



ROYAL MANSOUR
MARRAKECH

SESAMO

UNE NOUVELLE TABLE ITALIENNE AU ROYAL MANSOUR MARRAKECH



Fin 2019, le Royal Mansour Marrakech enrichit son offre de restauration avec l'inauguration du **SESAMO**, un nouveau concept de restauration italienne signé par les frères **ALAJMO**, que l'on retrouve au Caffè Stern à Paris mais plus particulièrement en Italie où Massimiliano, le Chef du groupe éponyme et son frère, Raffaele, comptent trois restaurants à Venise et quatre dans leur région natale de Padoue.

« Le Calandre », restaurant phare du groupe a été sélectionné parmi les 50 meilleurs restaurants au monde « World's 50 Best Restaurants » durant 10 années consécutives et a reçu 3 étoiles au Guide Michelin en 2002 faisant du Chef Massimiliano le plus jeune Chef au monde à recevoir cette distinction.



A ce jour, le groupe ALAJMO totalise 5 étoiles au guide Michelin, avec une étoile pour le restaurant « La Montecchia » à Padoue et une autre au restaurant « Quadri » à Venise.

Pour Les ALAJMO, c'est une première association avec un établissement hôtelier. En effet, les frères fondateurs sont tombés sous le charme du Royal Mansour Marrakech, « Le luxe dans la sobriété et la simplicité » comme le définit Raffaele, l'aîné de la fratrie et maître des lieux de la Maison ALAJMO.



« Ce qui nous a séduit au Maroc et plus particulièrement au Royal Mansour, c'est le fait main, l'artisanat et la beauté de ses imperfections, le vrai, le beau, sans sophistication » se plaît à dire Raffaele qui a retrouvé au Royal Mansour Marrakech, les mêmes valeurs d'authenticité, de simplicité, d'innovation, d'attention au détail et d'exigence qu'il requière pour l'ensemble des restaurants du groupe ALAJMO.

Respecter et sublimer les produits du terroir sans trahir la cuisine italienne, proposer une cuisine simple, gourmande, familiale et familiale, tel est le crédo du Chef Massimiliano pour l'élaboration de la carte du SESAMO.

Pour ce faire, un travail de terrain sera réalisé avec les Domaines Agricoles pour la production d'une huile d'olive aux notes fruitées, de fromages indispensables à la cuisine italienne, mais également la production locale de variétés de tomates italiennes et autres légumes qui constituent les fondamentaux de la cuisine méditerranéenne avec la participation d'un ingénieur agronome, spécialement mandaté par le groupe.



Dans les assiettes du SESAMO, des classiques de la cuisine de Massimiliano tels que la langoustine frite à la sauce de laitue, la « Battuta » (tartare) de bœuf à la Piémontaise à la truffe blanche et le risotto croustillant au Safran avec sa « Gremolata » (persillade italienne) à l'anguille et sa « Ghiacciolo » (glace à l'eau) à la betterave rouge. Des préparations spécialement créées pour le nouveau restaurant complètent la carte comme les Spaghettis à l'ail, huile, piment rouge avec des légumes du jardin, ou encore le dessert signature « Open Sesame, Apriti Sesamo », composé d'une sphère de nougat au sésame et aux amandes garnie de safran, de mousse de nérolis et d'amandes, et d'une sauce aux fruits de la passion aux agrumes.

Pour la décoration, le Royal Mansour Marrakech s'est naturellement tourné vers les services du cabinet d'architecture et de décoration 3Bis, à l'origine de la décoration et de l'entretien du Palace depuis l'ouverture en 2010.

Fabrice Bourg et Nicolas Papamiltiadès, fondateurs de l'Agence 3BIS, ont créé un restaurant aux influences vénitiennes avec la volonté de créer un lien fort avec l'esprit du lieu et son histoire, en conservant notamment les volumes des pièces, ainsi que les plafonds et sols en marqueterie de marbre et d'onyx.

