

« Bawwabat Dimachk », le plus grand restaurant du monde selon Guinness

Damas - El Yamouri Nassr-allah



Un vaste de complexe de 54 000 m², qui n'est ni une salle de conférences, ni un palais des congrès, ou un espace de séminaires, mais plutôt le mythique restaurant syrien « Bawabat Dimachk » (Portail de Damas), sis sur la route menant à l'aéroport de la capitale syrienne. Cet édifice a enrichi les infrastructures touristiques syriennes en terme de fierté et de gloire. C'est une couronne mondiale qui orne le plus grand et plus luxueux restaurant au monde, en étant inscrit dans le livre Guinness des records du monde, en guise de reconnaissance.

Le restaurant « Bawwabat dimachk » comprend un effectif de 2000 personnes, cadres administratifs, employés spécialisés, serveurs, animateurs et gardiens, qui peuvent s'occuper de 6014 clients, et préparent 1000 tables équipées en tout, sur lesquelles ils offrent les plats syriens et internationaux les plus délicieux et les plus exquis, agrémentés par des fruits, des dérivés laitiers, des jus et des rafraichissements divers,

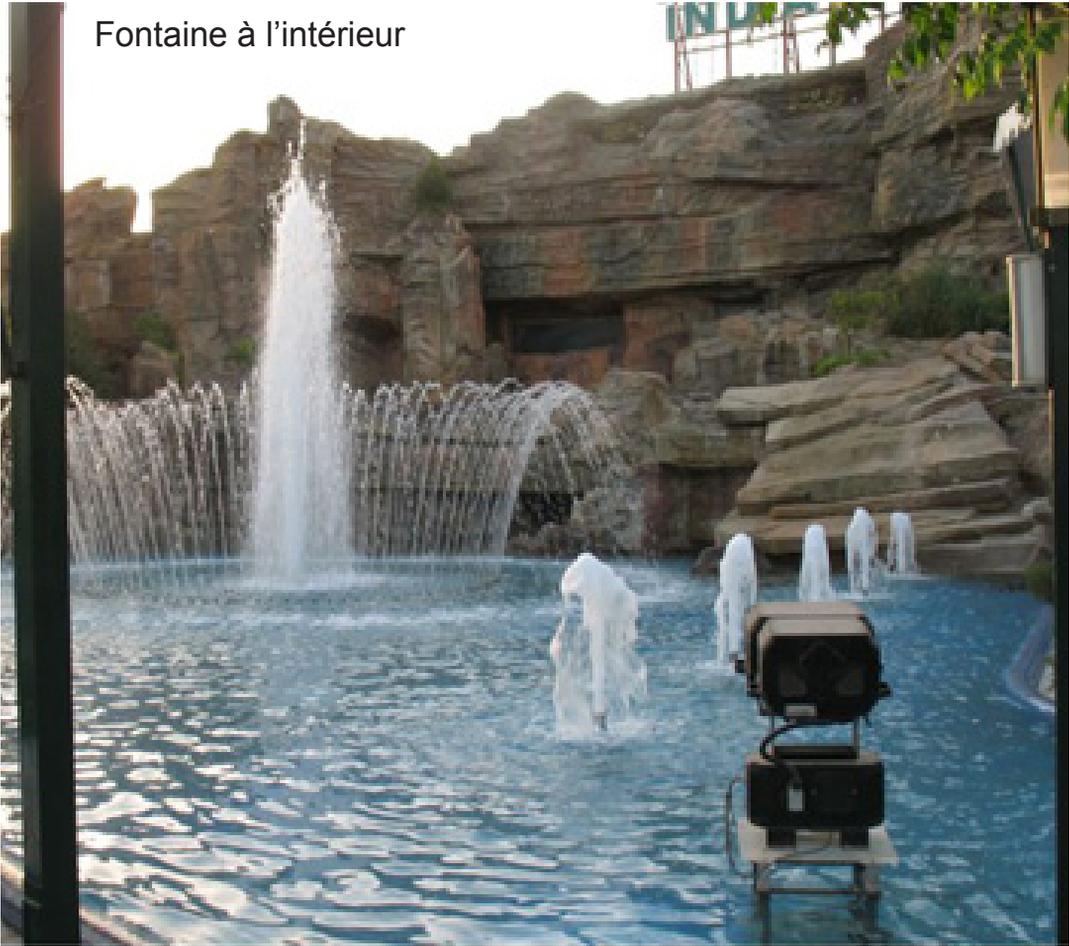
exceptées les boissons alcooliques et leurs dérivées qui sont interdites par la chariâ. Ainsi, le restaurant « Bawwabat dimachk », rassemble tous les goûts et les saveurs dans le cadre du restaurant halal, et par conséquent, dans le cadre plus large du tourisme responsable, du tourisme éthique ou halal, que la plupart des pays du monde commencent à promouvoir.

Voilà pour ce qui est des services et des tables. Quant à l'espace, il

Le restaurant de l'intérieur



Fontaine à l'intérieur



est composé d'une partie couverte, et d'une autre de plein air. Toutefois, ce qui attire le plus, c'est son architecture pleine d'ornement, où se marient en symbiose les mosaïques de l'art islamique et ceux de l'art moderne, avec ses colonnes de marbre, ses nombreuses fontaines, ses cascades artificielles, ses beaux tableaux représentant notamment

de splendides figures de chevaux arabes pure race, et des statues d'animaux mythologiques, dont on a l'impression qu'ils volent au-dessus de nos têtes. Ajouter à tout cela des décors et des bibelots qui ornent tout l'espace du restaurant. Parmi les pavillons du complexe-restaurant « Bawwabat dimachk », il y a le restaurant Zennoubia, qui est spécialisé dans tous les

genres de plats de la gastronomie orientale, telles les grillades arabes, les plats de pois chiche et épices damasquin, les salades et « fettouch » du Cham, et tous genres de kebabs. Cela, outre d'autres plats typiquement arabes, qui se préparent à la demande. Si l'on sort du restaurant Zennoubia vers la salle du dehors, on ne peut croire qu'on est dans l'une des

banlieues de Damas. Nos sens seront submergés par ces paysages naturels parsemés de lacs artificiels aux eaux limpides, sur les berges desquelles fleurissent de belles plantes et au fond de leurs eaux nagent des poissons. La salle est meublée de tables artistiquement disposées et servies, œuvre d'un personnel hautement qualifié et spécialisés.



Restaurant familial

Vue interne du restaurant



Autour de ces tables, sont disposés des fauteuils, des chaises et des divans richement ornés, le tout formant un superbe arc-en-ciel, avec des vases de fleurs et de roses, à même de vivifier les yeux et d'ouvrir l'appétit à celui qui n'en a pas !

Si par inadvertance, ou sciemment, on a pu accéder à la cuisine de « Bawwabat dimachk », on ne peut

que constater qu'on est dans une usine regorgeant de cuisiniers et de leurs assistants, dont chacun peut « créer » des dizaines de plats les plus divers en une minute, oui en une minute, incontestablement ; et sans ressentir ni ennui, ni fatigue, étant incités par les équipements et ustensiles modernes de cette cuisine-usine.