



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

**Comunicado de Prensa :**  
**La Mamounia anuncia su colaboración**  
**con el chef Jean-Georges Vongerichten**



Jean-Georges Vongerichten by Francesco Tonelli

La Mamounia se complace en anunciar su colaboración con el chef francés de renombre internacional Jean-Georges Vongerichten, reconocido por su amor a los ingredientes excepcionales y cuyas audaces fusiones de sabores llevan más de 30 años deleitando a los neoyorquinos y al mundo.

Tras el cierre de La Mamounia desde el 25 de mayo hasta el 1 de septiembre para renovar sus restaurantes, Jean-Georges introducirá en el hotel dos nuevos conceptos de restaurante: una trattoria italiana y un nuevo concepto asiático inspirado en la cultura gastronómica del sureste de Asia.

La Mamounia tiene el honor de dar la bienvenida al chef y a sus equipos, cuya visión e innovación están completamente alineadas con la nueva filosofía culinaria del hotel.

En septiembre, La Mamounia revelará una oferta culinaria en sintonía, más que nunca, con su clientela y con la posición que ha adquirido y en la que se ha establecido en los últimos años. Pierre Jochem, director de La Mamounia desde hace casi siete años, ha sido fundamental en el proyecto de renovación, al reconocer que un hotel debe estar continuamente innovando y ser actual.

La Mamounia revelará próximamente todos los detalles de este ambicioso proyecto.



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

### **Sobre Jean-Georges Vongerichten :**

Aunque Jean-Georges Vongerichten es uno de los chefs más famosos del mundo, sus habilidades van mucho más allá de la cocina. Hombre de negocios e inteligente restaurador, Jean-Georges es responsable del funcionamiento y el éxito de 39 restaurantes en todo el mundo.

Nacido y crecido en las afueras de Estrasburgo, en Alsacia, Francia, los primeros recuerdos familiares de Jean-Georges tienen que ver con la comida. Comenzó su formación en un programa de estudio y trabajo en el restaurante Auberge de l'Ill como aprendiz del chef Paul Haeberlin. Después, trabajó como Paul Bocuse y el maestro chef Louis Outhier en L'Oasis, en el sur de Francia.

Con este impresionante background de tres estrellas Michelin, Jean-Georges viajó a Asia y continuó su formación en el Hotel Oriental de Bangkok, el Hotel Meridien de Singapur y el Hotel Mandarin en Hong Kong.

Fue durante ese tiempo que pasó trabajando y viajando por Asia cuando desarrolló su amor por los sabores exóticos y aromáticos de Asia.

Su cocina de autor abandona el uso tradicional de caldos de carne y cremas y en su lugar presenta sabores y texturas intensas de zumos vegetales, esencias de frutas, caldos ligeros y vinagretas de hierbas.

La visión culinaria de Jean-Georges ha redefinido los estándares de la industria y ha revolucionado la forma en la que comemos.

Jean-Georges ha publicado varios libros de cocina que reflejan su influyente estilo de cocina. Entre ellos, *Simple Cuisine* (Wiley, 1990); *Cooking at Home with a Four Star Chef* (Broadway Books, 1998), por el que ganó el premio al mejor libro de cocina otorgado por la Fundación James Beard en 1999; y *Simple to Spectacular* (Broadway Books, 2000). En octubre de 2007, lanzó *Asian Flavors of Jean-Georges*, con las recetas de sus restaurantes Spice Market, Vong y 66. Más recientemente, Jean-Georges publicó *Home Cooking with Jean-Georges: My Favorite Simple Recipes* (Clarkson Potter 2011).

*JGV: A LIFE IN 12 RECIPES* by Jean-Georges Vongerichten with Michael Ruhlman (Norton, 2019) es una mirada a Jean-Georges basada en doce recetas que han definido la carrera de Jean-Georges. Ilustrado con bocetos dibujados a mano por el propio chef y fotografías personales, *JGV* es un libro tanto para chefs jóvenes como para cualquiera que alguna vez se haya parado frente a un fogón y se haya preguntado qué podría ser.

Jean-Georges se involucra en todos los aspectos de sus restaurantes - el concepto, el menú, el diseño arquitectónico, la selección de personal y su formación- en un esfuerzo continuo para crear restaurantes que sean atemporales y que perduren. Inspirado por sus viajes, Jean-Georges está constantemente desarrollando nuevos conceptos, evolucionando como chef y restaurador y generando impacto en el panorama culinario global.

Jean-Georges ha aparecido en *Live! With Regis and Kelly*, *Today Show*, *Good Morning America*, *The Martha Stewart Show*, *The Early Show* en la CBS, *Top Chef*, *Food Network*, *In Julia's Kitchen with Master Chefs* e *Iconoclasts*, de Sundance Channel, con Hugh Jackman. También en *Late Night with Jimmy Fallon* (NBC), *Good Day Café* (Fox 5) y *Late Night with Seth Meyers*. También ha participado junto a su mujer, Marja, en el programa *Kimchi Chronicles*.

Jean-Georges ha hecho historia culinaria y ha desarrollado una reputación tan notable como su cocina al provechar su profundo conocimiento del mundo de la restauración y combinarlo con su avanzada visión. Y sin embargo, después de años de éxito, el retiro favorito de Jean-Georges sigue siendo la cocina y sus comidas preferidas se sirven en un carro callejero en Tailandia.