

Communiqué de presse, février 2020



Annnonce de la Collaboration de La Mamounia avec le Chef Jean-Georges Vongerichten



Jean-Georges Vongerichten by Francesco Tonelli

La Mamounia est ravie d'annoncer sa collaboration avec le chef de renommée internationale Jean-Georges Vongerichten. Un Chef français reconnu pour son amour des produits d'exception et des combinaisons de saveurs audacieuses qui ravissent les New-Yorkais et le monde depuis plus de 30 ans.

Public Relations

So Rare sprl · Avenue Minerve 9, bte 129 · 1190 Bruxelles Belgique
press@sophiecarree.be · www.sophiecarree.be · T+32 2 346 05 00

Après la rénovation des restaurants de La Mamounia qui aura lieu entre le 25 mai et le 1er septembre, Jean-Georges introduira deux nouveaux concepts de restauration à l'hôtel - une Trattoria Italienne et un concept asiatique s'inspirant de la culture culinaire d'Asie du sud-est.

La Mamounia est honorée d'accueillir le Chef et ses équipes dont la vision et l'innovation sont clairement alignées à la nouvelle philosophie culinaire de La Mamounia.

En septembre, La Mamounia dévoilera une offre culinaire exclusive plus que jamais en phase avec sa clientèle et le positionnement qu'elle a acquis et établi au cours de ces dernières années.

Pierre Jochem, Directeur Général de La Mamounia depuis près de 7 ans, a joué un rôle déterminant dans le projet de rénovation convaincu qu'un hôtel doit constamment continuer d'innover et veiller à vivre avec son époque.

La Mamounia dévoilera prochainement tous les concepts qui verront le jour suite à ce projet ambitieux.

A propos de Jean-Georges :

Bien que Jean-Georges Vongerichten soit l'un des chefs les plus célèbres au monde, ses compétences s'étendent bien au-delà de la cuisine. Homme d'affaires et restaurateur avisé, Jean-Georges est à l'origine du succès de 39 restaurants dans le monde.

Jean-Georges Vongerichten est né et a grandi à la périphérie de Strasbourg en Alsace et ses premiers souvenirs de famille sont avant tout culinaires. Il commence sa formation en alternance à l'Auberge de l'Ill en tant qu'apprenti du chef Paul Haeberlin. Peu de temps après, il rejoint les équipes de Paul Bocuse puis du grand Chef Louis Outhier à L'Oasis dans le sud de la France.

Fort de cette impressionnante formation auprès de Chefs triplement étoilés, Jean-Georges se rend en Asie et poursuit sa formation à l'Oriental à Bangkok, au Meridien à Singapour puis au Mandarin Hotel à Hong-Kong.

C'est durant ce temps passé à travailler et à voyager à travers l'Asie que Jean-Georges développe son amour pour les saveurs exotiques propres à l'Orient.

Sa signature est de laisser de côté l'utilisation traditionnelle des bouillons de viande et de crèmes pour proposer des saveurs et des textures plus intenses de jus de légumes, d'essences de fruits, de bouillons légers ou de vinaigrettes aux herbes.

La perception culinaire de Jean-Georges a définitivement redéfini les normes du monde de la gastronomie et a révolutionné la façon dont nous mangeons.

Jean-Georges a publié plusieurs livres de cuisine reflétant son style de cuisine dominant, notamment « Simple Cuisine » (Wiley, 1990), « Cooking at Home with a Four Star Chef » (Broadway Books, 1998), pour lequel il a remporté le prix du meilleur livre de cuisine de la Fondation James Beard en 1999, et « Simple to Spectacular » (Broadway Books, 2000). En octobre 2007, il publie « Asian Flavours of Jean-Georges », mettant en exergue les recettes préférées de ses restaurants Spice Market, Vong et 66. Plus récemment Jean-Georges a publié “Home Cooking with Jean-Georges : My Favorite Simple Recipes” (Clarkson Potter 2011).

« JGV : A LIFE IN 12 RECIPES » by Jean-Georges Vongerichten avec Michael Ruhlman (Norton, 2019) est un regard sur Jean-Georges à travers douze recettes qui ont défini la carrière du Chef. Enrichi par ses croquis dessinés à la main et ses photographies intimes, JGV est un livre pour les jeunes chefs et pour les amateurs de grande cuisine à la maison.

Jean-Georges est veillé sur tous les aspects de ses restaurants - concept, menu, conception architecturale, choix des équipes et formation - dans un effort constant pour créer des restaurants à la fois pertinents et durables. Inspiré par ses voyages, Jean-Georges développe constamment de nouveaux concepts et évolue en tant que chef et restaurateur, s'adaptant et influençant le paysage culinaire mondial.

Jean-Georges a fait plusieurs apparitions télévisées dans des émissions telles que Live! avec Regis et Kelly, le “Today Show”, “Good Morning America”, “The Martha Stewart Show”, “The Early Show” sur CBS, Top Chef, “The Food Network”, dans le show “In Julia's Kitchen with Master Chefs” et dans “Iconoclasts” sur Sundance Channel avec Hugh Jackman. Sans oublier, le “Late Night Show” de NBC avec Jimmy Fallon, «Good Day Café» sur Fox 5 et le “Late Night” avec Seth Meyers. Il a également co-animé la série Kimchi Chronicles sur la chaîne PBS avec son épouse Marja.

Jean-Georges est une figure incontestée de l'histoire de la cuisine et a su se construire une réputation aussi remarquable que sa cuisine en puisant dans sa profonde compréhension du monde de la restauration et en l'associant à sa vision avant-gardiste. Et pourtant, après des années de succès, son lieu de prédilection reste la Cuisine, et son plat préféré se trouve chez le vendeur ambulant en Thaïlande.

S O P H I E
C A R R E E

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