Dans le restaurant « Sesamo », toute l'âme de Venise est restituée par un harmonieux mélange d'éléments anciens et contemporains, mettant à l'honneur le talent des artisans locaux.



A travers le travail sur la couleur et la lumière, des pièces chinées et des créations contemporaines réunissant les plus belles maisons de savoir-faire, l'agence 3BIS propose un cadre immédiatement charmant, reprenant les codes de Venise, sans oublier la sophistication italienne, pour un moment hors du temps.

Depuis son ouverture le Royal Mansour Marrakech se veut être la vitrine du Royaume, en quête constante d'excellence. Ces cinq dernières années, sous la direction de Jean-Claude Messant, le Palace s'est ouvert au monde et aux tendances de l'hôtellerie de luxe internationale.

C'est dans cette recherche continue de renouvellement, qu'en 2016, le Royal Mansour Marrakech a inauguré son Jardin d'un hectare et demi avec son restaurant en plein air proposant une cuisine aux influences asiatiques, inspirée des récits du grand voyageur Ibn Battuta.

La fin de l'année 2019 a mis à l'honneur la cuisine italienne avec **SESAMO**, un nom fort en symbolique pour le groupe **ALAJMO** car il fait référence à la famille de restaurateurs de père en fils, **AMO** étant le nom de l'un de leurs restaurants à Venise, trois lettres que l'on retrouve dans leur nom de famille Italienne.

Contact Presse :

Morocco

Kenza Zizi kzizi@royalmansour.ma Tel: +212 (0) 646 11 95 20

Ghita El Fouri gelfouiri@royalmansour.ma Tel: + 212 (0) 600 02 01 49

Italie

Marisa Huff marisa.huff@alajmo.it Tel: +39 33 39 16 66 63



A PROPOS DE LA MAISON ALAJMO

La Maison ALAJMO, c'est d'abord une histoire de famille. Depuis 3 générations, les frères perpétuent la tradition familiale.

Massimiliano (Max) Alajmo, né en 1974 marque l'histoire de la gastronomie en devenant le plus jeune chef au monde à recevoir, à l'âge de 28 ans seulement, sa troisième étoile au Guide Michelin.

Raffaele (Raf) Alajmo né en 1968, a suivi des études de commerce et dirige l'entreprise familiale depuis que son père Erminio et sa mère Rita lui en ont confié les rênes en 1989.

En 2006, il reçoit le prix Luigi Veronelli du "Propriétaire de restaurant émergent d'Italie" pour récompenser la rapidité avec laquelle il a développé la renommée du restaurant familial « Le Calandre », en valorisant avec un discernement affûté le génie créatif de Massimiliano en cuisine.

En 2007, Raffaele se voit remettre le titre de "Grand Officier de l'Ordre des Coteaux de Champagne", pour son engagement à défendre et promouvoir la diversité des Champagnes.

En janvier 2008, le Président de la République lui décerne le titre de "Chevalier de la République Italienne".

Raffaele est administrateur délégué du Groupe Alajmo.

Max et Raf Alajmo ont écrit deux livres, *In.gredienti* (2006), élu meilleur livre de cuisine au monde au World Cookbook Awards 2017, et *Fluidità* (2013). Beaucoup plus que des livres de recettes, ils reflètent la philosophie du groupe Alajmo que Max s'emploie aussi à transmettre au sein du "Master de la Cuisine Italienne".

Actuellement, les frères Alajmo gèrent trois restaurants gastronomiques familiaux, Le Calandre (Padoue), La Montecchia (Padoue) Quadri (Venise), et quatre bistros, Il Calandrino, abcMontecchia, Quadrino et AMO. Depuis 2017, ils sont également au Caffè Stern (Paris) et bientôt au Royal Mansour Marrakech.

Pour plus d'informations sur le groupe Alajmo, rendez-vous sur www.alajmo.it

Instagram: [@alajmo](https://www.instagram.com/alajmo)

Facebook: [alajmogroup](https://www.facebook.com/alajmogroup)



A PROPOS DU ROYAL MANSOUR

Inauguré en juin 2010 au cœur de la médina de Marrakech, Le Royal Mansour comprend 53 riads individuels sur trois niveaux, chacun étant le fruit de la créativité et l'ingéniosité des artisans du Royaume. Ils comprennent un patio à ciel ouvert, une terrasse sur le toit et une piscine privée.

