

BONGOÛT

N°22.HIVER 2023

LA TABLE EST LE MEILLEUR CRÉATEUR DE LIENS





LA MAMOUNIA

LA GRANDE DAME DE MARRAKECH
FÊTE SES 100 ANS

*Pierre Jochem*

La Mamounia doit son nom au Prince Mamoun qui vécut au XVIII^e siècle. Son père, Calife de Marrakech, lui offre, en cadeau de mariage, un parc de 15 hectares adossé aux remparts de la Ville Rouge, il y organise des garden party. C'est deux siècles plus tard que la Compagnie des Chemins de Fer du Maroc finance un hôtel, véritable

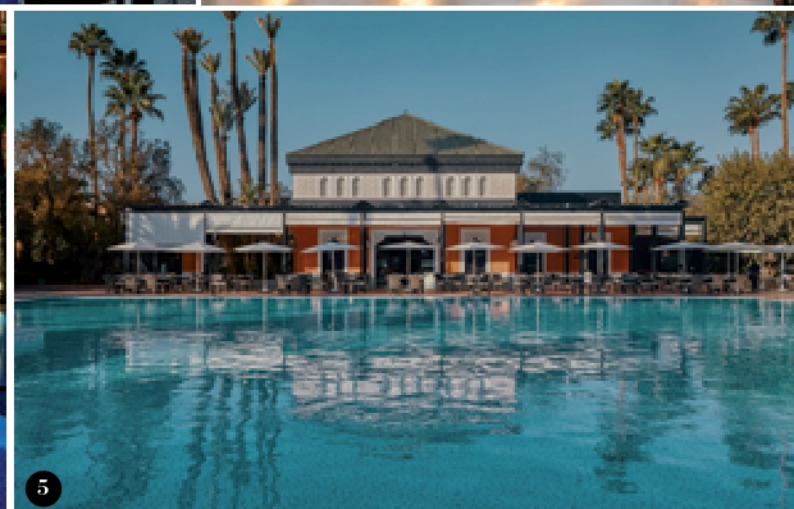
Palais marocain, inauguré en 1923.

Tous les « Grands de ce monde » séjournent à La Mamounia, qui devient « the place to be ».

Située au cœur de Marrakech, classée en 1985 au Patrimoine Mondial de l'Unesco, La Mamounia est à quelques minutes à pied de la célèbre Place Jemaa El-Fna.

Sacrée meilleur hôtel du monde en 2015, 2018 et 2021, La Mamounia, après de très importants travaux réalisés sous l'impulsion de son Directeur Général Pierre Jochem, s'apprête à célébrer son centenaire en 2023.

La Mamounia ouvre ses portes au magazine BONGOUT pour une découverte extraordinaire.



Après une rénovation, en 2020, que Pierre Jochem qualifie d'innovation, « dans tout ce qu'elle a de merveilleux et de magique sans toucher à l'âme si forte des lieux », de nouveaux lieux sont pensés pour donner une nouvelle dynamique aux espaces et proposer une nouvelle offre de restauration. Les travaux ont été confiés à l'agence Jouin-Manku, du designer Patrick Jouin et de l'architecte Sanjit Manku, qui ont à leur actif de prestigieuses réalisations. Deux Chefs définissent l'offre de restauration, le Chef franco-américain Jean-Georges Vongerichten et Pierre Hermé. Jean-Georges, créateur de la cuisine fusion, est un cuisinier alsacien formé chez Bocuse, Haeberlin et Louis Outhier. Arrivé à New York il y a 35 ans, il est à la tête d'une cinquantaine de restaurants dans le monde. Pour La Mamounia, il crée une trattoria de luxe et un concept asiatique. Pierre Hermé, meilleur Pâtissier du monde, a conquis La Mamounia « en douceurs », en créant d'abord des boutiques. Pour La Mamounia, il gère désormais le Salon de thé et la Galerie Majorelle, avec une carte sucrée-salée.

***L'Italien par Jean-Georges* ①**

Une trattoria, comme un jardin d'hiver. Les grandes baies vitrées s'ouvrent sur le jardin et laissent entrer la lumière et la fraîcheur. La cuisine se fait sous nos yeux, pour une carte gourmande et gastronomique.

***L'Asiatique par Jean-Georges* ②**

Un lieu intime, où le décor traditionnel marocain fusionne avec la cuisine du Chef. Le mobilier assure la transition entre les deux mondes. Un mix d'influences chinoises, japonaises et thaïlandaises, comme la cuisine qu'on y sert.

***Le Restaurant Marocain* ③**

On y savoure une cuisine marocaine, alliant tradition et modernité, dans un Riad au cœur du parc, sur trois niveaux avec un lounge au dernier étage et une magnifique terrasse au rez-de-chaussée. Au 2^{ème} étage, Le Club nous invite à la fête, les jeudis, vendredis et

samedis avec un DJ. Côté carte de merveilleux cocktails et des tapas aux saveurs orientales. Jean-Georges (au centre) est secondé sur place par Yoann Bernard (à gauche), Chef Exécutif de La Mamounia et Rachid Agouray (à droite), Sous-Chef Exécutif de La Mamounia et Chef du Restaurant Marocain.

