

3 ÉTOILES

L'UNIVERS DES RESTAURANTS, BISTROS, HAUTE GASTRONOMIE, HÔTELS D'EXCEPTION

PRÈS DE ROANNE

Troisgros :
tous les talents

FORÊT-NOIRE

Bareiss,
l'hôtel parfait

SAINT-TROPEZ

Nobu
l'enchanteur

ASSOCIÉ
À SERGE TRIGANO
GAGNAIRE CUISINE
POUR LES SENIORS

ÎLE DE RÉ
LES HUITRES DE LA FERME
DES BALEINES



CHARENTON

Frère, sœur,
les incroyables
boulangers

L'INSTANT
D'EUGÉNIE

LE FOIE GRAS LAFITTE
DE MICHEL GUÉRARD

VIN/CHÂTEAU
THUERRY

JEAN-LOUIS CROQUET :
DE LA SOFRES
À LA VIGNE

ÉLU MEILLEUR DIRECTEUR D'HÔTEL DU MONDE

LA MAMOUNIA :

Pierre Jochem,
le Français qui fait vibrer
le palace marocain



L 11578-74-F-12,00 €-80

RÉNOVÉE, RAJEUNIE, EMBELLIE...

La splendeur orientale de La Mamounia

Bienvenue à l'hôtel de La Mamounia, qui, depuis un siècle, accueille comme dans un palais tous les grands de ce monde.

À L'AUBE DE SON CENTIÈME ANNIVERSAIRE, QUI SERA CÉLÉBRÉ EN 2023, LA MAMOUNIA A ÉTÉ SACRÉE MEILLEUR HÔTEL AU MONDE EN 2021 (COMME EN 2018 ET EN 2015) AVEC À SA TÊTE PIERRE JOCHEM, ÉLU MEILLEUR DIRECTEUR GÉNÉRAL D'HÔTEL INDÉPENDANT AU MONDE.

PAR SYLVIE BONIN

Les plus rares fleurs mêlant leurs odeurs aux vagues senteurs de l'ambre, les riches plafonds, les miroirs profonds, la splendeur orientale, tout y parlerait à l'âme en secret sa douce langue natale... »

Lorsque Baudelaire, dans son « Invitation au voyage », décrit à sa bien-aimée un pays idéal, il pourrait évoquer La Mamounia : ses jardins, ses parfums, son décor, son esprit... Pourtant elle n'existait pas encore : elle a été construite plus de cinquante ans après sa mort. Mais les poètes ne sont-ils pas visionnaires ?

La Mamounia est l'un des rares palaces au monde qui s'écrit au féminin. Est-ce à cause de son charme, de son élégance, de son raffinement ? Surnommée la Grande Dame de Marrakech, elle doit son nom au prince Mamoun. Portant il ne l'a pas vue naître : il vivait au XVIII^e siècle. À cette époque, le sultan alaouite Sidi Mohammed ben Abdallah, calife de Marrakech, offrit un domaine en cadeau de mariage à chacun de ses quatre fils. Le prince Mamoun reçut ainsi un magnifique jardin adossé aux remparts de la Ville rouge. Il y organisait, dit-on, des « réjouissance royales », les garden-parties de l'époque. ➤

ALAN BÉCHAME



Vue de la terrasse du bar Majorelle sur le jardin. Planté sur 8 hectares de palmiers, d'oliviers, de fleurs parfumées, c'est une oasis de calme et de fraîcheur en plein cœur de la ville. Au fond, un potager livre ses herbes et ses légumes aux restaurants de l'hôtel.

➤ C'est seulement deux siècles plus tard qu'est née l'idée de construire un grand hôtel sur ce terrain de 15 hectares. Financé par la Compagnie des chemins de fer du Maroc, il fut conçu dans l'esprit d'un palais marocain par deux architectes français, Henri Prost (qui fut directeur de l'École spéciale d'architecture pendant trente ans) et Antoine Marchisio. Baptisé hôtel de La Mamounia en souvenir du prince Mamoun, il fut inauguré en 1923.

Le palace acquit rapidement une renommée internationale. Au fil des années, il reçut tous les grands de ce monde, politique, littéraire, artistique. Ainsi Winston

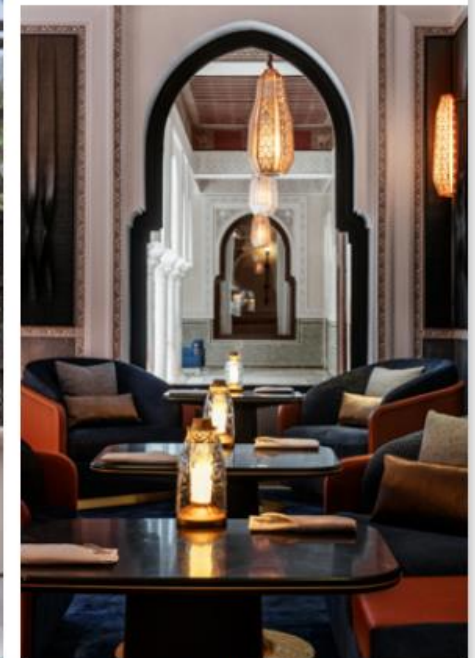
“L'un des lieux les plus beaux du monde pour Winston Churchill”

Churchill avait pris l'habitude d'y établir ses quartiers d'hiver. Sans doute la lumière et les couleurs l'inspiraient-elles davantage que le brouillard londonien : depuis son balcon, il y peignit plusieurs toiles, représentant le parc ou l'hôtel. En

1943, il invita le président Roosevelt à découvrir « l'un des lieux les plus beaux du monde ».

Le général de Gaulle, à cette époque, y passa une nuit, ce qui obligea, dit-on, le directeur à faire confectionner un lit sur mesure pour le grand homme. Plus tard, le palace reçut la visite d'autres chefs d'Etat, comme Ronald Reagan, Nelson Mandela ou Jacques Chirac. Et depuis toujours, de nombreuses personnalités de l'univers de la mode et du spectacle, acteurs, chanteurs, réalisateurs, à commencer par Alfred Hitchcock, qui tourna à Marrakech « L'homme qui en savait trop » avec James Stewart et Doris ➤

ALAIN KEOHANE



Au bar de la piscine, au salon de thé Pierre Hermé, au lounge ouvert sur les jardins aménagé en haut du restaurant marocain, partout on retrouve le dépaysement qui donne à La Mamounia ce goût d'ailleurs incomparable.



ALAIN KEOHANE



Implantées lors de la dernière rénovation, ces trois tentes sont si bien intégrées au paysage et au décor traditionnel marocain qu'elles donnent l'impression d'avoir toujours été là. À l'abri de l'extérieur, ce sont des lieux intimes, tour à tour salle à manger, salon, lieu de repos ou de rêverie.

► Day. Le Festival international du film de Marrakech, créé en 2001, perpétue chaque année ces liens avec le cinéma. Et le Marrakech du rire, lancé en 2011 par l'humoriste franco-marocain Jamel Debbouze, avec le monde du spectacle. De Charlie Chaplin à Kirk Douglas, de Jacques Brel à Barbara Hendricks, de Tom Cruise à Gwyneth Paltrow, les stars ne se sont jamais fait prier pour venir à La Mamounia : c'est « the palace to be »... D'ailleurs les Américains – hors période de pandémie – représentent la clientèle la plus nombreuse, devant les Français, les Anglais et le reste du monde. La durée moyenne des séjours est de trois nuits.

Si la Grand Dame bientôt centenaire reste toujours aussi attirante, c'est qu'elle est, au fil des années, « chaque fois, ni tout à fait la même ni tout à fait une autre », comme dirait le poète. « Pas tout à fait une autre », car ses atouts d'origine restent les mêmes. Ancienne capitale du Maroc, auquel elle a donné son nom, la ville de Marrakech ►



Au Pavillon de la piscine, les desserts de Pierre Hermé sont présentés dans un espace aux murs recouverts de cuivre poli et disposés sur des tables en marbre.



L'ancien restaurant français est devenu l'Italien, conçu dans l'esprit d'un jardin d'hiver avec une grande verrière donnant sur l'espace vert. Les banquettes et les chaises ont été dessinées sur mesure.

► classée au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco depuis 1985, est l'un des joyaux touristiques du pays. Or l'hôtel de La Mamounia est idéalement situé à quelques minutes à pied de la médina, la vieille ville, dominée par la haute silhouette ouvragée du minaret de la Koutoubia. À ses pieds, la place Djema'a el-Fna, animée, bigarrée, bruyante, rassemble dans un même tableau vivant les charmeurs de serpents, les dresseurs de singes, les porteurs d'eau, les musiciens en costumes traditionnels, les vendeurs d'épices devant leurs pyramides parfumées... Tout autour, les souks déroulent leur labyrinthe de ruelles

ALAN KICHANE

encombrées. Plus loin, dans la ville moderne, le jardin Majorelle offre un havre de paix où le bleu intense du peintre éclipe le bleu du ciel et fait chanter le vert argenté des oliviers. À côté, le musée Yves Saint Laurent, inauguré en octobre 2017, rend hommage au grand couturier, qui avait une villa à Marrakech.

