

3 ÉTOILES

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



MEGÈVE

**L'ébouriffant
Emmanuel
Renault**

**ANNIE FAMOSE
RESTAURATRICE :
LA VIE COMME
UN SLALOM GÉANT**

À BESANÇON
**LE BISTROT DE
BLANCHE LOISEAU**

**PRÈS DE LA PLACE
BELLECOUR**
**LAURENT GERRA
RELANCE
LÉON DE LYON**

PARIS
**PENATI AL BARETTO :
LA TRUFFE, ENCORE
LA TRUFFE**

BEAUNE
**L'INCROYABLE
RÉUSSITE
DE STÉPHANE GUIDOT**

**PIERRE JOCHEM, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU PALACE,
A RECRUTÉ LE PÂTISSIER PIERRE HERMÉ
ET JEAN-GEORGES VONGERICHTEN, 3 ÉTOILES À NEW YORK**

**DEUX CHEFS FRANÇAIS
À LA MAMOUNIA**

qui vient de fêter son 100^e anniversaire

CPPAP



L 11578-78 - F: 12,00 € - RD



LES MILLE ET UNE NUITS DE LA MAMOUNIA

Des fêtes fabuleuses pour célébrer le centenaire de La Mamounia



LE CENTENAIRE DE LA MAMOUNIA A ÉTÉ CÉLÉBRÉ DÉBUT OCTOBRE AVEC FASTE, ALLIANT DANS UNE ATMOSPHÈRE FÉRIQUE LA GASTRONOMIE ET L'ART DE RECEVOIR. SON DIRECTEUR GÉNÉRAL, PIERRE JOCHEM, AVAIT CONFIÉ LA CUISINE À DEUX CHEFS FRANÇAIS, PIERRE HERMÉ ET JEAN-GEORGES VONGERICHTEN, QUI ACCOMPAGNAIENT LES ÉQUIPES SUR PLACE, ET LA RÉNOVATION DU DÉCOR À PATRICK JOUIN ET SANJIT MANKU.

PAR SYLVIE BONIN

Pierre Jochem

Le chef d'orchestre du palace

Pierre Jochem a dirigé quelques-uns des plus grands palaces du monde : le Saint Gêran à l'île Maurice, le Palace Hotel à Pékin, l'Oberoi puis l'Imperial à New Delhi, le Pierre à New York, avant d'arriver à la tête de La Mamounia il y a tout juste dix ans. Il y a décroché le titre de meilleur hôtel du monde (décerné par le magazine *Condé Nast Traveler*) en 2015, 2018, 2021, et a été élu meilleur directeur général d'hôtel indépendant du monde en 2021 (*Hotels Magazine*). Tout en restant à son poste, il a rejoint en avril 2023 le conseil d'administration du Ritz, à Paris.

La Mamounia, c'est plus qu'un hôtel, c'est un lieu de vie, un univers : côté hébergement, 135 chambres (de 35 à 41 m²), 71 suites (de 72 à 212 m²) et 3 riads (700 m²) avec piscine et accès privé de l'extérieur ; un parc de 8 hectares planté d'arbres et de fleurs, incluant un potager de 1500 mètres carrés ; une piscine, des tennis, une salle de sport, un spa de 2500 mètres carrés, un salon



de coiffure, des boutiques, un petit cinéma, un casino ; quatre restaurants : italien, asiatique, français, marocain, plusieurs bars et un salon de thé. « Je suis fier de diriger ce superbe palace qui fait partie du patrimoine culturel marocain. Depuis son inauguration en 1923, La Mamounia a été bien plus qu'un hôtel. Elle est devenue une institution, un symbole de l'art de vivre marocain, un lieu

où les rêves se réalisent et où les souvenirs se créent. Après la célébration de son centenaire, qui restera longtemps dans les mémoires, j'ai le sentiment du devoir accompli. À la fois pour nos collaborateurs, pour l'image de La Mamounia, pour la ville de Marrakech et pour le Maroc, accablé récemment par un terrible séisme. C'est notre façon de dire au monde : le Maroc est toujours debout, prêt à vous accueillir et tourné plus que jamais vers l'avenir, à l'image de La Mamounia.

Comme un chef d'orchestre, je suis entouré de 800 collaborateurs qui jouent d'instruments dif-

férents. Mon rôle est de les diriger au mieux pour porter l'harmonie, éviter les fausses notes et m'assurer que la musique soit bonne.

