

COMMUNIQUE DE PRESSE

**LA MAMOUNIA**  
*and the winner is...*

AHEAD  
AWARDS FOR HOSPITALITY  
EXPERIENCE AND DESIGN

Lors de la cérémonie des Ahead Awards MEA qui s'est déroulée jeudi dernier à Dubaï, La Mamounia et l'agence Jouin Manku fondée par le duo architecte-designer Sanjit Manku et Patrick Jouin se sont vus décernés deux Ahead Awards, prix international de design, récompensant les plus beaux projets d'hôtels, restaurants et bars.

Le Jury composé de professionnels du design, de la restauration et de l'hôtellerie a récompensé deux espaces de La Mamounia récemment repensés par Patrick Jouin et Sanjit Manku : « L'Asiatique par Jean-Georges » dans la Catégorie Restaurant et Le Bar Churchill dans la Catégorie Bar, Club, Lounge.

« Nous sommes très fiers et heureux de cette nomination qui nous conforte dans l'idée que nos choix architecturaux et partis pris en design avec Patrick Jouin et Sanjit Manku dans la rénovation de La Mamounia, ont été les bons » Pierre Jochem, Directeur Général de La Mamounia.

AHEAD, le prix de l'hospitalité, de l'expérience et du design, comprend quatre prix régionaux annuels qui se terminent par une finale mondiale. Chaque année, les cérémonies de remise des prix à Singapour, Miami, Dubaï et Londres célèbrent les nouveaux projets hôteliers les plus remarquables dans chaque région. Les propriétaires, promoteurs, exploitants, architectes et concepteurs d'hôtels de premier plan du monde entier participent à ces prix et sont jugés.

**A propos de « L'Asiatique par Jean-Georges » :**



« L'Asiatique par Jean-Georges », un lieu sensuel et intime. Le décor traditionnel marocain d'origine fusionne parfaitement avec l'esprit de la cuisine du chef. Ce sont les mobiliers qui font la transition entre les deux mondes. Ils sont un mix d'influences chinoises, japonaises et thaïlandaises, tout comme la cuisine qu'on y sert... Un véritable voyage en Asie du Sud Est y est proposé... Une douce magie apportée par l'éclairage minutieusement pensé pour que le soir venu, « L'Asiatique par Jean-Georges » devienne le restaurant des amoureux

Création originale du chef Jean-Georges Vongerichten, notre restaurant l'Asiatique par Jean-Georges propulse nos hôtes dans un voyage gastronomique qui s'étend de l'Asie du Sud-Est aux confins du Japon.

Le menu s'articule comme un parcours initiatique à la découverte des saveurs du grand Orient. Légumes croquants finement émincés et sushis de haute volée, avec une précision incomparable, le chef retranscrit dans de belles assiettes à partager, une cuisine asiatique qu'il twiste de son ingéniosité et de son savoir-faire gastronomique.

**A propos de « Le Churchill » :**



Il a toujours été là et c'est un repère pour les habitués de l'hôtel. Le Churchill revendique sa référence à l'histoire de La Mamounia et aux icônes qu'elle a accueillies. Murs en tissu rétro-éclairé, plafond boisé et enveloppant, le bar en marbre noir en forme en fer à cheval fait rayonner au sol un calepinage en chêne fumé, rappelant l'atmosphère chaleureuse d'un ancien wagon de train anglais. Côté offre gastronomique, La Mamounia a fait appel à Kaviari pour créer un caviar maison et un saumon fumé d'exception pour une expérience ultra chic...

En hommage à son illustre hôte, Le Churchill est un espace cosy au raffinement british où l'on déguste champagnes et alcools d'exception. Situé dans la galerie Mamounia, au cœur de l'hôtel, Le Churchill est une escale incontournable pour les hédonistes et les amateurs de produits fins.

Pour les amateurs de cocktails, notre barman conçoit au fil des saisons les recettes les plus audacieuses, à l'aide de spiritueux choisis avec le plus grand soin.

—

LA MAMOUNIA  
Avenue Bab Jdid  
40 040 Marrakech Maroc  
T. +212 5243-88600  
[www.mamounia.com](http://www.mamounia.com)