“Oser l'innovation sans toucher à l'âme si forte de ce lieu”

Mais La Mamounia n'est « pas tout à fait la même », car elle a subi plusieurs liftings au fil des années. La dernière rénovation, en 2009, avait été réalisée par le décorateur Jacques Garcia dans un style hispano-mauresque et une ambiance de clair-obscur. Dix ans plus tard, l'actuel directeur général, Pierre Jochem, a entrepris une nouvelle rénovation « pour faire danser les atmosphères et briller les énergies. Une rénovation que je préfère nommer innovation dans tout ce qu'elle a de merveilleux et de magique sans toucher à l'âme si forte de ce lieu ».

Le projet a été confié, pour le cadre, à l'agence de Patrick Jouin et Sanjit Manku, qui avaient déjà à leur actif de belles réalisations d'hôtels et de restaurants au sein de bâtiments historiques. Et pour la cuisine, aux deux chefs Jean-Georges Vongerichten et Pierre Hermé.

Après plusieurs mois de fermeture dus à la pandémie de Covid, La Mamounia a réouvert sous des habits neufs. La partie hébergement n'a pas été modifiée : 139 chambres (de 35 à 41 m²), 71 suites (de 72 à 212 m²) et 3 riads de 700 m² avec piscine et accès direct de l'extérieur. Le spa de 2 500 m² offre toujours ses piscines, hammams, cabines de soins,

Ils ont signé le livre d'or...

NOMBREUSES SONT LES PERSONNALITÉS QUI ONT LAISSÉ LEUR MARQUE SUR LE LIVRE D'OR DE LA MAMOUNIA. PETIT FLORILÈGE.

Jacques Brel « La Mamounia reste toujours le rêve civilisé que l'on souhaite croiser plus souvent. Ici on trouve tout ce qui peut manquer à un homme du Nord. » 10 février 1976 Maurice Druon « Dans Marrakech l'Impériale, parmi les palmes et les fleurs, La Mamounia, toujours égale à sa renommée et où tout conspire, jusqu'aux oiseaux, à l'enchantement du visiteur, nous rappelle que l'antique jardin des Hespérides, c'était ici ! » 26 mai 1976 Jacques Chaban-Delmas « En souvenir amical et radieux. » 11 mars 1979 Jacques Chirac « En témoignage de reconnaissance pour une hospitalité bien digne des très grandes traditions d'hospitalité du beau et fier Maroc, avec mes sentiments de fidèle et cordiale amitié pour le peuple marocain. Et mes félicitations pour une Mamounia qui est	Incontestablement l'un des plus beaux et plus agréables hôtels du monde ! » 2 septembre 1980 Raymond Barre « A thing of beauty is a joy for ever. » 26 janvier 1981 Kirk Douglas « To a home away from home ! » 19 novembre 1987 Charles Aznavour « La Mamounia, c'est l'accord parfait du soleil, de la gentillesse, du bon goût et du calme. » 20 février 1990. « À La Mamounia, on revient, puis l'on revient, et l'on y revient encore. Loin en en garde la nostalgie. Sur place, on regrette qu'il faille partir. » 26 septembre 2000 Luc Besson « On aimerait y passer mille et une nuits... » Septembre 1993 Jean-Jacques Annaud « La Mamounia demeure l'un des mythes de ce monde. Ce n'est pas seulement un bonheur d'y être accueilli, mais un honneur. » 19 novembre 2005
---	--

salon de coiffure, dans un somptueux décor oriental. Les jardins aux allures de paradis terrestre, plantés de palmiers, jacarandas, oliviers, cactus, orangers, rosiers, bougainvillées, se réinventent avec les saisons. Un potager de 1 500 m² approvisionne, en partie, les restaurants : on peut y voir les tomates qui garniront ce soir les assiettes et respirer la menthe poivrée qui parfumerait le thé. Ce terrain de 8 hectares accueille aussi des tennis, une salle de sport et un petit kiosque, le Menzeh, pour prendre un verre ou déguster une pâtisserie à toute heure.

En revanche, les espaces de restauration ont été entièrement

repensés, dans le design comme dans la cuisine. L'hôtel dispose maintenant de quatre restaurants : L'Italien et L'Asiatique, pilotés par le chef Jean-Georges Vongerichten, Le Marocain, par le chef Rachid Agouray, et le bar Majorelle (cuisine française), par Pierre Hermé, qui a également ouvert un salon de thé en plus de sa boutique. S'y ajoutent le bar Churchill, le cinéma, le Pavillon de la piscine, la nouvelle cénothèque...

Plus que jamais, le palace répond à la description qu'en avait faite Jacques Brel : « La Mamounia reste le rêve civilisé que l'on souhaite croiser plus souvent. » ☺

ÉLU MEILLEUR DIRECTEUR D'HÔTEL AU MONDE

Pierre Jochem, la vision et la culture

PIERRE JOCHEM SE DÉFINIT COMME « UN AUBERGISTE DE LUXE ». SES CLIENTS, COMME LE MEILLEUR DIRECTEUR GÉNÉRAL D'HÔTEL AU MONDE.

Pas étonnant que Pierre Jochem ait fait toute sa carrière à l'étranger, il avait dès le départ un gène voyageur. Né à Léopoldville (aujourd'hui Kinshasa), dans l'ex-Congo belge (RDC), il a bourlingué très jeune, habitant successivement avec ses parents en Éthiopie, au Kenya, au Cameroun. « Mon père étant pilote de ligne, j'ai voyagé pendant toute mon enfance dans de bonnes conditions, et j'ai connu les plus grands hôtels. Cela m'a donné très tôt le goût des voyages et du luxe. Je n'avais qu'une idée en tête : diriger un jour un palace ! »

Il étudie donc à l'École hôtelière de Strasbourg, où habitaient ses grands-parents, et choisit des stages en Afrique, en Iran, aux États-Unis... Il en sort avec un bachelier de gestion hôtelière et fait son service militaire au mess des officiers de Strasbourg. Après une expérience de quatre ans dans la restauration collective, son parcours international va le mener à la tête des hôtels les plus prestigieux : d'abord, en tant que directeur de la restauration, au Park Hyatt à Londres, au Regent à Bangkok, à l'Island Shangri-La à Hong Kong. Ensuite, en tant que directeur général, au Saint-Gérain à l'île Maurice, au Palace Hotel à Pékin, à l'Oberoi puis à l'Imperial à New Delhi, au Pierre à New York, aux Raffles à Singapour. « J'aime les hôtels qui ont un ADN, une histoire, qui sont habités par les souvenirs et les fantômes du passé. En arrivant à La Mamounia, en septembre 2013, j'ai retrouvé un hôtel historique. Je suis fier de diriger ce



**“J’aime les hôtels
qui ont une âme,
une histoire,
des souvenirs”**

superbe palace qui fait partie du patrimoine culturel marocain. »

Un patrimoine qu'il faut à la fois conserver et faire vivre : « Dans un hôtel, le repositionnement de la restauration se fait généralement tous les sept, huit ans, car les courants culinaires évoluent et les goûts des gens changent. La dernière remontait à 2009, c'était le moment de s'interroger. En me concentrant sur les tendances, je me suis dit qu'il nous fallait un restaurant asiatique. Mais pas

simplement chinois, japonais ou thaï, je voulais qu'il couvre toute la palette des cuisines d'Asie. J'ai tout de suite pensé à Jean-Georges Vongerichten, le seul qui sait faire ça. Je l'ai rencontré à Shanghai, où il a aussi un restaurant italien, Mercato. Séduit par ce concept, je lui ai proposé de s'occuper aussi de L'Italien. »

L'Asiatique s'est installé à la place du restaurant italien, dans une ambiance plus intime, et L'Italien à la place du français, dans un espace élargi par une grande verrière dominant sur le jardin. « Près de 25 % de notre clientèle est française, et à 80 % parisienne. Ils ne viennent pas ici pour manger dans un restaurant français. »

La cuisine française n'a pas disparu pour autant. Elle a été confiée à Pierre Hermé, que Pierre Jochem avait fait venir dès son arrivée pour prendre en charge toute la partie sucrée de la restauration : « C'est pour moi le meilleur pâtissier du monde. En plus, nous partageons à titre personnel un grand nombre de façons de penser et de travailler. Pour l'avoir goûtée en privé, je savais qu'il faisait merveilleusement bien la cuisine. Je lui ai donc demandé de concevoir aussi une carte salée dans la galerie Majorelle et dans le nouveau salon de thé. Je voulais qu'il y ait à la fois des plats traditionnels comme le vol-au-vent ou la blanquette à l'ancienne, et du snacking : club sandwich et lobster roll. J'ai dû le convaincre de faire un burger, pour lequel il est allé chercher un délicieux cheddar fumé venant d'une toute petite production au fin

fond de Dublin... Pierre comme Jean-Georges sont des puits de science culinaire, c'est passionnant de travailler avec eux ! »

Le restaurant marocain, dirigé par le chef Rachid Agouray, est resté marocain, dans son décor comme dans sa cuisine. Il s'est juste enrichi d'un lounge au dernier étage.

La réorganisation de la restauration s'est accompagnée de la rénovation des lieux, confiée à Patrick Jouin et Sanjit Manku. « Je suivais leurs projets et j'avais toujours eu envie de travailler avec eux. Je les avais d'ailleurs recommandés pour des travaux de rénovation au Raffles à Singapour, mais je suis parti avant que cela se fasse. Ce que j'aime chez eux, c'est qu'ils apportent de la modernité tout en respectant l'héritage : c'est ce que je souhaitais pour La Mamounia. Je savais que je prenais un risque en choisissant des designers très contemporains pour intervenir dans un cadre historique. Et j'avoue que le projet d'une interprétation moderne de la lanterne de La Mamounia m'a fait passer quelques nuits blanches... D'autant que, bloqués par le Covid, nous ne pouvions pas voir d'échantillons, nous devions tout valider sur plan par Zoom. Mais quand maintenant un client marocain de 80 ans me dit qu'il y avait ce style de lanterne chez ses parents, ou qu'un habitué a l'impression que cette lanterne a toujours été là, je suis rassuré !