Je suis animé depuis dix ans par cette même passion de se maintenir au sommet et de toujours progresser dans l'excellence. J'ai à cœur de faire évoluer en douceur cette icône de la culture marocaine sans toucher à son âme. C'est dans cet esprit que j'ai entrepris en 2020 la

DE



Telle une oasis de fraîcheur, un parc de huit hectares entoure l'hôtel. Deux tentes abritant des petits salons encadrent l'escalier d'accès à l'oénothèque en dessous.

rénovation des bâtiments, afin d'apporter une touche contemporaine tout en restant fidèle à l'atmosphère magique du lieu. Menée par les designers Patrick Jouin et Sanjit Manku, elle a atteint son apogée pour le centenaire. C'est une ode à la lumière, à la tradition marocaine et au luxe moderne. Mais c'est aussi et avant tout la quintessence de La Mamounia qui a resurgi à travers ses murs, ses odeurs, ses matières... »

Tombé sous le charme du Maroc et de Marrakech, Pierre Jochem reste toutefois très attaché à ses racines alsaciennes. Il a constitué avec Pierre Hermé et Jean-Georges Vongerichten un clan des Alsaciens à La Mamounia... ➤



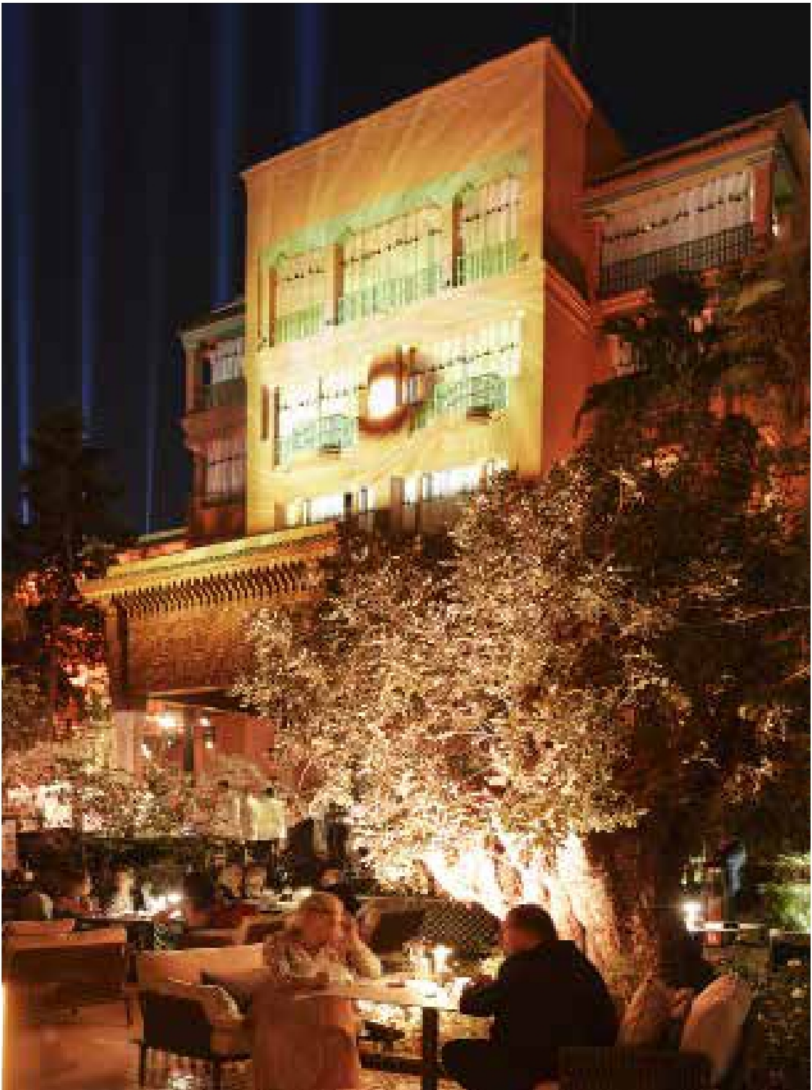
ALAN KEOHANE



Les portes du palais de La Mamounia sont prêtes à s'ouvrir pour les fêtes du centenaire.



Tapis rouge, orchestre marocain, terrasses éclairées accueillent les invités.



