



Pierre Jochem

LA MAMOUNIA

LA GRANDE DAME DE MARRAKECH
FÊTE SES 100 ANS

La Mamounia doit son nom au Prince Mamoun qui vécut au XVIII^e siècle. Son père, Calife de Marrakech, lui offre, en cadeau de mariage, un parc de 15 hectares adossé aux remparts de la Ville Rouge, il y organise des garden party. C'est deux siècles plus tard que la Compagnie des Chemins de Fer du Maroc finance un hôtel, véritable

Palais marocain, inauguré en 1923.

Tous les « Grands de ce monde » séjournent à La Mamounia, qui devient « the place to be ».

Située au cœur de Marrakech, classée en 1985 au Patrimoine Mondial de l'Unesco, La Mamounia est à quelques minutes à pied de la célèbre Place Jemaa El-Fna.

Sacrée meilleur hôtel du monde en 2015, 2018 et 2021, La Mamounia, après de très importants travaux réalisés sous l'impulsion de son Directeur Général Pierre Jochem, s'apprête à célébrer son centenaire en 2023.

La Mamounia ouvre ses portes au magazine BONGOUT pour une découverte extraordinaire.



Après une rénovation, en 2020, que Pierre Jochem qualifie d'innovation, « dans tout ce qu'elle a de merveilleux et de magique sans toucher à l'âme si forte des lieux », de nouveaux lieux sont pensés pour donner une nouvelle dynamique aux espaces et proposer une nouvelle offre de restauration. Les travaux ont été confiés à l'agence Jouin-Manku, du designer Patrick Jouin et de l'architecte Sanjit Manku, qui ont à leur actif de prestigieuses réalisations. Deux Chefs définissent l'offre de restauration, le Chef franco-américain Jean-Georges Vongerichten et Pierre Hermé. Jean-Georges, créateur de la cuisine fusion, est un cuisinier alsacien formé chez Bocuse, Haerberlin et Louis Outhier. Arrivé à New York il y a 35 ans, il est à la tête d'une cinquantaine de restaurants dans le monde. Pour La Mamounia, il crée une trattoria de luxe et un concept asiatique. Pierre Hermé, meilleur Pâtissier du monde, a conquis La Mamounia « en douceurs », en créant d'abord des boutiques. Pour La Mamounia, il gère désormais le Salon de thé et la Galerie Majorelle, avec une carte sucrée-salée.

L'Italien par Jean-Georges ①

Une trattoria, comme un jardin d'hiver. Les grandes baies vitrées s'ouvrent sur le jardin et laissent entrer la lumière et la fraîcheur. La cuisine se fait sous nos yeux, pour une carte gourmande et gastronomique.

samedis avec un DJ. Côté carte de merveilleux cocktails et des tapas aux saveurs orientales. Jean-Georges (au centre) est secondé sur place par Yoann Bernard (à gauche), Chef Exécutif de La Mamounia et Rachid Agouray (à droite), Sous-Chef Exécutif de La Mamounia et Chef du Restaurant Marocain.

L'Asiatique par Jean-Georges ②

Un lieu intime, où le décor traditionnel marocain fusionne avec la cuisine du Chef. Le mobilier assure la transition entre les deux mondes. Un mix d'influences chinoises, japonaises et thaïlandaises, comme la cuisine qu'on y sert.

Les Tentes ④

Nouvelles venues à La Mamounia, elles créent une zone de transition entre l'Italien par Jean-Georges et la piscine. On peut y déjeuner, dîner ou se reposer avec un bon livre.

Le Restaurant Marocain ③

On y savoure une cuisine marocaine, alliant tradition et modernité, dans un Riad au cœur du parc, sur trois niveaux avec un lounge au dernier étage et une magnifique terrasse au rez-de-chaussée. Au 2^{ème} étage, Le Club nous invite à la fête, les jeudis, vendredis et

Le Pavillon de la Piscine ⑤

Au bord de la somptueuse piscine placée au cœur du magnifique jardin, le Pavillon s'est refait une beauté. Autour d'une fontaine en céramique bleue, en son centre, gravitent de merveilleux buffets destinés au petit-déjeuner, puis au déjeuner, sans oublier le brunch dominical. Adossé au Pavillon, un nouveau bar circulaire invite à la convivialité et au plaisir.