Patrick et Sanjit sont des designers géniaux, qui créent eux-mêmes toutes leur pièces en exclusivité. Le grand luminaire rond du Pavillon de la piscine, par exemple, c'est leur interprétation de bijoux berbères.

En plus, ce qui est très important pour moi, nous partageons les mêmes valeurs : le respect de l'autre, l'amour des gens, le travail bien fait, la parole, le professionnalisme, le sérieux, l'humilité. » Des valeurs qui ont certainement permis à Pierre Jochem et à ses 650 collaborateurs de faire de La Mamounia le meilleur hôtel du monde. **O.S.B.**

Il croûle sous les honneurs

Non seulement Pierre Jochem a été élu en 2021 meilleur directeur général d'hôtel indépendant au monde. Non seulement La Mamounia a été sacrée meilleur hôtel au monde trois fois depuis son arrivée (en 2015, 2018 et 2021). Mais en plus, il a reçu la Légion d'honneur. Elle lui a été décernée en 2021 – une année faste ! – au titre du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères. Et elle lui a été remise le 4 juin dernier par Pierre Hermé au cours d'une réception organisée chez Marc Haerberlin à l'Auberge de l'Îll. Entre Alsaciens !

Quelques mois plus tôt, Pierre Jochem, alsacien de cœur par ses attaches familiales et par son épouse, Éveline, avait été officiellement adoubé comme un enfant du pays. Le 30 avril, l'Institut des arts et traditions populaires d'Alsace lui a en effet décerné le Bretzel d'or : « En raison de votre profond enracinement en Alsace, dont vous assurez la promotion des valeurs traditionnelles à l'étranger. » Il n'y a que cinq lauréats par an. Le néo-Alsacien, fan de cuisine et de foot, est d'autant plus fier qu'il partage cette

distinction avec son ami Pierre Hermé et avec Marc Keller, ancien footballeur professionnel et actuel président du Racing Club de Strasbourg Alsace, dont il est un fervent supporter.



Le clan des Alsaciens : Pierre Hermé a remis les insignes de la Légion d'honneur à Pierre Jochem, ici aux côtés de son épouse, Éveline, chez Marc Haerberlin à l'Auberge de l'Îll.



Pierre Jochem était entouré de sa famille pour cette belle cérémonie : son épouse, son fils, sa fille et leurs conjoints, et ses petits-enfants.

ILS ONT RAJEUNI LA MAMOUNIA

Patrick Jouin et Sanjit Manku “Notre métier, c’est de créer de futurs souvenirs”

« IL FAUT QUE TOUT CHANGE POUR QUE RIEN NE CHANGE. » CE PRÉCEPT, ÉNONCÉ PAR LAMPEDUSA DANS SON ROMAN « LE GUÉPARD » À PROPOS DE LA SITUATION DE L'ITALIE À LA FIN DU XIX^e SIÈCLE, A SERVI DE FIL CONDUCTEUR À LA RÉNOVATION DE LA MAMOUNIA : « ÊTRE INVITÉ À RÉNOVER UN MONUMENT CULTUREL EST UNE TÂCHE INTIMIDANTE. COMMENT AJOUTER UN NOUVEAU CHAPITRE À L'HISTOIRE DU LIEU SANS DÉTRUIRE SON ÂME ? COMMENT MÉLANGER LE PASSÉ AVEC LE PRÉSENT ET L'AVENIR ? » S'INTERROGENT PATRICK JOUIN ET SANJIT MANKU, CHARGÉS DU PROJET.

Associés depuis 2006 au sein de l'agence Jouin Manku, qui regroupe aujourd'hui une soixantaine de collaborateurs, Patrick Jouin, designer, et Sanjit Manku, architecte, ont déjà à leur actif un certain nombre de réalisations dans des cadres historiques prestigieux : les restaurants d'Alain Ducasse à la tour Eiffel (le Jules Verne), au Plaza Athénée et à Monaco (le Louis XV), l'hôtel de l'abbaye royale de Fontevraud, le château de Ferrand à Saint-Émilion, l'hôtel Les Haras à Strasbourg, le Mandarin Oriental à Paris et à Doha, la Maison Van Cleef & Arpels place Vendôme, à Paris (suivie de la création de toutes pièces de la Maison Van Cleef à Séoul). Et bientôt, à l'horizon 2023, la rénovation complète de la Maison du peuple à Clichy, bâtiment emblématique de l'architecture du XX^e siècle, acquis par Alain Ducasse. Un client de longue date : Patrick Jouin a commencé par lui dessiner une assiette, en 1999, avant de l'accompagner dans tous ses projets.

Pierre Jochem, le directeur de La Mamounia, les avait repérés depuis longtemps, il avait même songé à faire appel à eux quand il dirigeait le Raffles à Singapour. Ils se sont finalement rencontrés chez le chef

Marc Haeblerlin, qui fêtait ce jour-là les 50 ans de trois-étoiles de l'Auberge de l'ill (rénovée déjà deux fois par le tandem). Pierre Jochem leur a alors parlé de son idée de créer une oenothèque à la place du bar Churchill, qui ne fonctionnait plus très bien. Ce petit projet de départ a débouché sur la réinvention de tous les espaces de restauration du palace, sur 1600 m²...

**“Insuffler
de la modernité
en respectant
l'héritage
du passé”**

« En tant que designer et architecte, la première chose que nous faisons devant une demande, c'est de la remettre en question, sourit Patrick Jouin. Nous essayons d'en comprendre le contexte, les raisons, les contraintes. Nous avons commencé par mener une réflexion globale sur les axes de circulation, les énergies, les traces du passé. Comme le garagiste qui commence par sou-

lever le capot d'une voiture, et qui va finalement tout démonter... Cette étude d'ensemble a débouché sur un échange très riche entre les idées de Pierre Jochem et nos propositions. »

À partir du projet de l'oenothèque, tout s'est enchaîné dans un cheminement logique. L'idée de créer l'oenothèque au sous-sol, bien abritée de la chaleur, à l'étage de circulation des cuisines, supposait un accès protégé. Une tente a donc été créée en extérieur pour abriter l'escalier, et, à côté, deux autres tentes d'aspect identique servant de lounges privées pour se reposer ou prendre un repas. L'ensemble constitue une zone de transition entre l'espace piscine et le restaurant italien.

Le bar Churchill est devenu un espace intime et feutré, revu dans l'esprit des wagons Pullman de l'Orient-Express. Il communique maintenant avec un petit cinéma ultra-confortable, idéal pour des projections privées.

Dans le passage menant vers le bar, un immense lustre en verre attire l'attention... et les pas du visiteur pour découvrir le nouveau salon de thé de Pierre Hermé : banquettes, fauteuils confortables, tables basses sont disposés de part et d'autre d'un petit ►

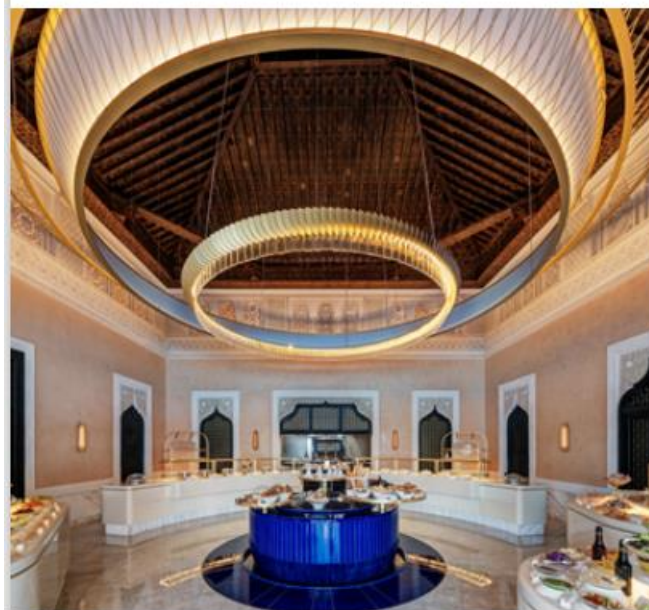
ALAIN KESCHANE



Patrick Jouin (à gauche) et Sanjit Manku, designer et architecte, ont travaillé en étroite collaboration avec Pierre Jochem pour réaliser la rénovation du palace.



Tradition marocaine et design contemporain : le salon de thé de Pierre Hermé, avec ses lanternes posées au sol, et le Pavillon de la piscine, avec son immense lustre rond inspiré des bijoux berbères.



