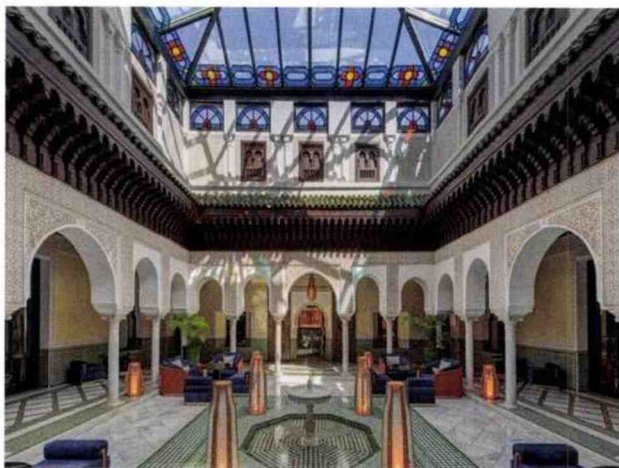


Marrakech dans ses nouveaux atours

Depuis le dramatique tremblement de terre du 8 septembre, la dynamique “ville rouge” s’est relevée et tout le Maroc avec elle.

Par Claudine Hesse

Passer les fêtes au Maroc en fin d’année est parfait. Pas de décalage horaire. L’aéroport Marrakech-Ménara est à dix minutes de la “ville rouge”. Une oasis de rêve pour des vacances farniente mais aussi pour découvrir ses nouveaux atours : hôtels, retraites privées, restaurants, boutiques, expos, ça bouge ! Deux mois après le tremblement de terre, le pays se relève et a conservé



sa formidable attraction. De *La Mamounia*, qui vient de fêter son centenaire dans le faste le plus absolu, aux incontournables hôtels *Es Saadi* et *Mandarin Oriental*, à Marrakech, mais avec aussi de nouvelles pépites à Casablanca, Rabat, Tanger ou dans le désert, le choix est vaste. Des couleurs, des parfums, une gastronomie. Sous le soleil exactement. ●

LES PALACES

Mandarin Oriental

À quelques encablures de la place Djema’a el-Fna, sur la route du Golf-Royal, le palace marocain du célèbre groupe asiatique s’impose : 54 villas, 9 suites réparties sur 20 hectares d’oliveraies et de jardins aux 100 000 roses parfumées. Et une déco collégiale signée Pascal Desprez et Gilles & Boissier. Un havre de paix, surtout si l’on réside dans un riad privé, archiluxueux.

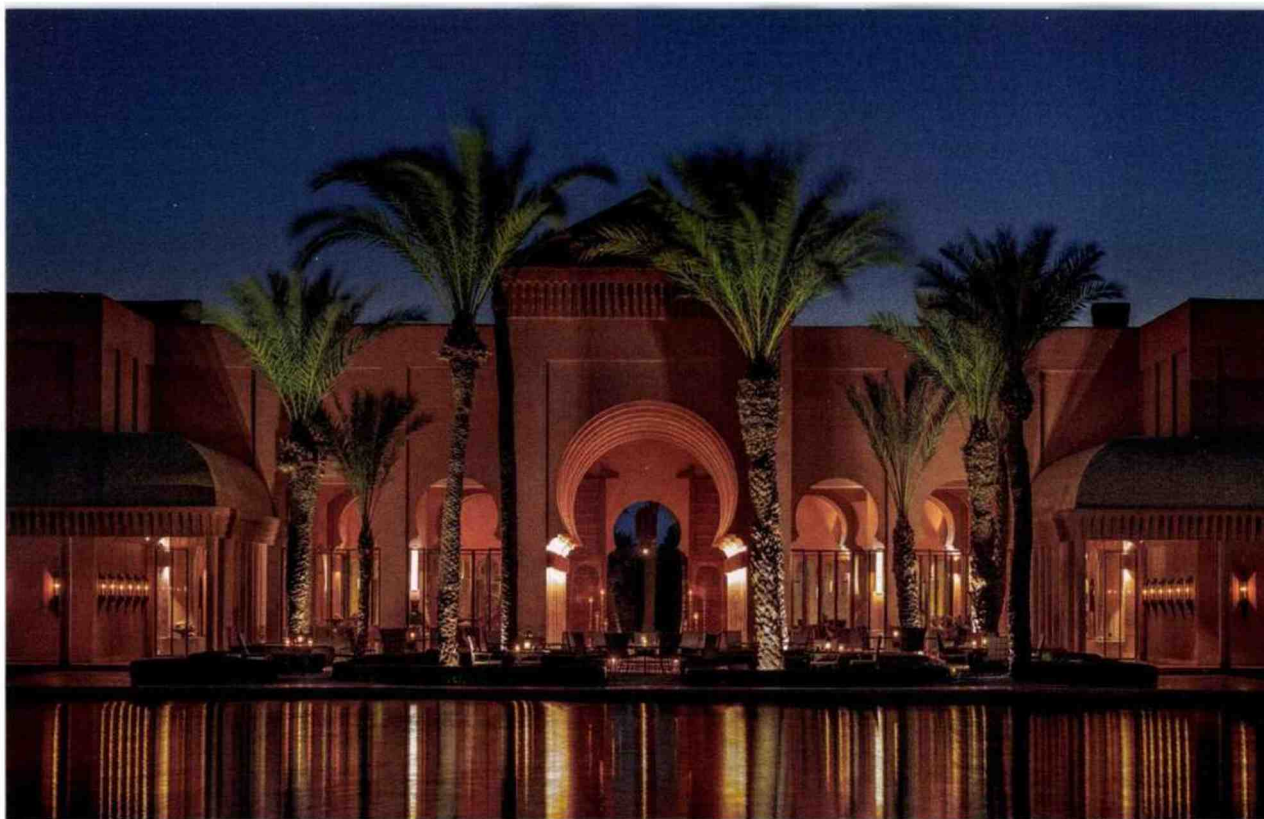
www.mandarinoriental.com

“La Mamounia”