DR



► Il a choisi de célébrer l'année dernière la remise de sa Légion d'honneur chez Marc Haeberlin à l'Auberge de l'Ill. Il a été honoré du Bretzel d'or par l'Institut des arts et traditions populaires d'Alsace pour le remercier « d'assurer la promotion de ses valeurs traditionnelles à l'étranger ». Il reste un fervent supporter du Racing Club de foot de Strasbourg. Il avoue que, où qu'il soit en poste dans le monde depuis vingt-cinq ans, son épouse, Évelyne, alsacienne bien sûr, voyage deux à trois fois par an avec 20 kilos de choucroute dans ses bagages pour leur usage personnel, et qu'il apprécie particulièrement le kouglof de Pierre Hermé au petit déjeuner. Mais en explorant l'Histoire, on découvre que le nom « Jochem » désignait autrefois une tribu nomade venue s'établir au XIII^e siècle sur la côte atlantique du Maroc. Il n'y a pas de hasard...



Dans le parc comme sur la façade, les jeux de lumière créent un décor irréel.



Jean-Georges Vongerichten

L'ambassadeur en France de la cuisine asiatique

Rien ne prédestinait Jean-Georges Vongerichten à devenir le champion de cette « cuisine fusion » qui marie les cuisines européenne et asiatique. Né en Alsace à Illkirch-Graffenstaden, dans la périphérie de Strasbourg, où son père était charbonnier, il a connu toute son enfance les grandes tablées : « À midi, avec la famille et les employés, nous étions 25 à 30 personnes tous les jours. Le soir, avec trois générations sous le même toit, nous étions encore 15. C'était comme un mini-restaurant ! De la fenêtre de ma chambre, juste au-dessus de la cuisine, je sentais monter dès le matin les effluves des plats qui mijotaient sur le fourneau... Comme j'étais l'aîné des garçons – nous étions quatre enfants –, on m'a envoyé dans une école d'ingénieur pour que je prenne la suite de mon père. Mais ce n'était pas mon truc, j'ai très vite bifurqué vers la cuisine. »

Il fait son apprentissage en Alsace, à l'Auberge de l'Ill, chez Paul Haeberlin. Il continue ensuite sa formation chez Paul Bocuse puis chez Louis Outhier à L'Oasis, à Mandelieu-La Napoule, près de Cannes. Que des chefs trois étoiles !



Dans le cadre de son activité de consultant, Louis Outhier l'envoie faire dix ouvertures de restaurant à l'étranger en dix ans, entre 1980 et 1990, ce qui l'emmène à Bangkok, Singapour, Hong Kong, Osaka... et lui fait découvrir la cuisine asiatique. En 1986, il assure la dixième ouverture, le Lafayette à New York, et décide de s'y installer. Cinq ans plus tard, il ouvre son premier établissement, JoJo (son surnom), suivi de plusieurs

restaurants Vong (comme Vong...erichten) où il propose sa « cuisine fusion » née de son expérience en Asie. En 1997, il inaugure son restaurant gastronomique Jean-Georges, au rez-de-chaussée de la tour Trump, face à Central Park, où il est bientôt rejoint par son jeune frère Philippe, devenu le pilier de la maison. Il y obtient en 2006 trois étoiles, toujours d'actualité.

Depuis trente ans, basé à New York, il a multiplié les ouvertures à un rythme effréné : Las Vegas, Miami, Chicago, Mexico, Saint-Barth, Dubaï, Shanghai, Hong Kong, Tokyo, Singapour... Il est aujourd'hui à la tête de 65 établissements, employant 5 200 personnes. Un seul restaurant à Paris, ouvert en 2005 : Market, avenue Matignon, décoré par Christian Liaigre. Et 24 adresses à New York, qu'il gère en direct, alors que ses autres établissements fonctionnent avec des partenariats.

Toujours partant pour des projets ambitieux, Jean-Georges a investi l'année dernière à New York le Tin Building, l'ancien marché aux poissons (Fulton Fish Market), qui a été en service de 1907 à 2005, avant d'être entièrement rénové, au prix de huit ans de travaux. Sur



Il règne une atmosphère magique, poétique, féerique, un rien mystérieuse...



Depuis trente ans, basé à New York, il a multiplié les ouvertures à un rythme effréné.

5 000 mètres carrés et deux niveaux, Jean-Georges y a implanté trois bars, six restaurants (chinois, italien, français, végétarien, poisson, sushi) et six comptoirs (des tacos mexicains aux crêpes bretonnes). Il y passe près de 8 000 personnes le week-end et 3 000 les jours de semaine.

