

PERSBERICHT

LA MAMOUNIA
and the winner is...

AHEAD
AWARDS FOR HOSPITALITY
EXPERIENCE AND DESIGN

Tijdens de uitreiking van de Ahead Awards MEA mochten La Mamounia en het bureau Jouin Manku – opgericht door het architect-designerduo Sanjit Manku en Patrick Jouin – twee Ahead Awards ontvangen, vorige donderdag in Dubai. De Ahead Awards zijn internationale designprijzen die worden uitgereikt aan de mooiste hotel-, restaurant- en barprojecten.

De jury, samengesteld uit professionals uit de design-, horeca- en hotelsector, bekroonde twee ruimtes van La Mamounia waarvoor Patrick Jouin en Sanjit Manku recent een nieuw design uitwerkten: ‘L’Asiatique par Jean-Georges’ in de categorie Restaurant en Le Bar Churchill in de categorie Bar, Club, Lounge.

‘We voelen ons erg vereerd en blij met deze nominatie. Dit bevestigt voor ons dat de architecturale keuzes en designideeën van Patrick Jouin en Sanjit Manku de juiste waren bij de renovatie van La Mamounia’, vertelt Pierre Jochem, General Manager van La Mamounia.

AHEAD, de Hospitality, Experience and Design Awards, zijn vier jaarlijkse regionale prijzen die uitmonden in een internationale finale. Elk jaar worden in Singapore, Miami, Dubai en Londen prijsuitreikingen gehouden voor de meest opmerkelijke nieuwe hotelprojecten in elke regio. Eigenaars, ontwikkelaars, uitbaters, architecten en ontwerpers van toonaangevende hotels uit de hele wereld nemen elk jaar deel.

Over 'L'Asiatique par Jean-Georges':



'L'Asiatique par Jean-Georges' is een sensuele, intieme plek. De traditionele Marokkaanse inrichting versmelt naadloos met de visie van de chef-kok. Het meubilair overbrugt de kloof tussen de twee werelden. De meubels zijn een fusie van Chinese, Japanse en Thaise invloeden, wat ook wordt gereflecteerd in de geserveerde gerechten ... Hier word je uitgenodigd op een reis naar Zuidoost-Azië. De zorgvuldig ontworpen verlichting roept een zacht magische sfeer op, waardoor 'L'Asiatique par Jean-Georges' 's avonds wordt omgetoverd tot een restaurant voor wie de liefde wil vieren.

Het restaurant 'L'Asiatique par Jean-Georges', een originele creatie van chef-kok Jean-Georges Vongerichten, neemt onze gasten mee op een gastronomische trip van Zuidoost-Azië tot de verste uithoeken van Japan.

Het menu is opgebouwd als een ontdekkingsstocht langs de smaken van het Oosten. Van fijngesneden krokante groentjes tot uitzonderlijke sushi, met

ongeevenaarde precisie vertaalt de chef met al zijn vindingrijkheid en gastronomische knowhow de Aziatische keuken naar prachtige borden om te delen.

Over 'Le Churchill':



Le Churchill is een gevestigde waarde en herkenningspunt voor de vaste klanten van het hotel. Le Churchill is een mooie referentie naar de geschiedenis van La Mamounia en de iconen die het heeft verwelkomd. De retro-verlichte muren bekleed met stof, het houten, gewelfde plafond, de zwart marmeren bar in de vorm van een hoefijzer en de gerookte eiken tegelvloer ... De bar roept de warme sfeer op van een oude Engelse treinwagon.

Op gastronomisch vlak deed La Mamounia een beroep op Kaviari om een uitzonderlijke huisgemaakte kaviaar en gerookte zalm te creëren voor een ultrachique ervaring.

Als eerbetoon aan zijn illustere gastheer is Le Churchill een gezellige ruimte vol Britse verfijning waar je kan genieten van buitengewone champagnes en sterke dranken. Le Churchill, gelegen in de galerij Mamounia, in het hart van het hotel, is een must voor levensgenieters en liefhebbers van verfijnde producten. Voor cocktailfans creëert onze barman elk seizoen de meest gedurfde recepten, met sterke dranken die met de grootste zorg werden geselecteerd.

—

LA MAMOUNIA
Avenue Bab Jdid
40 040 Marrakech Maroc
T. +212 5243-88600
www.mamounia.com