

Persbericht, februari 2020



**Persbericht: Aankondiging van de samenwerking tussen La Mamounia en de chef Jean-Georges Vongerichten**



Jean-Georges Vongerichten by Francesco Tonelli

La Mamounia kondigt met trots zijn samenwerking aan met de internationaal gereputeerde chef Jean-Georges Vongerichten. De Franse topkok staat bekend om zijn liefde voor uitzonderlijke gerechten en zijn gedurfde smaakcombinaties, die al dertig jaar lang de New Yorkers verrukken en waarmee hij ook in de rest van de wereld naam en faam heeft veroverd.

Na de renovatie van de restaurants van La Mamounia, die zal plaatsvinden tussen 25 mei en 1 september, zal Jean-Georges Vongerichten twee nieuwe restaurantconcepten introduceren in het hotel: een Italiaanse trattoria en een Aziatisch concept dat is gebaseerd op de culinaire cultuur van Zuidoost-Azië.

La Mamounia is vereerd om de nieuwe chef en zijn teams te ontvangen. Zijn visie en innovatie liggen helemaal in de lijn van de nieuwe culinaire filosofie van La Mamounia. In september zal La Mamounia een exclusief culinair aanbod onthullen, dat meer dan ooit past bij zijn cliënteel en de positionering die het hotel tijdens de afgelopen jaren heeft verworven.

Pierre Jochem, sinds bijna zeven jaar algemeen directeur van La Mamounia, heeft een bepalende rol gespeeld in het renovatieproject. Hij is ervan overtuigd dat een hotel voortdurend moet vernieuwen en erover waken dat het deel blijft uitmaken van de tijdgeest.

Binnenkort zal La Mamounia alle concepten onthullen die het licht zullen zien in het kader van dit ambitieuze project.

### **Over Jean-Georges:**

Jean-Georges Vongerichten is niet alleen een van de beroemdste topchefs ter wereld, hij heeft ook nog heel wat andere pijlen op zijn boog. Zo stond de restaurantuitbater en zakenman aan de wieg van het succes van 39 restaurants over de hele wereld.

Jean-Georges Vongerichten is geboren en getogen in de periferie van Straatsburg, in de Elzas. Zijn eerste familieherinneringen zijn van culinaire aard. Tijdens zijn opleiding begon hij te werken in de Auberge de l'Ill, als leerling van topkok Paul Haeberlin. Vlak daarna vervoegde hij het team van Paul Bocuse en vervolgens van de grote chef Louis Outhier van L'Oasis in Zuid-Frankrijk.

Na deze opleiding bij prestigieuze driesterrenchefs, trekt Jean-Georges naar Azië om er zijn strepen te gaan verdienen in de Oriental in Bangkok, de Meridien in Singapore en het Mandarin Hotel in Hongkong.

Het is tijdens die periode van reizen en werken in Azië dat Jean-Georges zijn liefde ontwikkelt voor de exotische smaken van de Oriënt.

In zijn signatuurgerechten gebruikt hij in plaats van vleesbouillons en roomsausen meer intense smaken en structuren op basis van groentesappen, vruchtenaroma's, lichte bouillons en kruidenvinaigrettes.

De culinaire visie van Jean-Georges heeft de normen van de gastronomische wereld volledig hervormd en onze eetgewoonten totaal veranderd.

Jean-Georges heeft verschillende boeken geschreven waarin zijn uitgesproken culinaire stijl naar voren komt: "Simple Cuisine" (Wiley, 1990), "Cooking at Home with a Four Star Chef" (Broadway Books, 1998), waarvoor hij in 1999 van de James Beard-stichting de prijs ontving voor beste kookboek, en "Simple to Spectacular" (Broadway Books, 2000). In oktober 2007 publiceerde hij "Asian Flavours of Jean-Georges", met de beste recepten van zijn restaurants Spice Market, Vong en 66. Meer recent heeft Jean-Georges ook "Home Cooking with Jean-Georges: My Favorite Simple Recipes" (Clarkson Potter 2011), gepubliceerd.

"JGV: A LIFE IN 12 RECIPES" door Jean-Georges Vongerichten met Michael Ruhlman (Norton, 2019) werpt een blik op Jean-Georges via twaalf recepten die bepalend zijn voor de carrière van de chef. Het boek bevat met de hand getekende schetsen en intieme foto's, en is bestemd voor jonge chefs en hobbykoks.

Jean-Georges waakt over alle aspecten van zijn restaurants. Hij ziet toe op zowel het concept als het menu, de architectuur, de keuze van de teams en de vorming. Zijn doelstelling is om relevante en duurzame restaurants te creëren. Geïnspireerd door zijn vele reizen, ontwikkelt Jean-Georges voortdurend nieuwe concepten. Hij evolueert onophoudelijk, als chef en als restauranthouder, past zich steeds weer aan en beïnvloedt keukens over de hele wereld.

Jean-Georges heeft heel wat tv-optredens achter de rug. Zo was hij te zien in "Live! with Regis and Kelly", de "Today Show", "Good Morning America", "The Martha Stewart Show", "The Early Show" op CBS, "Top Chef", "The Food Network", in de show "In Julia's Kitchen with Master Chefs" en in "Iconoclasts" met Hugh Jackman op Sundance Channel. Zonder te vergeten de "Late Night Show" op NBC met Jimmy Fallon, "Good Day Café" op Fox 5 en "Late Night" met Seth Meyers. Samen met zijn vrouw Marja is hij ook verantwoordelijk voor de show "Kimchi Chronicles" op de zender PBS.

Jean-Georges Vongerichten is een absolute sleutelfiguur in de culinaire geschiedenis. Deze topchef geniet dankzij zijn analyse van de restaurantwereld en zijn avant-gardistische visie op het beroep als persoonlijkheid een even grote reputatie als zijn keuken. Na die vele successen op allerlei gebied blijft koken nochtans zijn grootste passie, terwijl zijn lievelingsgerechten te proeven zijn aan de kraampjes van de straatverkopers in Thailand.

—  
LA MAMOUNIA  
Avenue Bab Jdid  
40 040 Marrakech Maroc  
Tél. : [+212 5243-88600](tel:+212524388600)  
[www.mamounia.com](http://www.mamounia.com)