► patio à arcades autour d'une fontaine en marbre. L'éclairage, très doux, est diffusé par de nouvelles lanternes, posées au sol ou accrochées au plafond. « C'était difficile de toucher à un objet aussi iconique que la lanterne de La Mamounia, remarque Patrick Jouin. Nous l'avons redessinée en nous inspirant du travail de découpe des dinandiers marocains et en jouant avec les effets d'ombre et de lumière. Nous l'avons déclinée sous toutes les formes, dans toutes les tailles : lampes à poser, suspensions, appliques... »

Redistribuer l'espace, faire entrer la lumière : telles ont été les préoccupations premières de Patrick Jouin et Sanjit Manku en repensant tous les lieux de restauration. L'ancien restaurant français, devenu L'Italien sous la houlette du chef Jean-Georges Vongerichten, s'est agrandi dans l'esprit d'un jardin d'hiver : sur tout un côté, de grandes baies vitrées

OUBAT / ALAN RECHINE



Aménagée sous terre, l'œnothèque présente 2000 bouteilles rares autour d'une table d'hôte, sous un immense lustre en corde tressée.

s'ouvrent sur les arbres et les fleurs, tandis qu'à l'intérieur une fresque de plus de 20 mètres de long prolonge le jardin sur les murs.

L'ancien restaurant italien est devenu L'Asiatique, un lieu sensuel et intime. Le décor traditionnel marocain d'origine, rajeuni par des luminaires et du mobilier créés spécialement, fusionne parfaitement avec la cuisine du chef Jean-Georges. « J'aime l'idée que l'on soit un peu brouillé entre le passé, le présent et le futur, avoue Patrick Jouin. Quand on est à La Mamounia, ce palace historique, on voyage dans le temps. »

Et dans le monde, à travers ses divers restaurants à la personnalité marquée, L'Italien, L'Asiatique, Le Marocain (qui s'est agrandi d'une terrasse en bas et d'un lounge au der-

ALAN RECHINE

nier étage), le bar Majorelle et le salon de thé d'esprit français. Le Pavillon de la piscine a été refait, illustrant par ses lignes courbes les douceurs de la gourmandise – « Nous n'aimons pas beaucoup l'agressivité des angles droits », plaisante Patrick et Sanjit. Un lustre circulaire monumental en métal et tissu domine les buffets disposés en arc de cercle. Au centre, une fontaine ronde en céramique bleue, clin d'œil à Majorelle, sert aussi de présentoir. Les pâtisseries de Pierre Hermé sont proposées dans le « temple du sucré » : un espace à part, aux murs recouverts de cuivre poli et martelé, dans lequel les desserts sont disposés sur un bloc de marbre... couleur pêche.

« Apporter de la modernité dans un lieu comme celui-ci, oser



Ambiance feutrée au bar Churchill : murs en tissu rétroéclairé, plafond boisé, bar en marbre noir. Salle de cinéma intime et confortable pour des séances privées, agrémentées de snacks conçus par Pierre Hermé.

toucher à un mythe, c'est un sacré défi, souligne Patrick Jouin. Mais je pense qu'il faut oser faire évoluer ces palaces mythiques devenus des institutions, tout en en gardant l'esprit. Sinon, ils deviendront surannés et auront du mal à rester dans l'excellence. Notre travail, c'est de s'appuyer sur la tradition – et le Maroc est riche d'un artisanat et d'un savoir-faire incroyables – pour insuffler un peu de modernité et inventer l'avenir. Quand le visiteur pousse la porte de La Mamounia, il a déjà des images mentales de ce qu'il va trouver. Mais au-delà de ce qu'il s'attendait à voir, il faut aussi lui offrir des surprises. Notre métier de designer, c'est de créer des moments, des émotions, des futurs souvenirs. » **© S.B.**

CHEF RESTAURATEUR GLOBE-TROTTEUR

Jean-Georges Vongerichten

IL PILOTE DEUX RESTAURANTS À LA MAMOUNIA : L'ASIATIQUE ET L'ITALIEN, QUI VIENNENT S'AJOUTER À LA CINQUANTAINE D'ÉTABLISSEMENTS QUI PORTENT SA MARQUE DANS LE MONDE.

Mais qu'est-ce qui fait courir Jean-Georges ? « La cuisine, les voyages, le business... » Quel chemin ainsi parcouru à grandes enjambées ! Le jeune cuisinier alsacien, formé chez Marc Haeblerlin, Paul Bocuse et Louis Outhier, est arrivé à New York il y a trente-cinq ans avec 500 dollars en poche. Aujourd'hui, il est à la tête d'une cinquantaine de restaurants dans le monde, qui emploient 50 000 personnes, dont la moitié à New York à travers ses 12 établissements. Pour son restaurant gastronomique Jean-Georges, ouvert dans la Trump Tower en 1997, il a eu trois étoiles Michelin pendant treize ans, et encore deux aujourd'hui. Il a une étoile à Tokyo, Shanghai et São Paulo.

Cet Alsacien volant – qui parle français, anglais, allemand et « un peu » thaï, japonais, chinois – aurait-il le don d'ubiquité ? Plutôt celui de l'organisation. Son emploi du temps est réglé avec la précision d'un menu dégustation : « Le matin, je suis à mon bureau pendant deux heures pour faire de l'administration. Ensuite, je suis en cuisine chez Jean-Georges de 12 heures à 18 heures. Le soir, je passe dans mes restaurants new-yorkais pour voir si tout va bien. Et huit à dix jours par mois, en gros une semaine sur trois, je pars visiter mes autres restaurants



Champion de la cuisine fusion, Jean-Georges Vongerichten s'inspire de cuisines de styles différents qu'il retranscrit à sa manière.

en Europe, en Asie et en Amérique. Les voyages m'inspirent, je reviens avec un œil neuf. Je suis toujours en recherche de nouveaux goûts, de nouvelles techniques, de nouvelles méthodes. On n'invente pas les produits : il n'y a pas un nouveau poisson qui sort de l'océan tous les jours ! Mais on peut les transformer en leur apportant un nouveau goût. Et en voyageant, je découvre une infinité de légumes, d'herbes, d'épices différents. J'adapte ma cuisine au pays où je suis : à Shanghai ou à Marrakech,

la farine n'est pas la même, le basilic n'a pas le même goût. »

Mais il y a une « patte » Jean-Georges, que Pierre Jochem lui a demandé de poser à La Mamounia. « Nous nous sommes connus par l'intermédiaire de Pierre Hermé, alsacien comme moi, raconte-t-il. En novembre 2019, Pierre Jochem m'avait invité à venir à Marrakech, mais à ce moment-là je ne pouvais pas. Nous nous sommes finalement rencontrés la semaine suivante à Shanghai, où nous étions tous les deux en déplacement. Nous nous sommes retrouvés dans mon restaurant italien. Il m'a proposé de créer un restaurant asiatique à La Mamounia. En partant, il m'a dit : "Je voudrais aussi un restaurant italien !" Nous avons signé en avril 2020, en pleine pandémie. Les voyages étant impossibles, on a tout fait par Zoom avec

l'équipe sur place. J'ai travaillé avec eux les recettes en vidéo à distance, c'était une première... C'était frustrant de ne pouvoir éprouver ni le goût ni l'odeur, mais, finalement, cela a plutôt bien fonctionné : quand j'ai pu enfin venir, en novembre, j'ai trouvé les plats satisfaisants à 95 % ! »

À L'Asiatique, Jean-Georges propose cette cuisine fusion mêlant les influences française, indienne, chinoise, thaïe, qui est devenue un peu sa signature depuis qu'il l'a lancée, il y a près de trente ans,

ALAN KESHANE



Patrick Jouin et Sanjit Manku accordent une grande importance à la lumière. Ils conçoivent eux-mêmes tous leurs luminaires, comme les lanternes posées sur les tables du restaurant italien et les suspensions qui donnent à L'Asiatique un éclairage intime.

dans ses restaurants Vong (comme Vong... erichten) – on peut aussi la déguster à Paris dans son restaurant Market, avenue Matignon. À la carte de L'Asiatique : tempura d'aubergines, feta, miel épicé ; chair d'araignée, feuille de laitue, salade de mangue épicée ; noix de saint-jacques sautées, bouillon de lait de coco épicé, asperges vertes, fèves, herbes ; curry rouge de canard, sambal ananas ; filet de bœuf, shiitakés au gingembre, émulsion de caramel au soja...

À L'Italien, le bar à antipasti voisine avec le four à bois. Large sélection de pizzas (par exemple, à la truffe noire et fromage fontina) et de pâtes (ravioli de homard et crevettes), mais aussi de plats comme le tartare de thon épicé aux olives noires, concombre, avocat et menthe ; le carpaccio de saint-jacques au piment vert, pistache, citron vert et menthe ; la burrata, marmelade de

ALAN KESHANE

citron Meyer, ciabatta et basilic ; la daurade au fenouil caramélisé ; la langouste rôtie au feu de bois, origan, citron et piment. Jean-Georges ne s'arrête jamais : « La vie est trop courte, et j'aime trop cuisiner... » Ses dernières ouvertures (en attendant les suivantes...) : à Roquebrune dans l'hôtel Maybourne Riviera ; à Londres à l'hôtel The Berkeley (en plus de ses deux restaurants au Connaught) ; à Kyoto, dans un « ryokan » (auberge traditionnelle japonaise). Et la plus importante : le Tin Building à New York, près du pont de Brooklyn. Installé dans l'ancien marché aux poissons (Fulton Fish Market), dont la rénovation a demandé huit ans de travaux, il couvre plus de 5 000 m² sur deux niveaux. En plus du marché lui-même, il compte 6 comptoirs et 6 restaurants dirigés par Jean-Georges. Quand on aime, on ne compte pas... **OSB.**



PRINCE DE LA GOURMANDISE

Pierre Hermé

IL A CONQUIS LA MAMOUNIA EN DOUCEURS : IL SIGNE TOUS LES DESSERTS DU PALACE, LA CARTE SUCRÉE-SALÉE DU BAR, UNE BOUTIQUE ET UN SALON DE THÉ.