L'année 2023 a été marquée par l'ouverture de deux nouveaux établissements. Au Japon, un petit hôtel de neuf suites à Kyoto, le Shinmonzen, dessiné par l'architecte Tadao Ando dans l'esprit d'une auberge traditionnelle japonaise (*ryokan*), lancé en partenariat avec l'homme d'affaires Patrick McKillen, propriétaire du château La Coste en Provence, du Claridge, du Berkeley et du Connaught à Londres. À New York, un restaurant sur Park Avenue, le 425, situé dans le gratte-ciel tout en transparence construit par l'architecte Norman Foster.

« Ma vie, dans ma tête comme dans mon temps, c'est 50 % de cuisine et 50 % de business, affirme celui qui a écrit comme profession sur son passeport « chef / owner », cuisinier / exploitant. Le business, cela inclut aussi pour moi la recherche de lieux qui m'inspirent, la réflexion sur le cadre, la déco, la vaisselle... Après seulement, quand tout est en place, je m'occupe de la carte. »



Pierre Hermé

Le roi du macaron au Maroc... et ailleurs

Le chef pâtissier Pierre Hermé collabore avec La Mamounia depuis 2017. Il a d'abord ouvert une boutique et repris toute la partie sucrée : desserts des différents restaurants, petits déjeuners et buffet sucré au Pavillon de la piscine. Puis en 2020, il a créé un salon de thé et pris en charge la carte du bar Majorelle. Il a apporté la touche de cuisine française de l'hôtel avec des plats de brasserie chic : salade de homard, bouchée à la reine, chou-fleur rôti, blanquette de veau à l'ancienne, paleron de bœuf, millefeuille...



Et bien sûr, l'extraordinaire pièce montée du centenaire, qui reproduit la porte d'entrée du palais de La Mamounia (voir encadré). Aimant les défis, inspiré par les œuvres d'art, Pierre Hermé avait présenté une semaine avant un gâteau inspiré du triptyque de Jérôme Bosch « Le Jardin des délices », réalisé avec 10 000 macarons dessinant différentes formes d'arbre. C'était le 29 septembre à Tokyo, à l'hôtel New Otani, pour fêter le 25^e anniversaire de la première boutique Pierre Hermé, inaugurée en 1998, juste avant celle de la rue Bonaparte à Paris. Depuis, il a ouvert près de

Pour les fêtes du centenaire, il a assuré toute la partie sucrée pour le dîner et la soirée de gala.

croustillant à l'amlou enrobé de chocolat lait ou noir), le Portier de La Mamounia, Bawab (sculpture en chocolat à l'image de la mascotte du palace), ainsi qu'une bûche de Noël reprenant le dessin de la façade, réalisée à 20 exemplaires numérotés et présentée dans une boîte d'exception.

70 points de vente dans le monde, de Londres à Doha, de Bangkok à Monaco, dont une dizaine cette année : le Café Pierre Hermé à l'Odéon, des boutiques macarons et chocolats à Montmartre, gare du Nord, gare de l'Est, Roissy, Lyon La Part-Dieu, Aix-en-Provence, plusieurs au Japon, et un salon de thé de 300 mètres carrés à l'aéroport d'Istanbul.

Quel beau parcours accompli en vingt-cinq ans ! Alsacien et fier de l'être, Pierre Hermé est né de parents boulangers-pâtisseries à Colmar. Il représente la quatrième génération dans le métier. Sa petite madeleine à lui, « c'est la tarte aux quetsches de mon père, saupoudrée de sucre cannelle, juste une pâte brisée, un peu de brisures de biscuit et de vraies quetsches d'Alsace. » ➤



Dressée dans le parc, la table est prête pour le dîner de gala, autour d'un menu imaginé par Jean-Georges Vongerichten et Pierre Hermé pour le dessert.



