الخاص برخص استغلال الأماكن العمومية.
 - بناء على القرار الجبائي عدد 01 بتاريخ 29 ماي 2008 الذي يحدد مبلغ الضرائب و الرسوم المستحقة لفائدة ميزانية الجماعة.
 - بناء على الطلب الذي تقدم به السيد(ة): ايف ميشيل لوكال Tves Michel Le Gall
 - الساكن(ة) ب: درب اقا رقم 73 تارودانت
 - الحامل للبطاقة الوطنية عدد: 02 ZE 62091
 - الذي يرغب بواسطته الحصول على رخصة : فتح دار للضيافة
 - بناء على محضر اللجنة الصحية المختلطة المؤرخ في: 4 نونبر 2010

<u>يقــرر</u>

الفصل الأول:

- تمنح السيد (ة): ايف ميشيل لوكال - Yves Michel Le Gall

- الساكن(ة) : يتقس العتوات اعلاه

- رخصة : فتح دار للضيافة

- بالمكان الموجودب: درب اقا رقم 73 تارودانت

الفصل الثاني:

ان هذه الرخصة لا تتعلق إلا بنوعية الترخيص وبالمحل الكائن بالعنوان المشار إليه أعلاه , وإنها ذات صبغة شخصية و غير قابلة للانتقال ويمكن سحبها في حالة مخالفة النظام و القوانين الجاري بها العمل.

القصل الثالث:

أن هذه الرخصة لا يمكن أن تلحق أي ضرر بمصالح الغير التي تبقى محفوظة كما أن سحبها بصفة نهائية لا يترتب عنه أي طعن أو دعوى ضد الإدارة.

المرسل إليه:

المعنى بالأمر

مصلحة الجبايات

- مكتب الضبط

- المحفوظات

2010 🔊 05

تارودانت في: ريس البلدي ريس البلدي المستورية المستورة المستورة المستورية المستورية المستورية المستورية المستورية المستورية ال

الفائب الأول للرئيس

1H₃₀ Hammam « Beldi »

Beldi = traditionnel

'expérience d'un soin à l'argan dans un hammam traditionnel. Vivez le vrai hammam et son protocole de soin, sous les mains expertes d'une kssala (masseuse).

30 minutes de friction au gant de crin Soin du corps à l'huile d'argan

30 minutes de repos au hammam

Votre KSALA: LATIFA 06.99.49.10.85 au Hammam de son choix. Horaire 15h00 à 17h00 –fermeture du hammam, pour laisser la place aux hommes, à 18h00-

Fourni pour votre hammam

Provided for your steam room

- La kssala (masseuse)
- Entrée au hammam pour vous et la kssala
- Savon noir « beldi »
- Henné
- Rassoul (soin des cheveux)
 - Tapis de sol
- Huile d'argan

Beldi = traditional

he experience of care with argan in a traditional hammam. Experience the true steam and its protocol of care, under the expert hands of a kssala (masseuse). 30 minutes of friction massage glove 30 minutes massage with argan oil 30 minutes of rest in the hammam Your KSALA: 06.99.49.10.85 LATIFA the Hammam Sidi Hassayn. Schedule 3:00 p.m. to 5:00 p.m. closure of steam, giving way to men, at 6:00 p.m.-

Prévovez...

Shampoing, Nécessaire de toilette (dentifrice, brosse à dent, peigne, brosse à cheveux...), Maquillage,

SERVIETTE,

gant kiss (possibilité de l'acheter sur place pour 10dhs environ)

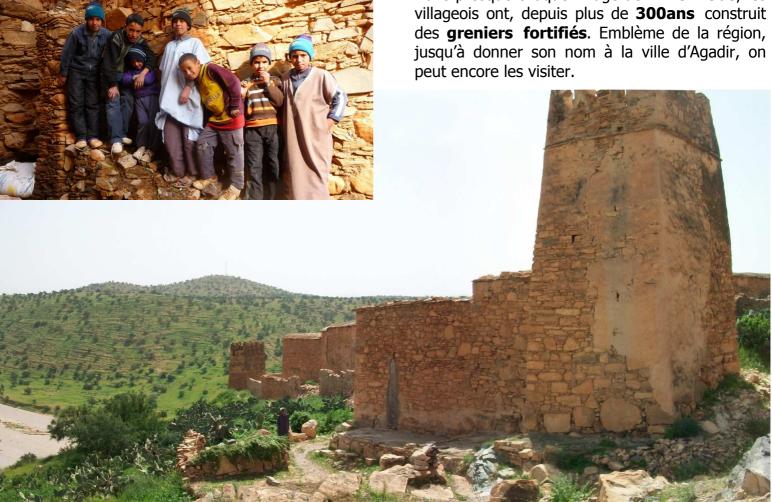
Take with you ...