La Mamounia est l'un des fleurons de l'empire sucré que Pierre Hermé a bâti en vingt-cinq ans. En réinventant des grands classiques, comme le macaron ou le millefeuille, et en imaginant de nouveaux accords de saveurs, Pierre Hermé est devenu une star mondiale de la pâtisserie. Élu meilleur pâtissier du monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, classé quatrième dans la liste des 50 Français les plus influents au monde par le magazine « Vanity Fair », il n'en est pas moins resté modeste et authentique. « Être célèbre ? Ce n'est pas une fin en soi, c'est juste une conséquence, affirme-t-il. Si je suis un homme heureux, c'est parce que je n'ai jamais l'impression de travailler. J'assouvis ma passion. J'ai la chance de m'accomplir dans mon métier en créant comme j'en ai envie, en toute liberté. »

Avec sa bonhomie, sa rondeur, sa voie douce, sa barbe, on le verrait bien en père Noël distribuant des gâteaux aux enfants. Il ne vient pourtant pas de Laponie, mais d'Alsace – cette Alsace qui a vu naître autant de pâtissiers que la Bretagne d'ostreiculteurs.

Le petit Pierre est né dans la pâte à choux du labo comme d'autres dans un chou du jardin. Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens qui tenaient



Élu meilleur pâtissier du monde en 2016, présent dans le monde entier, Pierre Hermé signe toute la restauration sucrée de La Mamounia.

boutique à Colmar depuis 1870, il a commencé à pâtisser tout petit avec son père. À 14 ans, il entre en apprentissage chez Gaston Lenôtre, où il reste six ans : « Cela m'a forgé un système de référence. J'ai notamment appris l'importance de l'organisation des moyens humains et matériels pour produire de la qualité. » À 20 ans, il fait son service militaire au ministère de la Défense auprès de Charles Hernu, un grand gourmand... : « Là, j'étais tout seul, j'ai appris l'autonomie. » Après un

passage chez Alain Passard en Belgique et à l'InterContinental au Luxembourg, il entre à 24 ans chez Fauchon, où il est chef pâtissier pendant dix ans.

Fin 1997, il crée la maison Pierre Hermé Paris avec Charles Znaty, chef d'entreprise, homme de marketing et de communication (il a été élu en 2011 président du Medef Paris). Complémentaires et inséparables, ils en ont fait du chemin ensemble depuis l'ouverture des premières boutiques, l'une en 1998 à Tokyo, l'autre en 2001 à Paris, rue Bonaparte, qui existe toujours.

Aujourd'hui, la maison compte une soixantaine de points de vente dans le monde : à Paris, New York, Tokyo, Londres, Bangkok, Séoul, Dubaï, Doha, Bakou, Macao... Jusque dans l'espace : en 2017, Pierre Hermé a envoyé des macarons dans

les étoiles à Thomas Pesquet et aux astronautes de la Station spatiale internationale. On imagine ces petits macarons de toutes les couleurs valant en apesanteur dans la cabine, à qui les attrapera pour les déguster !

Dès l'époque Fauchon, Pierre Hermé s'est fait un nom, et même un renom, avec le macaron. Et rond et rond, petit macaron... Il l'a fait évoluer en multipliant les parfums, parfois insolites (anis-safran, citron-fenouil, vanille-basilic), en mariant



Dans le salon de thé à l'architecture mauresque, un lustre central composé de 792 pièces en cristal éclaire l'atrium, tandis que les lanternes diffusent une lumière douce.

deux garnitures, en intégrant des morceaux d'éclats de noisette dans la truffe blanche), en utilisant des ingrédients salés (huile d'olive, piment d'Espelette, foie gras). C'est le trublion du macaron ! Parmi ses créations les plus fameuses, l'Ispahan, associant la framboise, la rose et le litchi, est un best-seller de la maison depuis vingt-cinq ans.

« Je m'intéresse aux ingrédients non seulement pour leur goût, mais aussi pour leur origine, leur histoire, leurs producteurs. Partout où je voyage, je vais sur les marchés pour goûter les produits locaux, ils m'inspirent des associations de saveurs. » Présent sur quatre continents, il ne manque plus à son planisphère que l'Océanie. Quand il s'y implantera, on imagine que le lait de kangourou, les œufs d'ornithorynque et le miel d'eucalyptus lui inspireront des merveilles...

Les goûts, les couleurs et aussi les parfums l'inspirent. En 2015, il a lancé une collaboration avec Olivier Baussan, fondateur de L'Occitane. Elle a débouché sur l'ouverture, en 2017, sur les Champs-Élysées, du 86Champs, un concept store original réunissant la gastronomie et la cosmétique. Une expérience poursuivie l'année suivante avec l'ouverture à Londres de la plus grande boutique L'Occitane du monde, avec un Bar à macarons et un Lounge by Pierre Hermé.

2017, c'est aussi le début de la collaboration de Pierre Hermé avec La Mamounia. Ou plutôt avec Pierre Jochem : « Elle est née de l'envie de monter un projet ensemble, de faire grandir la pâtisserie au sein de l'hôtel. J'y ai ouvert une boutique et j'ai repris toute la partie sucrée : desserts des différents restaurants, petits déjeuners et buffet sucré au Pavillon de la piscine. J'avais déjà

cette expérience d'hôtel au Royal Monceau à Paris, au New Otani à Tokyo et au Ritz-Carlton à Kyoto. En 2020, on a ouvert en plus un salon de thé et pris en charge la carte salée de la galerie Majorelle. Ce n'était pas pour moi une première, car je proposais depuis 2000 une cuisine salée dans un salon de thé à Tokyo. Mais c'est à La Mamounia que la collaboration est la plus complète. C'est un lieu inspirant, qui donne envie de faire des choses exceptionnelles. Et c'est formidable de travailler avec Pierre Jochem, car il goûte tout. C'est précieux pour nous de savoir si nos créations répondent aux attentes de sa clientèle. »

Responsable des desserts des différents restaurants de l'hôtel, Pierre Hermé adapte sa carte au style de chacun. Ainsi propose-t-il à L'Italian une pizza sucrée (pâte à pizza, crème au citron, confit d'orange, chair de citron et d'orange, miel à la fleur d'oranger, pâte à pastilla caramélisée, sorbet à l'orange), à L'Asiatique un dim sum Ispahan (rose, framboise, litchi), au Marocain une pastilla traditionnelle, lait et fleur d'orange. Il s'est inspiré de la pâtisserie marocaine pour créer deux gâteaux spécifiques : la corne de gazelle Mamounia et le m'hench, à base de pâte à pastilla, amandes, miel, citron et glace à l'amlou (mélange d'amandes et d'huile d'argan). Autres exclusivités : trois macarons, citron-amlou, Infiniment amlou, Café marocain et une tarte Infiniment café marocain. Avec lui, ici, la gourmandise n'est plus un péché mais un devoir, à savourer les yeux fermés en croquant délicatement dans un macaron ou une corne de gazelle.

Les tentations se renouvellent en permanence, car cet artiste de la gourmandise est toujours en recherche de saveurs et de parfums inédits. D'ailleurs quand on lui demande quel est son gâteau préféré, on fait... chou blanc : « C'est le prochain », répond-il, le sourire en coin. Hermétique, Pierre Hermé ? **O.S.B.**

ALAN KESHANE

ALAN KESHANE

Les chefs exécutifs sur place

LEURS CHEFS MENTORS LES GUIDENT DEPUIS PARIS ET LES ÉTATS-UNIS. À LA MAMOUNIA, CE SONT EUX QUI FONT LA CUISINE.

YOANN BERNARD L'expérience des palaces

Yoann Bernard est depuis le mois de novembre 2018 le chef exécutif de La Mamounia.

Breton amoureux de la mer et des horizons lointains, il a su allier depuis vingt ans ses deux passions : la cuisine et les voyages. Sitôt terminée sa formation en Bretagne, il met les voiles à 21 ans pour l'Amérique. Il travaille successivement à Atlanta, à Kansas City, puis à Los Angeles, à L'Orangerie, un Relais & Châteaux où il apprend la cuisine gastronomique avec un chef venant de chez Taillevent.

Puis retour en Europe : d'abord à Marbella, puis à Saint-Petersbourg, où il prend sa première place de chef à 26 ans dans un palace historique : le Grand Hôtel Europe.

Au bout de quatre ans, il part au Raffles à Singapour comme sous-chef exécutif, recruté par un certain... Pierre Jochem. Une belle expérience, avec 19 points de restauration à gérer dans l'hôtel. Il prend goût aux palaces et continue sa route : à Shanghai au Ritz-Carlton, à Kuala Lumpur, à Moscou, où il reste quatre ans et rencontre sa future femme. En novembre 2018, Pierre Jochem le fait venir à La Mamounia comme chef exécutif.

« Mon rôle, c'est de manager les cuisines de tous les restaurants de l'hôtel, où travaillent 115 personnes. Je dois gérer les équipes, les produits, les finances... Et superviser la cuisine, bien sûr. Jean-Georges et



Jean-Georges Vongerichten entouré de Yoann Bernard, chef exécutif de La Mamounia, et de Rachid Agouray, chef exécutif adjoint et chef du restaurant marocain.

Pierre Hermé conçoivent les recettes et on les réalise. On échange beaucoup avec leurs équipes, on discute chaque changement de carte. On travaille aussi étroitement avec le chef Rachid Agouray, qui est responsable du restaurant marocain.