➤ C'est ce qui s'est passé à La Mamounia quand Jean-Georges a relancé les restaurants L'Italien et L'Asiatique après la rénovation réalisée par Patrick Jouin et Sanjit Manku en 2020. « Nous avons travaillé pendant huit mois ensemble sur l'agencement, le design, l'ambiance. Après, pour faire les cartes, je propose des plats qui sont ensuite réalisés, testés, adaptés par les

chefs sur place, Yoann et Rachid... et dégustés par Pierre Jochem, qui goûte tout avec un palais très sûr ! Les mets servis pour les fêtes du centenaire ont demandé ainsi près d'un an de préparation, avec deux heures d'échange téléphonique tous les quinze jours. » Après un dîner « intime » de 150 personnes au restaurant L'Asiatique le 6 octobre, qui mettait à l'honneur la « cuisine

fusion » du chef, le dîner de gala du lendemain réunit 400 personnes assises à la même table dans le parc de La Mamounia. Le menu imaginé par Jean-Georges mêlait la cuisine italienne et la tradition marocaine dans un festival de couleurs, de textures et de saveurs, présentées sous la forme de plats à partager pour quatre convives. Il se composait d'un amuse-bouche raffiné – toast aux œufs (cuits à 65 degrés pendant une heure et demie pour que le jaune soit moelleux) et caviar osciètre Kaviari – suivi de neuf entrées, de six plats et d'un dessert signé Pierre Hermé. Le tout accompagné d'un sancerre blanc (La Bourgeoise 2020, Henri Bourgeois) et d'un crozes-hermitage rouge (Les Meysonniers 2021, M. Chapoutier).

Le lendemain, la réception pour 2 200 personnes mariait les cuisines marocaine, italienne, asiatique, française... Pour tous les goûts, et surtout les meilleurs.

DE

DE

► Entré en apprentissage à 14 ans chez Gaston Lenôtre, il y est resté six ans. Puis il a continué à se perfectionner dans l'art du macaron et autres gourmandises chez Fauchon, comme chef pâtissier pendant dix ans, puis chez Ladurée. En 1997, il a fondé à Paris sa propre maison, où il continue depuis avec la même passion, la même créativité, de décliner le macaron sous toutes ses formes et tous ses parfums, parfois insolites (anis-safran, citron-fenouil, vanille-basilic, réglisse-violette, rose-coing...).

Aujourd'hui, Pierre Hermé est à la tête d'un véritable empire sucré,

qui emploie plus de 1 000 personnes dans le monde, dont 400 en France. Élu en 2016 meilleur pâtissier du monde par l'académie des World's 50 Best Restaurants, sa réussite ne lui est pas montée à la tête. « Ce qui est important, ce n'est pas ce qu'on a fait, mais ce qu'on va faire, ce qui reste à faire. En tant que professionnel accompli, je trouve que mon devoir est de former les jeunes, de les accompagner dans leur parcours professionnel, de leur transmettre une passion. » Lui qui a été à bonne école chez Gaston Lenôtre caresse un rêve : créer une école de pâtisserie en France.

Une Mamounia à croquer

La pièce montée imaginée par Pierre Hermé pour la soirée de gala du centenaire reproduit dans ses formes et ses couleurs la porte grandiose si symbolique de La Mamounia. Longue de 4 mètres et haute de 3,30 mètres, elle se compose de compote d'oranges, de crème à l'amande, de pâte d'amande à la fleur d'oranger et de croustillant à l'amlou.



ALAN KEOHANE



Un an de préparation, 4 000 invités, une organisation sans faille

Les chefs Yoann Bernard et Rachid Agouray ont assuré...

Les fêtes du centenaire se sont déroulées du 4 au 7 octobre 2023. Entre le dîner des collaborateurs, le dîner pour la presse à L'Asiatique, le dîner de gala et la soirée du centenaire dans les jardins de La Mamounia, ce sont près de 4 000 invités qui ont été accueillis en quatre jours. Des réceptions qui ont demandé un an de préparation et une énorme organisation pour les équipes, encadrées par les chefs Yoann Bernard et Rachid Agouray.

La Mamounia est habituée à accueillir des événements de grande ampleur : mariages, anniversaires, séminaires, congrès, Festival international du film... Mais recevoir 2200 personnes le même soir, c'était une première ! « On a commencé à y réfléchir il y a un an, explique Yoann Bernard, le chef exécutif de l'hôtel. On a eu la chance d'organiser en septembre 2022 un événement avec 1 200 personnes, cela nous a un peu préparés. Plus encore que la cuisine, la logistique représente en amont les trois quarts du travail. Pour la commande et l'approvisionnement des produits, qu'ils soient importés ou frais : par exemple, pour le dîner à L'Asiatique, on a fait rentrer trois thons de 90 kilos. Il fallait absolument qu'ils soient pêchés le jour même, sinon on aurait dû modifier la recette au dernier moment... Pour le cocktail, il fallait calculer le nombre de pièces de vaisselle jetable en bambou. Pour le service, on a dû compléter nos équipes en faisant appel



Les deux chefs exécutifs du palace, Yoann Bernard et Rachid Agouray, entourent Jean-Georges Vongerichten.