Shampoo, Toiletries (toothpaste, toothbrush, comb, hair brush ...), Makeup, towels, gloves kiss (can be purchase locally for about 10dhs)



15€/personne







La politique environnementale Du Riad Dar Dzahra

Riad Dar Dzahra est une **maison tradition- nelle marocaine** réalisée dans des matériaux traditionnels (Argile, paille, chaux, tadelakt, marbre) située au cœur de la médina de Taroudant et abritant un jardin intérieur de 250 m² et une piscine.

Construit selon des procédés de construction traditionnels afin de s'intégrer au mieux à son environnement naturel.

Dar Dzahra a souhaité aller en plus loin en devenant acteur responsable de la promotion d'un tourisme durable

Pour ce faire, nous nous sommes dotés en novembre 2011 d'une politique de management environnementale qui permet d'assurer la promotion de bonnes pratiques auprès de nos équipes et de nos partenaires mais aussi de nos clients.

Nous avons donc souhaité nous engager envers nos trois parties prenantes de la façon suivante :

- Engager notre personnel dans la mise en œuvre de notre politique environnementale et dans notre politique d'amélioration continue
- Impliquer nos clients dans la promotion de bonnes pratiques environnementales tant durant leur séjour au sein de notre établissement ainsi que dans leur quotidien de consomm'acteur
- Développer la mise en place de filières écoresponsables auprès de nos fournisseurs mais aussi des acteurs de la région de Taroudannt

Et bien sûr *promouvoir* la protection et la valorisation

Concrètement

- ♦ Isolation et insonorisation par murs traditionnels de 40 cm d'épaisseur.
- Aération et luminosité assurées dans les salle de bain par des puits canadiens.
- ♦ Panneaux solaires assurant l'alimentation de chauffe-eaux et piscine
- Usage de produits de nettoyage écologiques.
- Tri sélectif avec poubelles séparées : déchets organiques (pour les «chèvres du quartier»), bouteilles eaux plastiques récupérés vendeurs d'huile d'olive, verre recyclable.
- ♦ Provenance locale à 100% des produits d'alimentation
- ♦ Conditionnement en vrac des produits d'alimentation. Pas d'emballage
- Suppresseur pour assurer pression eau et diminuer consommation en oxygénant eau.
- Pompes de circulation pour obtenir eau chaude rapidement.
- Récupération des eaux « propres » pour arrosage jardin goutte à goutte.
- Affichage d'instructions concernant les consommations d'eau, d'énergie ou le linge de toilette.
- Pas de climatisation sauf une chambre ayant une ventilation avec système de contrôle manuel : absence d'effet négatif.
- Pas de chauffage fixe : chauffage au gaz d'appoint si nécessaire.
- ♦ Ampoules basse consommation.
- Pas de mini bar.
- Mitigeur de douche et robinet.
- ♦ Chasse d'eau double consommation.
- ♦ Interrupteur manuel pour toutes les sources d'électricité.



Environmental policy Riad Dar Dzahra

Riad Dar Dzahra is a **traditional Moroccan house** made of traditional materials (Clay, straw, lime, tadelakt, marble) in the heart of the medina of Taroudant and home to an indoor garden of 250 m2 and swimming pool. Built according to traditional methods of cons-

truction to fit better to its natural environment.

Dar Dzahra wanted go further by becoming an actor responsible for the promotion of sustainable tourism.

To do this, we adopted in November 2011 a policy of environmental management that ensures the promotion of good practice with our team and our partners but also our customers.

We therefore wanted to commit ourselves to our three parties as follows:

- Engage our staff in the implementation of our environmental policy and our policy of continuous improvement
- Involving our customers in promoting good environmental practices both during their stay in our institution and in their daily consum'actor-
- Develop the implementation of eco-friendly industries with our suppliers as well as actors in the region of Taroudant

And of course **promote** the protection and enhancement of the natural heritage of the region Taroudannt **to all our stakeholders**

Concretely

- Insulation and soundproofing walls by traditional 40 cm thick.
- Ventilation and lighting provided in the bathroom by Canadian wells.
- Providing solar power water heaters and swimming pool
- Use of environmentally friendly cleaning products.
- With sorting bins separated: organic waste (for "goats neighborhood"), plastic water bottles recovered sellers of olive oil, recyclable glass.
- ♦ From 100% of local food products
- Bulk packaging of food products. No packaging
- Suppressor to ensure water pressure and reduce oxygen consumption water.
- Circulating pumps for hot water quickly.
- Rainwater 'clean' garden drip irrigation.
- Viewing instructions for water consumption, energy or towels.
- No air conditioning except a room with a ventilation system with manual control: no negative effect.
- No fixed heating: gas heating extra if required.
- Light bulbs.
- No mini bar.
- Faucet and shower faucet.
- Flush double consumption.
- Manual switch for all sources of electricity.