



A quoi ressemblera La Mamounia après la réouverture ?

La Grande Dame de Marrakech annonce sa réouverture le 16 Octobre 2020 après quelques mois de travaux intenses...

Une rénovation qui a eu pour objectif de préserver le charme et l'héritage qui ont fait la notoriété de La Mamounia depuis 97 ans, des fondements solides...

Sous la direction et la passion de Pierre Jochem, le Directeur Général, le célèbre duo Patrick Jouin et Sanjit Manku ont réussi le pari fou de redonner une nouvelle dynamique aux espaces et de recréer des nouvelles énergies au sein de l'établissement au travers de nouveaux lieux aussi attirants que conviviaux.

De nouveaux lieux soigneusement pensés afin de proposer une nouvelle offre de restauration à nos clients dont l'avis a beaucoup compté.

A quoi ressemblera donc la « nouvelle » Mamounia ? Ce sont surtout les espaces de restauration qui seront concernés avec de nouveaux concepts et de nouvelles ambiances.

L'ancien salon de thé devient « Le Salon de Thé par Pierre Hermé », un espace chaleureux où le petit-déjeuner sera servi tout au long de la journée, ainsi qu'une magnifique sélection de gourmandises salées et sucrées par le célèbre Chef Pâtissier Pierre Hermé qui renforce sa collaboration avec le palace.

Pierre Hermé prendra également la direction artistique du Bar italien où l'on pourra retrouver des créations salées de gastronomie française parmi lesquelles la blanquette de veau à l'ancienne, ou encore la salade de crabe, avocat et pamplemousse.

La Mamounia s'est également associée au pape de la cuisine fusion, le plus américain des chefs français, le Chef Jean-Georges Vongerichten pour la création des deux nouveaux lieux de restauration : L'Asiatique qui servira une cuisine sud-est asiatique et l'Italien, une trattoria élégante qui ambitionne de servir les meilleurs pizzas de Marrakech !



Nos lieux de distraction ne seront pas en reste, Le fameux Bar Churchill devient « Le Churchill », un bar confidentiel d' une vingtaine d'assises où nos hôtes pourront déguster notre caviar Maison crée en collaboration avec l' une des plus anciennes manufacture de caviar françaises : Kaviari.

Sans oublier le roof top du restaurant marocain qui devint un lounge élégant et contemporain où un DJ résident accompagnera les soirées de nos invités. Par ailleurs, une de nos plus grandes fiertés est la création d' une sublime salle de cinema de 21 places mitoyenne avec le Churchill, qui fera également office de salle de présentation lors de réunions ou de lancement de produits.

Le spot le plus célèbre pour les brunches du dimanche a aussi été complètement refait ... Le Pavillon de la Piscine sera encore plus beau pour accueillir les petits-déjeuners et les déjeuners de nos hôtes avec un écrin sucré spécialement dédié aux desserts de Pierre Hermé et un nouveau Bar de la piscine, juste sublime...

Nous n'oublierons pas la prouesse architecturale qu'est l'Œnothèque. Un lieu inédit en sous-sol à la décoration chaleureuse pour une ambiance feutrée où 2000 bouteilles d'exception servent de décor...Un lieu totalement intimiste qui offrira à nos hôtes résidents une expérience exclusive gustative et œnologique hors du commun !



Pierre Jochem et toute son équipe sont ravis de vous accueillir dans cette nouvelle Mamounia où le moindre détail a été repensé, lieu par lieu, du vêtement d'image à l'art de la table, en passant par l'éclairage ou le choix des partenaires aux valeurs communes.

L'âme de La Mamounia restera intacte en écrivant une nouvelle page de son histoire sous le signe de l'émotion et de l'expérience...

Contact :
Lamia El Ghorfi
lelghorfi@mamounia.com