Pour le dîner assis de 400 personnes, on a monté, dressé, nappé, fleuri, une table unique de 120 mètres de long.

à du personnel extérieur, ce qui veut dire : recrutement très pointu, contrôles pour la sécurité, formation à nos méthodes, essayage des uniformes... Et bien sûr, pour la cuisine, travailler les recettes proposées par Jean-Georges, équilibrer

les plats chauds et froids, et aussi sans porc, sans gluten, végétariens... Tout cela prend du temps ! » Et cela suppose une énorme organisation matérielle. Les réceptions se tenant à l'extérieur, la piscine de 25 x 26 mètres a été recouverte d'un sol en bois, dont le montage a commencé dès le 24 septembre. Ce qui a permis d'installer une scène de spectacle pour le concert donné par le chanteur Mika et un plancher solide pour que les invités puissent danser après au son d'un orchestre.

Pour le dîner assis de 400 personnes dans le parc, on a monté, dressé, nappé, fleuri, une table unique de 120 mètres de long, installée sur un plancher recouvert d'une moquette pour épargner les talons aiguilles des invitées. ►

➤ Les cuisines se sont révélées trop petites et trop éloignées des jardins. On a donc réquisitionné les deux terrains de tennis pour y installer, sur près de 1 200 mètres carrés, une cuisine couverte avec air conditionné, plans de travail, frigos, fours, pour que tous les plats puissent être préparés et cuits à la minute. Il y avait 80 personnes en cuisine et 200 chargées du service. Ce fut un sacré challenge de servir une vingtaine de plats à partager dans le même temps (1 600 assiettes en tout). Une chorégraphie réglée à la minute – les plats chauds ne devaient pas refroidir –, confiée à deux serveurs pour quatre convives.

Pour la soirée cocktail du lendemain, ont été installés dans les jardins 45 comptoirs pour les mets et 20 bars servant vins, champagne, cocktails et boissons sans alcool. Les quantités consommées pendant ces fêtes sont impressionnantes : 1 800 huîtres de Dakhla et de Oualidia, 600 magnums de champagne Taittinger (cuvée La Mamounia)... On n'a pas tous les jours cent ans !

« La Mamounia a toujours été la gardienne de l'Histoire, de

1 800 huîtres de Dakhla et de Oualidia, 600 magnums de champagne Taittinger (cuvée La Mamounia)...



l'élégance et de l'excellence, souligne Lamia El Ghorfi, directrice de la communication depuis près de quinze ans. Nous sommes fiers et honorés d'avoir pu rendre hommage à une icône qui a résisté à l'épreuve du temps et qui a toujours su relier les voyageurs du monde entier à cette magie. Ce centenaire est une célébration de la symbiose entre La Mamounia, Marrakech et le Maroc. Le Maroc enchante, Marrakech séduit, et La Mamounia centenaire brille ! »

« C'est une immense fierté d'avoir contribué à mener à bien les réceptions du centenaire de la maison, renchérit Rachid Agouray. La Mamounia, ce n'est pas seulement un hôtel, c'est un lieu magique, qui a une âme, qui fait naître l'émotion. Je suis parfois amené à voyager pour la représenter à l'étranger, mais même quand je ne suis pas là, il n'y a pas un jour où je ne pense pas à La Mamounia et à mes équipes. »

Rachid a fêté cette année ses 35 ans dans la « maison ». Entré à La Mamounia en 1988 comme commis de cuisine, il a gravi tous les échelons jusqu'à devenir le chef

Dessine-moi une assiette...