En 2016, après une importante rénovation qui a ouvert l'hôtel vers un espace paysager foisonnant, le Royal Mansour propose désormais un Jardin sur un hectare et demi avec une piscine de 30 mètres de long sur 20 mètres de large bordée de sept pavillons, et un restaurant proposant une cuisine aux saveurs asiatiques.

Le Spa Royal Mansour, un espace de 2 500 m² sur trois niveaux, s'orchestre autour d'un immense atrium d'une blancheur apaisante, baigné par une lumière naturelle.

La cuisine du Royal Mansour, supervisée par Yannick Alléno, 3 étoiles au Michelin, est une cuisine créative et délicate qu'il magnifie sur les trois Tables du Royal Mansour Marrakech, en élevant à l'excellence l'alliance de la tradition et de la modernité.

En décembre 2019, SESAMO, un nouveau restaurant italien signé par le groupe Alajmo vient compléter l'offre culinaire du Palace et ainsi en faire une destination gastronomique avec pas moins de deux Chefs triplement étoilé. Une première au Maroc, une exception à travers le monde !

Pour plus d'informations sur le Royal Mansour Marrakech, rendez-vous sur www.royalmansour.com .

Instagram : [@royalmansour](https://www.instagram.com/royalmansour)

Facebook : [RoyalMansour](https://www.facebook.com/RoyalMansour)



À PROPOS DE LA DÉCORATION PAR 3BIS

Fabrice Bourg et Nicolas Papamiltiadès, fondateurs de l'Agence 3BIS, ont créé un restaurant aux influences vénitiennes avec la volonté de créer un lien fort avec l'esprit du lieu et son histoire, en conservant notamment les volumes des pièces, ainsi que les plafonds et sols en marqueterie de marbre et d'onyx.

Dans le restaurant « Sesamo », toute l'âme de Venise est restituée par un harmonieux mélange d'éléments anciens et contemporains, mettant à l'honneur le talent des artisans locaux.

Ainsi, dès l'entrée, le bar donne le ton avec sa finition en merisier qui présente un veinage ramageux et une couleur chaude, son comptoir brossé en laiton satiné fin apporte une touche plus moderne, alors que les présentoirs à étages de part et d'autres invitent à prendre place pour admirer le ballet des barmen.

Aux murs, les teintes de bleu rappellent le travail du peintre Turner de Venise au petit matin, mêlées au vert céladon par la superposition d'un grand miroir vieilli encadré de baguettes torsadées soufflées en verre de Murano. Il accueille, en superposition, un miroir vénitien d'époque chiné. Le Grand Canal semble se refléter dans les tentures murales aux dégradés de bleu, de vert d'eau et de gris. Le lustre et les lampes d'un bleu profond, ambre et or, en verre soufflé de Murano, qui rehaussent le bar.

Plus qu'un décor, l'Agence 3BIS s'est attachée à restituer l'atmosphère surannée et la patine qui font le charme de la Cité des Doges. Ainsi, les deux salles de restaurant sont marquées par un rideau qui les sépare de façon presque théâtrale. Les tables non nappées en bois de merisier huilé apportent de la modernité et de la décontraction au lieu. La ligne simple et élégante des chaises est soulignée par un détail de bronze sur le piétement, invitant à s'installer confortablement pour oublier le temps.

A travers le travail sur la couleur et la lumière, des pièces chinées et des créations contemporaines réunissant les plus belles maisons de savoir-faire, l'Agence 3BIS propose un cadre immédiatement charmant, reprenant les codes de Venise, sans oublier la sophistication italienne, pour un moment hors du temps.

Pour plus d'informations sur 3BIS, rendez-vous sur <http://www.3bis-architecture.com/>