***Les Tentes* ④**

Nouvelles venues à La Mamounia, elles créent une zone de transition entre l'Italien par Jean-Georges et la piscine. On peut y déjeuner, dîner ou se reposer avec un bon livre.

***Le Pavillon de la Piscine* ⑤**

Au bord de la somptueuse piscine placée au cœur du magnifique jardin, le Pavillon s'est refait une beauté. Autour d'une fontaine en céramique bleue, en son centre, gravitent de merveilleux buffets destinés au petit-déjeuner, puis au déjeuner, sans oublier le brunch dominical. Adossé au Pavillon, un nouveau bar circulaire invite à la convivialité et au plaisir.

Le Salon de Thé par Pierre Hermé ⑥

Il reprend l'esprit des salons marocains et nous invite à déguster les délices du célèbre Chef Pâtissier.

Le Bar Majorelle ⑦

Il a été repensé avec un nouveau mobilier et reste le cœur battant de La Mamounia. On s'y retrouve pour un café, un cocktail, ou pour apprécier la carte sucrée-salée de Pierre Hermé. Pierre Hermé est secondé sur place par son Chef exécutif Steve Thierry.

Le Churchill ⑧

Repère des habitués de La Mamounia, le Churchill a été entièrement repris pour en faire un lieu très intime. Ces proportions rappellent celles d'un wagon pullman, en référence au « passé ferroviaire » de La Mamounia. L'offre est sublimée par un caviar et un saumon fumé d'exception, réalisés par la Maison Kaviari pour La Mamounia.

L'Enothèque ⑨

On descend sous terre pour découvrir cet écrin, avec en son centre une magnifique table d'hôtes pouvant accueillir 12 personnes. Une large ouverture zénithale conduit la lumière à travers un lustre en cordes, issu du savoir-faire exceptionnel des artisans marocains. Entreposées tout autour, on découvre plus de 2000 bouteilles exceptionnelles sélectionnées par les sommeliers de La Mamounia. Un lieu plein de magie pour des événements familiaux ou des comités de direction.

L'Hébergement ⑩

Il n'a pas été modifié, riche de 135 chambres (de 35 à 41 m²), de 71 suites (de 72 à 212 m²) et de 3 riads de 700 m² avec piscine et accès direct à l'extérieur.

Le Spa ⑪

2500 m² dédiés au bien être dans un somptueux décor oriental, avec ses piscines, hammams, cabines de soins et salon de coiffure.

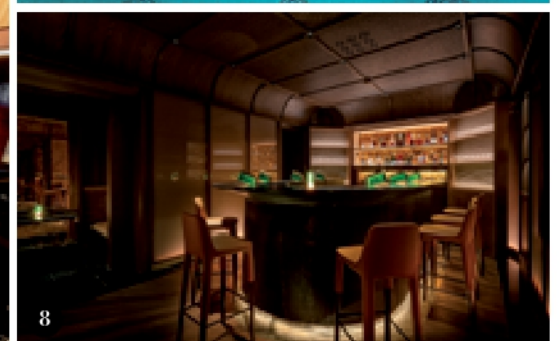
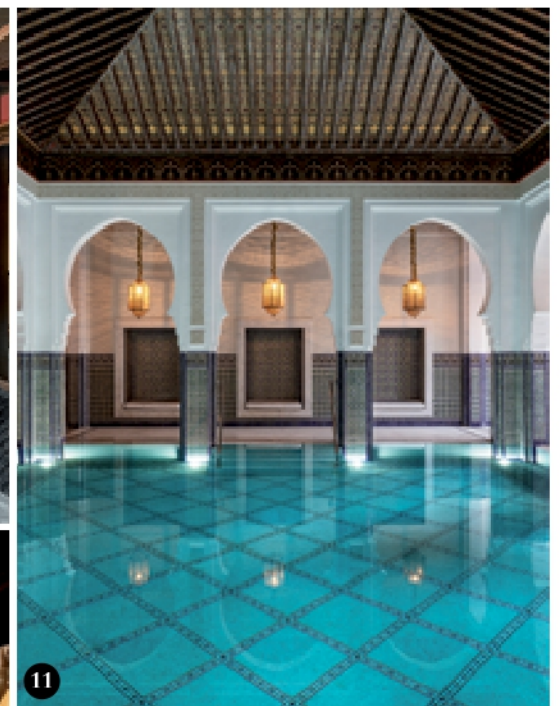
Les Jardins ⑫

Un parc de 8 hectares planté de palmiers, cactus, jacarandas, oliviers, orangers, rosiers et bougainvilliers. Une merveille de senteurs, de couleurs et d'harmonie, qui appelle à la sérénité et au dépaysement total. En son sein on peut s'adonner au sport avec les terrains de tennis et la magnifique salle de sport dotée des meilleurs équipements.