À l'occasion du centenaire, l'hôtel a lancé un concours auprès d'écoles de design et d'architecture marocaines pour dessiner une ligne d'assiettes exclusive. Intitulé « Raconte-moi La Mamounia en six assiettes », il s'est déroulé du 14 novembre 2022 au 31 janvier 2023. Le jury, composé de personnalités influentes dans le monde de l'art et du design, a examiné les projets des 70 candidats, avant d'arrêter son choix. Le gagnant est Adam Amazdaou, de l'école Art'Com Sup Casablanca. Le jeune créateur explique sa démarche : « Ma proposition emprunte au fauvisme, par des couleurs ardentes et expressives

ainsi que des formes simplifiées. Les teintes vives apportent une touche d'énergie et de gaieté. Je mets à contribution mon expérience en matière de couleurs pour faire ressortir les détails, les ambiances et les textures des surfaces et créer des contrastes visuels saisissants. » Cette assiette a été imprimée à quelque 1500 exemplaires par la maison Bernardaud, porcelainier à Limoges depuis quatre générations. Devant le succès de ce concours, La Mamounia envisage de le pérenniser en lançant une édition annuelle.



Des buffets somptueux pour tous les goûts : froids, chauds, salés, sucrés, traditionnels ou exotiques.

exécutif adjoint aux côtés de Yoann Bernard, arrivé il y a cinq ans, et le chef en titre du restaurant marocain de l'hôtel.

« Ici, on nous donne tous les moyens pour atteindre nos objectifs. Cela nous porte toujours plus haut vers l'excellence. C'est une maison à laquelle on s'attache. La veille des réceptions officielles, le 4 octobre, la direction a organisé une soirée exceptionnelle pour les collaborateurs, cuisine et service, en invitant les anciens. Nous étions 1 000, dont 300 retraités. J'ai ainsi retrouvé quatre collaborateurs qui étaient partis à la retraite au début des années 90 et qui étaient heureux de revenir, trente ans après... »

Rachid Agouray encadre avec Yoann Bernard des équipes de

132 personnes en cuisine et pâtisserie, 260 pour le service et 40 pour le stewarding (plonge et nettoyage), « des personnels très importants dont on ne parle pas assez, car c'est grâce à eux qu'on peut travailler dans des cuisines propres ! ».

Très disponible pour ses équipes, son bureau ne désemplit pas. On l'appelle « le parrain ». « Ici, on n'apprend pas seulement à travailler, mais à vivre, à donner et à recevoir, à prendre soin de ceux qui nous entourent. À commencer par la « grande dame » qu'est La Mamounia : étant ici depuis plus de trente ans, je réalise que je l'ai déjà accompagnée pendant le tiers de sa vie. Et j'espère bien fêter les dix ans de son premier centenaire ! »





Les notes classiques du pianiste Sofiane Pamart, le show du chanteur Mika, la chorégraphie de Sadeck avec 60 jeunes danseurs marocains, la pièce montée monumentale de Pierre Hermé, les dessins dans le ciel réalisés par des drones, le feu d'artifice... ont rendu cette soirée du centenaire inoubliable.



La rénovation du centenaire, signée par Patrick Jouin et Sanjit Manku

La « grande dame », comme on l'appelle à Marrakech, avait déjà subi en 2020 un sérieux lifting, confié à Patrick Jouin et Sanjit Manku, designer et architecte. Ils avaient créé l'œnothèque, les trois tentes extérieures, le bar Churchill, le cinéma, le salon de thé Pierre Hermé. Ils avaient transformé l'ancien restaurant français en un lieu feutré et intime, L'Asiatique, et l'ancien asiatique en L'Italien, aux allures de jardin d'hiver. Ils avaient aussi entièrement refait le Pavillon de la piscine, où est servi le petit déjeuner.

En 2023, ils ont parachevé la rénovation pour que La Mamounia fête son centenaire dans ses plus beaux atours. « Nous avons voulu dessiner des cadres adaptés à des moments particuliers, à des émotions différentes : l'accueil, la convivialité, la fête, l'intimité... Nous avons décloisonné l'espace pour ouvrir les perspectives et créer une circulation plus fluide. Tout part du lobby, qui constitue le cœur battant de La Mamounia, son centre névralgique, la première chose que l'on voit en arrivant. Nous y avons installé une sculpture lumineuse monumentale, mais qui reste visuellement légère pour que le regard



Patrick Jouin et Sanjit Manku.

“Nous avons voulu dessiner des cadres adaptés à des moments particuliers, à des émotions différentes...”

puisse embrasser la perspective des autres espaces. La présence de l'eau sous la lumière fait circuler des vibrations. » Intégré dans le plafond pyramidal peint de motifs traditionnels, le Chandelier du centenaire incarne la fusion de deux histoires : il rend hommage aux arts et traditions marocaines tout en mettant en valeur les savoir-faire contemporains.

