

PERSBERICHT



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

## De nieuwe La Mamounia

Na enkele maanden van ingrijpende werkzaamheden kondigde La Grande Dame de Marrakech aan dat op 16 oktober 2020 haar deuren opnieuw zouden openen.

De renovatie had als doel om de fundamenteën van La Mamounia, de charme en het erfgoed die haar al 97 jaar typeren, in stand te houden.

Onder de gepassioneerde leiding van Algemeen Directeur Pierre Jochem is het bekende duo Patrick Jouin en Sanjit Manku er op wonderlijke wijze in geslaagd om de aantrekkelijke, gezellige ruimtes in het hele etablissement een nieuwe dynamiek en nieuwe energieën mee te geven.

Ruimtes die zorgvuldig bedacht werden om een nieuw cateringaanbod voor te stellen aan onze klanten, wiens mening we steeds in het achterhoofd hielden.

Het voormalige theesalon wordt “Le Salon de Thé par Pierre Hermé”, een hartverwarmende plek waar je de hele dag door kan ontbijten of je keuze maakt uit een overheerlijke selectie hartige en zoete lekkernijen van de bekende chef-pâtissier Pierre Hermé, die op deze manier zijn banden met ons paleis nog versterkt.

Pierre Hermé zal eveneens de artistieke leiding krijgen over Le Bar Italien, waar je topgerecht uit de Franse gastronomie kan degusteren, zoals kalfsblanquette op grootmoeders wijze of een salade met krab, avocado en pompelmoes.

Daarnaast heeft La Mamounia de handen in elkaar geslagen met de paus van de fusionkeuken, de meest Amerikaanse chef van Frankrijk: Jean-Georges Vongerichten. Hij creëerde twee nieuwe restaurants: L’Asiatique, waar de keuken van Zuidoost-Azië centraal staat, en L’Italien, een elegante trattoria die de ambitie nastreeft om de beste pizza’s van heel Marrakech te serveren!

Ook de ontspanningsruimtes werden niet vergeten. De beroemde Bar Churchill wordt “Le Churchill”, een intieme plek met een twintigtal plaatsen waar onze gasten de huiskaviaar kunnen proeven, een creatie

die tot stand kwam in samenwerking met een van de oudste kaviaarproducenten van Frankrijk: Kaviari.

Waar we het meest trots op zijn? Op de prachtige cinemazaal met 21 plaatsen, vlak naast Le Churchill, die ook dienstdoet als presentatieruimte voor vergaderingen of productlanceringen.

De place to be voor zondagse brunches kreeg ook een nieuw jasje aangemeten. Le Pavillon de la Piscine, nog mooier dan vroeger, wordt de nieuwe ontbijt- en lunchplek voor onze gasten. Het 'suikerbuffet', speciaal bedoeld voor de desserts van Pierre Hermé, en de nieuwe poolbar maken het plaatje helemaal af ...

Tot slot moeten we het natuurlijk hebben over L'Énothèque, een architecturaal hoogstandje. Een unieke ondergrondse wijnkelder met een warme decoratie, zachte sfeer en ooo uitzonderlijke flessen die meer zijn dan een mooi decor. Een waarlijk intieme plek die de hotelgasten buitengewone wijn- en smaaksensaties zal schenken.

Pierre Jochem en zijn team kijken ernaar uit om je in de nieuwe Mamounia te verwelkomen, een pand waar elk detail telt: de kleding van het personeel, de tafeldecoratie en de verlichting, maar ook een bewuste samenwerking met partners die onze waarden delen ...

De ziel van La Mamounia blijft onveranderd. Alles wat wij doen, is een nieuwe bladzijde omslaan van haar emotionele, veelbewogen geschiedenis.

*Contact:*  
*Lamia El Ghorfi*  
*lelghorfi@mamounia.com*