En cuisine comme ailleurs, on applique ici une grande rigueur. Tous les plats sont validés par la direction générale. On organise des dégustations à quatre : Pierre Jochem, Étienne Haro, directeur d'exploitation, Stéphane Lafon, directeur de la restauration, et moi. Pierre Jochem est un amateur passionné de gastronomie. Il goûte tout. Il prend chaque jour ses repas à l'hôtel, soit dans l'un des restaurants, soit dans son bureau s'il n'a pas le temps. »

Ayant connu un certain nombre de palaces dans le monde, Yoann reconnaît à La Mamounia un charme particulier : « C'est un palace qui a une âme, où il y a un savoir-faire très ancien, où les gens restent longtemps. Ils sont fiers d'y travailler. Et ils ont raison : La Mamounia, il n'y en a qu'une au monde ! »

RACHID AGOURAY La cuisine marocaine sublimée

Rachid Agouray est à la fois le chef du restaurant marocain et le chef exécutif adjoint de La Mamounia aux côtés de Yoann Bernard. Personne ne connaît mieux que lui les cuisines du palace : à 50 ans tout rond, il y a

passé trente-cinq ans de sa vie. Arrivé comme commis à 16 ans, il y a fait son chemin tout en multipliant les expériences à l'étranger. Il a ainsi travaillé avec Alain Senderens chez Lucas Carton, avec Gualtiero Marchesi à Milan, dans des hôtels de luxe comme le Cipriani, le Martinez, le Fouquet's, le Crillon, le Mandarin à Genève ou l'Hôtel du Palais à Biarritz.

Très attaché à la gastronomie française, il évoque avec émotion le souvenir de Paul Bocuse : « Il avait fêté ses 70 ans à La Mamounia en février 1996. Vingt ans plus tard, alors que je participais à une semaine gastronomique à Genève, je suis venu dans son restaurant. C'était quelques mois avant sa mort. Il m'a reconnu, et il m'a dit : "Mais il est où, mon couscous ? mon tajine ?" De retour à Genève, je lui ai préparé un dîner marocain que je lui ai fait livrer à Collonges par la voiture de l'hôtel. J'étais tellement heureux de lui faire plaisir... »

Chef du restaurant marocain depuis plus de dix ans, il compte dans sa brigade 96 % de femmes en cuisine – alors qu'elles ne sont que 25 % ailleurs. À côté du couscous royal et de la tanjia d'agneau cuite lentement dans un pot de terre, certains plats traditionnels sont réinterprétés à sa manière, comme la pastilla de homard et fondue d'épinards, le tajine de langouste au fenouil ou le tride de ris de veau aux dattes et amandes torréfiées.

Parallèlement à ses fonctions à La Mamounia, Rachid Agouray assure certaines réceptions officielles pour le roi du Maroc – à ce titre, il représente son pays au sein du Club des chefs des chefs, qui réunit les chefs de cuisine des chefs d'État. Il a ainsi orchestré le repas pour l'inauguration du TGV Tanger-Rabat, en novembre 2018 : « Servir à bord en quarante-cinq minutes un menu à l'assiette pour 160 personnes et 300 repas plateaux, c'était un sacré défi ! »

Mais les défis, il aime ça, ça le stimule. « Le mot "impossible" ne fait

pas partie de mon vocabulaire. On peut toujours trouver une solution. Quand je suis arrivé à La Mamounia, on m'a expliqué qu'on ne disait jamais non, qu'il fallait toujours satisfaire le client. On est fier quand on réussit. » Quand la pression est trop forte, il a trouvé la solution : « Je vais faire un tour dans le potager au fond du jardin. J'y retrouve la paix, je reviens zen. »

Chef reconnu en France, Rachid Agouray a été décoré de la médaille d'or du Sénat en 2019 et de l'insigne d'officier du Mérite agricole en 2021. Une grande fierté pour cet amoureux de la gastronomie.

STEVE THIERY Sous le signe du macaron

Sur place, Pierre Hermé peut s'appuyer sur son chef pâtissier exécutif, Steve Thiery, à la tête d'une équipe de 22 personnes.

Steve est né sous le signe du macaron, descendant voyage... Né en Lorraine, il se forme à Nancy chez Jean-François Adam, connu dans



Steve Thiery est le chef exécutif de Pierre Hermé sur place pour l'ensemble de ses créations.

toute la région pour son saint-épvre : ce gâteau emblématique à base de meringue aux amandes et de crème au beurre à la nougatine, dont la recette secrète se transmet depuis près de cent cinquante ans, serait né d'une erreur dans la confection de macarons aux amandes.

En bon Sagittaire, Steve rêve de voyage. Il part en Polynésie, où il devient à 22 ans chef pâtissier de l'InterContinental de Tahiti : « J'étais à la tête d'une brigade de 12 Tahitiens que j'avais un peu de mal à comprendre... » Il récidive à l'hôtel St Regis de Bora Bora.

Au bout de cinq ans, il rentre en France et travaille à Cannes chez le pâtissier-chocolatier Jean-Luc Pelé. « Nous faisons 500 000 macarons par mois. »

Comme les cailloux ronds du Petit Poucet, les macarons le mènent tout droit chez Ladurée, où il va rester sept ans en tant que chef pâtissier à l'international. À nouveau, il voyage : avec près de 50 points de vente dans le monde, il est amené à travailler en France, en Suisse, au Liban, au Maroc, où il reste quatre ans à Casablanca. « On y travaillait beaucoup pour des événements. Le record : un mariage de 4 000 personnes et un gâteau de 3,70 mètres de haut et 12 étages. »

Les réceptions grand format ne lui font pas peur, c'est une bonne chose pour travailler à La Mamounia. Il y est recruté en mars 2019 comme chef pâtissier exécutif de Pierre Hermé pour s'occuper de toute la partie sucrée de l'hôtel et des restaurants (qui proposent 60 desserts différents à l'assiette).

Même à distance, Pierre Hermé veille au grain : il échange au moins une fois par semaine par téléphone avec Steve, il vient à La Mamounia tous les deux mois et envoie des collaborateurs former les équipes sur place à chaque changement de carte.

Le gâteau favori de Steve : le plaisir sucré. Une belle définition de la gourmandise. **© S.B.**

Adresse page 120

ILS SONT DEVENUS DES HABITUÉS DE LA MAMOUNIA

Les témoignages des fidèles

GÉRARD ET CHANTAL PERSE

La sérénité

Propriétaires à Saint-Émilion de vignobles, dont le prestigieux Château Pavie (Premier grand cru classé A), ainsi que de l'Hôtel de Pavie (Relais & Châteaux), de la Table de Pavie, restaurant 2 étoiles, et du bistrot L'Envers du décor.

« Quand nous nous sommes mariés, tout jeunes, en 1971, nous n'avions pas un sou pour partir en voyage de nocces... Nous avons attendu 1975 pour faire ensemble notre premier voyage : à Marrakech. Là, nous avons découvert avec émerveillement La Mamounia en entrant seulement prendre un verre au bar de la piscine.

Depuis maintenant une vingtaine d'années, nous y allons tous les ans. C'est vraiment le meilleur hôtel au monde. À chaque fois qu'on franchit l'entrée, on ressent un pin-

cement au cœur, une émotion qui se nourrit de l'histoire du lieu, de son vécu, de son cadre. La Mamounia est merveilleusement située : si on veut partager l'agitation trépidante de Marrakech, on peut aller déambuler dans la médina, qui est à deux pas. Si on veut respirer le calme et la sérénité, on peut aller flâner dans les jardins de l'hôtel aux doux parfums de roses et de fleurs d'oranger. Et le soir, en prenant un verre sur la terrasse du bar devant ce décor de rêve, on est les rois du monde ! »

ROGER HATCHUEL

Je suis un inconditionnel !

Fondateur de Médiavision, du Festival du film publicitaire de Cannes, de la Roger Hatchuel Academy (programme de formation pour des étudiants se destinant à une carrière dans la publicité ou la communication).

« La Mamounia et moi, c'est une longue histoire... À notre première rencontre, j'avais 10 ans. Nous habitions l'Algérie, et j'y étais allé avec mes parents.

Pendant très longtemps, ce fut Le palace de Marrakech, riche d'une histoire que tous les nouveaux hôtels qui se sont construits, aussi beaux soient-ils, n'auront jamais. Il a eu ses périodes de gloire et d'endormissement. Depuis une dizaine d'années, avec l'arrivée de son nouveau directeur, Pierre Jochem, l'hôtel est à nouveau au plus haut niveau. La dernière rénovation est une réussite : elle a redonné la qualité exceptionnelle de ce palace tout en gardant sa personnalité marocaine. Et le nouveau restaurant italien est bien mieux que le restaurant français qu'il a remplacé...

Je suis devenu un inconditionnel de La Mamounia, j'y vais deux à trois fois par an. Je m'y sens bien. On y est admirablement reçu. La gentillesse, l'attention du personnel commencent dès l'accueil par les colosses qui sont à l'entrée. Comme je viens depuis longtemps, ils me connaissent et me saluent en m'appelant par mon nom. Pour m'amuser, j'avais fait croire à des amis que j'y avais invités que j'avais racheté le tiers des parts de La Mamounia. Je m'y sens tellement chez moi... »

CHRISTINE ORBAN
Magique !