D'autres espaces ont été entièrement rénovés, en mariant les entrelacs des arabesques et les lignes épurées Art déco qui habillaient le palace à sa construction au début

des années 20. À l'entrée, deux salons ont été conçus sur mesure pour accueillir les nouveaux venus autour d'un thé à la menthe. Des œuvres d'art représentant des scènes de la vie marocaine permettent de se familiariser dès l'arrivée avec la culture locale.

De chaque côté de la galerie menant au patio du salon de thé Pierre Hermé, les six alcôves ont été aménagées en petits salons particuliers. L'éclairage des lanternes et les banquettes confortables créent une atmosphère intime.

Le rouge profond des sièges et du tapis répond au ton ivoire des piliers en pierre. Pour le bar Majorelle, cette large galerie qui débouche

sur les jardins, les designers se sont inspirés de la fresque du peintre Jacques Majorelle qui orne le plafond pyramidal. Ses couleurs de jaune et de vert pâles sont reprises dans les motifs entrelacés des vitrines sur les murs où le verre joue avec la lumière. Elles apportent une touche de poésie qui contraste avec les lignes géométriques des canapés et fauteuils Art déco.

Le salon Majorelle a remplacé l'ancien bar italien. L'ambiance y est très différente, lumineuse le jour avec ses grandes baies vitrées ouvrant sur la palmeraie comme une serre, intime le soir avec ses grandes suspensions rondes au-dessus des tables, mystérieuse avec son bar-comptoir lumineux.

Enfin, le salon d'honneur, qui était historiquement l'accueil principal de l'hôtel, a été entièrement repensé. C'est devenu le petit musée de La Mamounia. Au centre, se dresse l'emblématique statue du Dromadaire qui trônait dans le lobby avant de céder sa place à la nouvelle installation lumineuse. En dessous, une vitrine présente des pages choisies dans les nombreux livres d'or. Sur les murs, sont exposées une quarantaine de photos en noir



Le patio à arcades, inondé de lumière, du salon de thé Pierre Hermé.



Les alcôves à l'atmosphère intime et feutrée contrastent avec l'ambiance conviviale et lumineuse du bar Majorelle.



Le salon d'honneur, entièrement rénové, mêle arabesques et Art déco, tout comme l'entrée du spa.



Ce salon d'accueil traduit bien l'esprit de la rénovation : apporter une touche de modernité en respectant l'héritage du passé.



► et blanc de personnalités ayant séjourné à La Mamounia, accompagnées de leurs signatures. Elles vont être changées régulièrement pour en faire un musée vivant. L'agencement du mobilier réinvente cet espace en un salon convivial. Les tonalités de bleu rappellent celles des mosaïques présentes sur les murs et les escaliers. Ce salon d'honneur ouvre sur une belle perspective : le regard traverse la suspension lumineuse du lobby jusqu'à l'immense lustre en verre du salon de thé Pierre Hermé, tel un chemin de lumière. Comme le dit Pierre Jochem, le maître des lieux, « cette rénovation va faire danser les atmosphères et briller les énergies... ». ✨



Patrick Jouin et Sanjit Manku ont beaucoup travaillé sur les perspectives, en décloisonnant l'espace, et sur les éclairages, en réinterprétant la lanterne emblématique de La Mamounia et en dessinant des suspensions monumentales, comme le lustre en verre du salon de thé Pierre Hermé.



Le bijou de la « grande dame »

Inspiré par les bijoux berbères traditionnels transmis de génération en génération, cette sculpture lumineuse prend la forme de deux colliers surdimensionnés. La suspension intérieure est composée de cordes de passementerie rouge sertie de plus de 500 pendentifs en maillechort et en argent entièrement façonnés à la main par des artisans marocains, avec des techniques de martelage, de ciselage et d'embossage. On y retrouve notamment la main porte-bonheur de Fatma. La suspension extérieure se compose de colliers de verre lumineux. Chaque perle de verre est travaillée selon différentes textures, telles que la cannelure, le sablage ou la transparence totale, que l'on vient illuminer au rythme de la journée. Pour jouer avec les reflets diffractés du lustre, un bassin composé d'une surface en verre texturé, sablée à la main, a été positionné au sol. En dessous, une sérigraphie miroir renvoie des éclats argentés rappelant la couleur des pampilles du lustre.



DR

Adresse page 122