Hôtel La Mamounia

Avenue Bab Jdid, Marrakesh 40040 Maroc
+212 5243 88 600





Pierre JOCHEM

« L'AUBERGISTE DU LUXE »

Tous les honneurs lui sont rendus.

Depuis son arrivée en 2013, La Mamounia est sacrée 3 fois meilleur hôtel du monde, en 2015, 2018 et 2021.

2021 est assurément l'année de sa consécration. Il est élu meilleur directeur d'hôtel du monde, reçoit la légion d'honneur remise par son ami Pierre Hermé, au titre du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères et pour couronner ce palmarès, il reçoit le Bretzel d'Or, plus haute distinction alsacienne. Un hommage qui va droit au cœur de cet alsacien, qui assure la promotion de ses valeurs traditionnelles.

Né à Kinshasa, au Zaïre, Pierre Jochem habite toute son enfance en Afrique. Ethiopie, Kenya, Cameroun... son père, pilote de ligne, le fait beaucoup voyager avec sa famille. Il découvre les plus beaux hôtels et prend goût au luxe et aux voyages.

BG : Quelle est votre formation ?

PJ : Très jeune je découvre ma vocation pour l'hôtellerie, c'est donc tout naturellement que j'entreprends une formation à l'école hôtelière de Strasbourg, où habitaient mes grands-parents.

BG : Quel est ensuite votre parcours ?

PJ : Je commence par des stages en Afrique, en Iran et aux États-Unis. J'entame ensuite un parcours international qui me mènera à la direction de prestigieux hôtels.

BG : Pouvez-vous nous en citer quelques-uns ?

PJ : D'abord en tant que directeur de la restauration, à Londres au Park Hyatt, à Bangkok au Régent, à Hong Kong au Shangri-La.

Ensuite, en tant que directeur général d'hôtel, à l'Île Maurice au Saint Géran, à Pékin au Palace Hôtel, à New Delhi à l'Imperial, à New-York au Pierre, à Singapour au Raffles. J'aime les hôtels qui ont un ADN, une histoire. J'arrive en 2013



à La Mamounia, où je découvre un palace qui fait partie du patrimoine culturel du Maroc. Une anecdote qui me tient à cœur, c'est ici que mes parents se sont rencontrés. Mon père était instructeur à Meknès et ma mère, française, vivait à Marrakech.

BG : Qu'est-ce qui vous a le plus marqué dans votre expérience ?

PJ : Assurément la qualité de service en Asie. Et puis j'ai eu la chance de faire à la fois des ouvertures et des rénovations dans de nombreux hôtels de luxe. J'y ai appris la restauration et le luxe sous toutes ses formes.

BG : Aimez-vous la table ?

PJ : Oui, c'est un lieu de vie, de partage, de plaisir. Et puis, j'adore la cuisine de toutes origines. J'aime goûter tous les plats.

Particulièrement les plats de tradition française que Pierre Hermé réalise merveilleusement, comme une Blanquette de veau ou un Vol au Vent. Jean-Georges comme Pierre Hermé sont deux chefs talentueux et passionnants, c'est un réel plaisir de travailler avec eux.

BG : Vous avez récemment co-présidé le Championnat du monde du Pâté-Croûte.

PJ : Pierre Hermé qui parrainait cet événement, hommage à un plat de grande tradition, m'a proposé de co-présider l'édition 2022.

BG : Sous votre impulsion La Mamounia a repris toute sa splendeur.

PJ : Parmi les objectifs que l'on m'a fixé en arrivant, il fallait redresser les comptes et attirer à nouveau la belle clientèle marocaine et internationale. Il a fallu renforcer le sentiment d'appartenance, donner aux 650 collaborateurs l'envie d'aller sur des terrains jusqu'alors inexplorés et je pense qu'en 10 ans nous avons relevé le défi. Je suis un patron social et exigeant, mais j'aime l'unité, j'aime le partage et je suis très fier du résultat que nous avons obtenu ensemble.

Et puis en 2020 pendant la Covid, nous avons décidé de faire une profonde rénovation. Là encore, j'ai éprouvé beaucoup de plaisir à travailler avec Patrick Jouin et Sanjit Manku, des designers bourrés de talent, créateurs et innovants.

BG : Et pour vous ressourcer ?

PJ : D'abord la famille. Avec mon épouse Evelyne, nous avons deux enfants, un fils et une fille et quatre petits enfants. Ensuite, nous pratiquons le golf, je m'y suis remis pendant la Covid. Et mes destinations préférées pour m'évader sont l'Île Maurice et la Corse. ■