Écrivaine. Son prochain livre, « Jacqueline et Blaise », porte sur la relation entre Blaise Pascal et sa sœur Jacqueline, poétesse, « la personne qu'il aimait le plus au monde ». Il paraîtra chez Albin Michel en jan-

CHRISTINE ORBAN



vier 2023, année du 400^e anniversaire de la naissance de Pascal.

« La première fois que je suis venue à La Mamounia, j'étais avec ma mère. Nous habitions au Maroc. J'avais 5 ans et une bronchite. Le pédiatre avait eu la géniale idée de nous conseiller l'air de Marrakech ! Je me souviens d'une promenade en calèche emmitouflée dans un petit manteau pied-de-poule, du ciel d'un bleu qui n'existe qu'à Marrakech, des murailles roses et du sommet du Haut Atlas enneigé. Quand j'arrive au pays de l'enfance, c'est ce film qui se déroule sous mes yeux.

Depuis, j'y retourne le plus souvent possible. C'est un bonheur et une nécessité. Ce serait prétentieux de dire que je m'y sens chez moi, mais il y a un peu de cela. Malgré la magnificence de ce palais historique, mythique, visité par les personnalités les plus illustres de la planète, il demeure un lieu chaleureux et intime. C'est ce paradoxe, intimité et magnificence, que La Mamounia parvient à imposer.

Mon mari et moi avions choisi La Mamounia il y a trente ans pour notre voyage de nocces. C'était en pleine guerre du Golfe. L'hôtel était quasiment vide, nous n'avons rencontré qu'Yves Saint Laurent et son chien...

FRANÇOIS ET NARJISS CLUZET



Avec Pierre Jochem, Denys Courtier, Lamia El Ghorfi et toute l'équipe, nous avons créé le prix littéraire de La Mamounia, qui récompense des romans d'écrivains marocains d'expression française. J'ai eu la chance de le présider. Nous avons partagé de bien joyeuses soirées de remises de prix où intellectuels, écrivains et journalistes se côtoyaient...

Je connais suffisamment Pierre Jochem pour savoir qu'il est un homme charmant, discret et efficace. Le palais qu'il dirige est extraordinairement bien tenu. Je connais le gant de velours de Pierre, mais je suppose qu'il faut aussi une main de fer pour que cet illustre hôtel fonctionne aussi bien.

Rien de grand ne se fait sans passion. »

FRANÇOIS CLUZET
L'hôtel du bonheur

François Cluzet a tourné dans plus de 80 films. Les deux prochains sortiront sur les écrans avant la fin de l'année : « Canailles », de Christophe Offenstein (le 14 septembre), et « Mascarade », de Nicolas Bedos (le 1^{er} novembre).

« Je suis venu pour la première fois à La Mamounia il y a une dizaine d'années. Mon épouse,

Narjiss, est marocaine. Son envie de me faire découvrir son pays m'enthousiasmait, et Marrakech est au carrefour de plusieurs villes marocaines magnifiques. La découverte de La Mamounia reste un très beau souvenir de notre premier voyage. Il y a une chose qui n'existe nulle part ailleurs à ma connaissance, c'est ce jardin immense, merveilleusement entretenu, avec ces orangers qui parfument tout l'hôtel. Se promener dans ce havre de paix et de beauté est un grand privilège.

Nous y retournons assez souvent. Nous adorons cette ville incroyable, et La Mamounia est un palace unique. Tout y est fait pour se détendre, se faire plaisir, c'est une chance d'y être aussi bien accueilli. La langue maternelle de mon épouse étant l'arabe, vous vous doutez bien que la complicité avec le personnel est immédiate, et que c'est une chance supplémentaire d'avoir l'impression d'être dans son pays comme chez soi.

J'aime particulièrement ce jardin oriental terriblement bucolique où je découvre, à chacun de mes séjours, des essences et des plantations différentes. Mais ce n'est pas tout, bien sûr... L'hôtel est majestueux, décoré avec un goût irrésistible, et le service est remarquable.

Son directeur, Pierre Jochem, y est pour beaucoup. C'est un homme rare, c'est un humaniste. Sa bienveillance est légendaire, et ceux qui en parlent le mieux sont les employés de son hôtel. Ils le respectent, et sont fiers et heureux de travailler à ses côtés pour cette Grande Dame qu'est La Mamounia. Tout est dit !

À côté de son extrême compétence, Pierre Jochem a le goût du partage, et il sait mettre tout en œuvre pour que votre séjour soit mémorable.

Cet hôtel, année après année, est considéré comme le plus beau du monde. Je ne les connais pas tous, bien évidemment, mais il restera à jamais pour moi, celui du bonheur. » ➤



GÉRARD ET CHANTAL PERSE



ROGER HATCHUEL

ALAIN BENOÎT / SIP

SIP



DR DAVID KHAYAT

DR DAVID KHAYAT
Un supplément d'âme
 Cancérologue renommé, ancien président de l'Institut national du cancer, David Khayat est l'auteur d'une trentaine d'ouvrages (dernier paru : « Arrêtez de vous priver ! », Albin Michel, 2021). Le prochain sera « Le Dictionnaire amoureux de la cuisine et des cuisiniers » (à paraître en avril 2023 chez Robert Laffont). Car l'autre passion de cet épicien, après la médecine, c'est la cuisine. Il a d'ailleurs pris des cours à l'école d'Alain Ducasse. Il a tellement d'amis dans la profession qu'on le surnomme « le cancérologue des chefs ».

« La première fois que je suis allé à La Mamounia, c'était en 1982. Après, en tant que médecin du roi Hassan II, je suis allé très souvent au Maroc, un pays que j'adore.

La Mamounia fait partie des rares hôtels iconiques dans le monde qui sont autre chose qu'un hôtel. Il a bien sûr tout ce qu'il faut pour toucher à la perfection : la lumière, le jardin, la piscine, le spa, les restaurants, le service, la gentillesse et l'élégance du personnel... Aucun raté ! Mais il a quelque chose en plus : il a une âme. On sent le passé, on s'intègre dans la continuité d'une histoire. Le temps s'écoule à une autre vitesse.

Ce que j'aime particulièrement à La Mamounia, c'est la lumière. Quand on en sort, on est ébloui par

la lumière du Maroc. Quand on y entre, cela ressemble à un caravansérail où les gens viennent se reposer dans le silence. Loin du tumulte de la place Djema'a el-Fna, pourtant à deux pas.

Dès qu'on franchit la porte, c'est l'immersion totale, c'est une fête de tous les sens : le silence, le spectacle de ce cadre enchanteur, le doux parfum qui flotte dans l'hôtel, le goût du lait à la fleur d'oranger et à la poudre d'amande que l'on vous offre à l'accueil, le toucher du velours des sièges du salon.

Je fais une cinquantaine de voyages par an pour mon métier, et mon hôtel favori au monde, celui où j'ai toujours envie d'aller, c'est La Mamounia. Elle a un supplément d'âme. C'est une machine à générer du bonheur... »

GÉRARD ET ÉLIANE BOYER

Notre maison de campagne

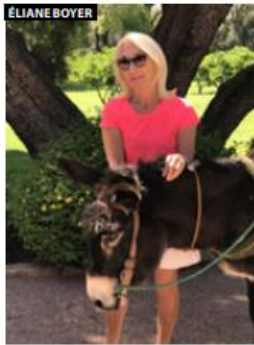
Quarante ans en cuisine à Reims, vingt-cinq ans de 3-étoiles, vingt ans aux commandes du restaurant des Crayères, Gérard Boyer est l'un des plus grands chefs cuisiniers de sa génération.

« La Mamounia, c'est un nom mythique, pour ainsi dire inscrit dans notre inconscient. Mais, en

même temps, c'est un palace très particulier. Aujourd'hui, avec de bons financiers et de bons architectes, c'est facile de faire un bel hôtel de luxe, mais après il faut le faire vivre. Or La Mamounia, elle vit. C'est bien sûr un cadre et un jardin exceptionnels, mais c'est aussi un service exceptionnel.

Ma femme et moi nous y sentons tellement bien que nous y venons depuis quarante ans, une douzaine de jours quatre fois par an. C'est une cure de sérénité. On se sent chez nous, c'est notre maison de campagne... On retrouve chaque fois avec plaisir le personnel, qui nous connaît bien et qui a l'air content de nous voir. Comme on est du métier, on partage un respect mutuel.

C'est extraordinaire de garder le même personnel pendant vingt ans et plus. On se sent fier et heureux de travailler à La Mamounia, conscient que c'est un privilège. Plus encore que les directeurs précédents, Pierre Jochem a su impliquer tout le staff, tout le personnel. À tous les niveaux, ils se sentent épaulés, considérés, et donc très concernés par la vie de l'hôtel. Cela se ressent dans leur attitude envers les clients : l'accueil, la gentillesse, l'attention, l'efficacité, a fortiori pour de vieux habitués comme nous, qu'ils revoient tous les ans. »



ALAIN FOURRAY, SOP

KAD MERAD

C'est mon ailleurs !

Il est à la fois acteur, scénariste, réalisateur. Son dernier film, « Citoyen d'honneur », réalisé par Mohamed Hamidi, sort en salle le 14 septembre.

« Je suis venu pour la première fois à La Mamounia en mars 2020. Je tournais à ce moment-là un film à côté de Marrakech, où ma femme m'avait rejoint. C'était en plein Covid, on était bloqués au Maroc. Ayant quelques jours de vacances à la fin du tournage, j'ai eu envie de découvrir La Mamounia, dont j'avais tellement entendu parler. Je n'aurais pas dû ! Car je suis devenu accro... J'y ai mis un pied, puis deux, et maintenant j'essaie d'y retourner régulièrement. C'est devenu ma maison au Maroc, c'est mon ailleurs.

C'est un palace décontracté. Il n'est pas froid, il est joyeux. On y croise des familles, des enfants. Le personnel est extraordinaire, bien formé, à l'écoute. Pierre Jochem est très accueillant, il a beaucoup de finesse et de joie de vivre. On ressent son plaisir de piloter cet hôtel.

On y découvre à chaque fois quelque chose. J'ai découvert à mon dernier séjour qu'il y avait dans le jardin un pavillon où on pouvait prendre le thé au milieu des orangers.

Les restaurants, je les ai tous essayés. Maintenant le dilemme, c'est : où va-t-on dîner ce soir ? Plutôt à L'Asiatique pour les dim sum à partager ? À L'Italien pour l'osso bucco et la pizza à la truffe ? Au Marocain pour la tadjina, ce plat traditionnel de viande et de légumes cuits dans un pot de terre ? J'adore aussi le bar Churchill, à l'ancienne, un peu caché.

J'apprécie qu'il y ait un discret dress code, décontracté chic, à respecter. C'est agréable, dans un tel lieu, de s'habiller un peu le soir.

Quand on est à La Mamounia, on n'a pas envie d'en sortir. Entre le jardin, la piscine, le spa, les restaurants, on peut y être heureux une semaine sans quitter l'hôtel.

Maintenant, dès que je vois un petit crâneau de libre à venir dans mon emploi du temps, je marque sur mon agenda « Mamounia »... Et je pars avec ma femme souffler quelques jours dans ma « maison du Maroc », à trois heures de Paris. »

FRANÇOIS DELAHAYE

La tour Eiffel du Maroc

Directeur général de l'hôtel Plaza Athénée, directeur des opérations de Dorchester Collection. À ce titre, il supervise également l'hôtel Meurice, l'un des neuf hôtels du groupe dans le monde.

« J'ai découvert La Mamounia en 1981 quand j'ai fait, en tant qu'assistant F&B, l'ouverture du Sofitel Farah Marrakech. À l'époque, c'était un chantier, et nous étions logés à La Mamounia. Je me souviens qu'à l'entrée nous garions nos voitures entre des mandariniers, je levais le bras pour cueillir une mandarine. Au bar Churchill, ces mêmes mandarines étaient pressées et servies avec un gin.

Je me souviens avoir vu le directeur général, un ancien directeur du Crillon, un homme d'un certain âge, danser avec Régine, qu'il avait invitée pour relancer la boîte de nuit qui était en dessous.

Je me souviens qu'il y a une dizaine d'années, pour fêter la rénovation menée par Jacques Garcia, le Cirque du Soleil avait donné un spectacle face à la piscine. C'était extraordinaire !

J'ai plein de souvenirs des grands de ce monde qui ont transmis leur âme à cette maison. J'ai connu plusieurs Festivals du film, où tous les grands de Hollywood passaient dans le lobby. Je me souviens avoir croisé Alain Delon au restaurant marocain, avoir été interpellé près de la piscine par la reine de Malaisie alors que j'étais en maillot de bain...

Au Nouvel An, le lobby était transformé en grande salle de réception avec un orchestre.



FRANÇOIS DELAHAYE ET PIERRE JOCHEM

J'ai énormément de respect pour cette maison. Elle s'endormait un peu, et Pierre Jochem lui a donné un nouvel élan. Je la connais depuis longtemps. Je l'avais rencontré quand il était à La Résidence à l'île Maurice, puis à L'Impérial à New Delhi : il avait fait venir une boutique Chanel dans le lobby, c'était révolutionnaire à l'époque !

Je trouve la dernière rénovation très réussie : elle apporte un souffle de modernité dans le respect de la tradition, tant dans la décoration de Patrick Jouin et Sanjit Manku que dans la cuisine des chefs Jean-Georges Vongerichten et Pierre Hermé.

C'est une belle illustration de l'art de vivre marocain. D'ailleurs Pierre Jochem s'en fait l'ambassadeur en voyageant dans le monde entier pour faire rayonner La Mamounia. Elle représente, pour les grands de ce monde, l'endroit où il faut être, face à l'Atlas, face à ce jardin incroyable. Il fait partie de l'héritage historique et culturel du Maroc.

Pour moi, La Mamounia, c'est la tour Eiffel du Maroc. »

PIERRE ARDITI

C'est le bonheur !

La rentrée est chargée pour Pierre Ardit : il va incarner Georges Clemenceau dans un film de Lorraine Lévy ; il tourne deux séries, l'une pour Amazon (« Alphonse », réalisé par Nicolas Bedos), l'autre pour Arte (« Citoyens clandestins », par Laetitia Masson) ; il reprend sur scène la pièce « Fallait pas le dire », de Salomé Lelouch. Son tout dernier film ►

► sortira au mois de décembre : « Maestro(s) », de Bruno Chiche.

« Ce sont mes amis Gérard et Éliane Boyer qui m'ont entraîné à La Mamounia en 2019. J'en avais évidemment beaucoup entendu parler, mais je n'avais jamais eu le temps, ni l'occasion d'y aller. J'ai été enthousiasmé par le lieu, qui est magnifique, où tout est d'un goût exquis. Et Pierre et Évelyne Jochem nous ont reçus comme des empereurs !

Quand on découvre des choses merveilleuses comme ça sur le tard, c'est encore mieux. L'émotion est plus grande, c'est comme un cadeau du ciel. Il y a un âge où on goûte le prix des choses qui vous font plaisir, on les savoure, on est conscient que c'est un privilège, alors que plus jeune tout semble naturel.

La Mamounia respire le calme, la sérénité, la plénitude. Luxe, calme et volupté... C'est luxueux mais pas bling-bling, comme si la clientèle était consciente que cet endroit est unique et qu'il ne faut pas le galvauder.

Colette disait : « Le bonheur n'existe pas. Il y a des bonheurs, des petits bonheurs... » La Mamounia est l'un des plus beaux petits bonheurs que je connaisse. »

JACQUES NEBOT

Un autre monde !

Cet expert en caviar, ancien président d'Hédiard, est le fondateur de la société d'importation Kaviari, qui fournit La Mamounia depuis plus de vingt ans.

« Je viens à La Mamounia depuis longtemps. J'ai été heureux de voir arriver à sa tête Pierre Jochem, que j'ai connu il y a des années à Hong Kong, lorsqu'il était directeur de la restauration de l'hôtel Island Shangri-La. C'est

un grand monsieur, un magicien de l'hôtellerie. J'ai une grande admiration pour son esprit d'innovation, son courage et sa réussite. Ce n'était pas évident de toucher à une telle institution, qui est ancrée dans le passé et tellement représentative du patrimoine du Maroc. Il fallait oser... Et le résultat est là : je trouve cette rénovation remarquable.

J'aime beaucoup le nouveau bar Churchill, intime et élégant. Nous y avons créé spécialement, chez Kaviari, un caviar maison et un cœur de saumon fumé, à déguster avec du champagne.

Je viens une à deux fois par an à La Mamounia, toujours avec le même plaisir. J'ai l'impression d'être dans un autre monde. Le cadre est exceptionnel, on est reçu avec une immense gentillesse par un personnel toujours souriant, on y mange très bien... C'est magique ! »

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER

Un jardin d'excellence

Il s'est consacré pendant quarante ans à faire rayonner les champagnes Taittinger, avant de transmettre les rênes de la maison familiale à ses deux enfants, Vitalie et Clovis.

« Le lien de la famille Taittinger avec La Mamounia est ancien. Mon père, Jean Taittinger, avait eu l'occasion de rencontrer le roi du Maroc Hassan II au cours de sa vie politique, notamment en tant que ministre du président Pompidou. Et les deux hommes s'appréciaient. Lorsqu'il s'est retiré de la politique, à partir de 1977, mon père a dirigé le groupe Concorde, qui réunissait des palaces tels que le Grand Hôtel ou le Crillon. Le roi du Maroc lui a alors demandé que Concorde s'occupe de la gestion de La Mamounia et du palais Jamaï, à Fès. Il aimait raconter à mon père que, lorsqu'il était enfant, il faisait du patin à roulettes dans les couloirs du Crillon, un souvenir heureux de ses moments de liberté.



PIERRE JOCHEM ET PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER

La Mamounia est un hôtel féérique, enchanteur, unique au monde, avec son jardin extraordinaire en plein cœur de Marrakech. Je trouve que la récente rénovation a été menée avec un goût très sûr et un grand respect de l'histoire du palace. Le résultat est remarquable.

Côté humain, le service y est exceptionnel, le personnel souriant et attentif. À l'image de son directeur, Pierre Jochem, un très grand hôtelier, rigoureux, diplomate, excellent gestionnaire, droit et chaleureux.

Les champagnes de la maison Taittinger sont présents depuis longtemps à la carte des bars et des restaurants du palace. Dernièrement, nous avons personnalisé notre offre en créant une cuvée exclusive : La Mamounia. Il s'agit d'un champagne brut blanc (40 % chardonnay, 35 % pinot noir, 25 % pinot meunier), vieilli six ans en cave, dont l'étiquette, verte, représente l'Arbre de vie, emblème de La Mamounia. » **S. B.**

STÉPHANE DE BOURGÈS, ALAN RECHANE



JACQUES NEBOT