Il faut que tout change pour que rien ne change ! C’est exactement ce que vient de faire l’un des plus célèbres palaces de la planète (*ci-contre*). Plus jeune que jamais car revisité pour son centenaire, il a conservé son ADN. Rénovations, changement de décors tout en subtilité, le cabinet d’architecture Jouin Manku a su le remettre en lumière. Un effet que l’on ressent dès le *lobby*, doté d’une suspension monumentale tout en perles de verre, directement inspirée des parures berbères et désormais appelée le “bijou de la Grande Dame”. Repensé aussi, le bar *Churchill* a pris des airs de voiture de l’Orient-Express, et le *Bar Majorelle* se pique de nouvelles touches Art déco. Des réalisations dont se félicite Pierre Jochem, directeur général de l’établissement depuis bientôt dix ans. On compte 135 chambres, 71 suites, dont 6 d’exception, plus 3 riads. Ainsi que 3 restaurants, dont 2 sous la maestria culinaire du chef star franco-américain Jean-Georges Vongerichten.

En cuisine de la table marocaine, Rachid Agouray, qui, de commis, a grimpé les échelons jusqu’à devenir chef comme le fut son oncle avant lui. Entre-temps, il est aussi passé par l’*Hôtel du Palais* à Biarritz, le *Cipriani* à Venise et le *Martinez* à Cannes. On se régale ! Et l’on





SP/MANDARIN ORIENTAL

se fait chouchouter dans l'une des dix cabines du spa avec des soins Valmont, à moins de préférer la marque très en vogue Augustinus Bader. mamounia.com

“Es Saadi”

On ne présente plus le palace (*à droite, en bas*), fief de la célèbre famille Bauchet-Bouhlal, un bastion hôtelier qui a tant fait pour la ville de Marrakech. Quoi de neuf pour la saison? Au spa, le soin exclusif shirodhara, technique traditionnelle ayurvédique. Il a ici été développé et adapté avec Gil Amsallem, kinésithérapeute, spécialiste en “thérapies manuelles énergétiques”, biokinergie (dérivée de l'ostéopathie) et massages traditionnels.

Fermez les yeux et laissez le filet d'huile tiède s'écouler du front jusqu'au sommet de la tête. Impossible de ne pas s'abandonner au divin massage crânien! Cela apaise le système nerveux et... remet les idées en place! Bien aussi, le nouveau soin visage Micro-Peeling Dior. Et, pendant le Festival international du cinéma de Marrakech (du 24 novembre au 2 décembre) qui fête sa 20^e édition, on peut s'offrir le programme spécial tapis rouge: le soin précité avec un maquillage de soirée dans la loge de star et un brushing. Le tout pour 200 euros. www.essaadi.com

“Amanjena”

La porte passée, on est ébahi par ce majestueux bassin, un ancien réservoir d'irrigation, autour duquel se déploie une partie des 40 pavillons et maisons du palace. Ces dernières avec piscine et jardin. Situé à une encablure de la ville, sur le golf d'Amelkis, le domaine a été conçu en 2000 par Ed Tuttle, l'architecte américain fétiche du groupe Aman (34 hôtels aujourd'hui dans le monde). Très inspiré par les jardins de la Menara du XII^e siècle, il a érigé des murs rouges en pisé, tels ceux de la vieille ville et des villages du Haut Atlas. Et signé une décoration traditionnelle revisitée. Oliviers, citronniers, bougainvilliers, hibiscus et grenadiers peuplent cette oasis luxuriante. www.aman.com

Ci-dessus, l'Amanjena. Page de gauche, l'incontournable “Mamounia” refaite avec goût pour son 100^e anniversaire. Ci-dessous, l'Es Saadi.



SP/ES SAADI



SP/PIERMONTINA OCEAN

Ci-dessus, une chambre de l'écoretraite "Fiermontina Ocean" avec vue sur les rivages de l'Atlantique. Ci-dessous, à déguster, les spécialités marocaines d'Hélène Paraboschi et de Pierre Pirajeau chez "Sahbi-Sahbi".

LES BELLES ADRESSES ATYPIQUES

"La Fiermontina Ocean"

Ne pas hésiter à sortir de Marrakech. À quarante-cinq minutes au sud de Tanger, dans cette écoretraite, on s'immerge dans la culture jebala, sur la côte sauvage de Larache. Plages désertes, dunes qui s'ouvrent sur l'océan, sites naturels protégés, 5 kilomètres de pistes au milieu d'une forêt de chênes-lièges... C'est une belle expérience à vivre pour se ressourcer.

Nous sommes au cœur du projet de parc naturel régional, dans les dunes de Khemis Sahel. Il faut savoir que La Fiermontina Family Collection, à laquelle appartient l'adresse marocaine, a pour origine une famille italienne venant des Pouilles et remonte aux années 1930. Aujourd'hui, Fouad Giacomo et Antonia Yasmina Filali, descendants d'Antonia Fiermonte, gèrent l'affaire de main de maître.

www.lafiermontinaocean.com

"El Fenn"

C'est une adresse à part, de 41 chambres et suites en plein cœur de la médina de Marrakech. Là où le mobilier vintage et les authentiques tapis berbères côtoient des pièces d'art contemporain. Avec piscine sur le rooftop d'où l'on admire le coucher de soleil, si différent selon les saisons.

el-fenn.com

"R'Matt"

De Marrakech, direction la vallée de l'Ourika, à 30 kilomètres, pour découvrir cette oasis de bien-être. C'est le dernier-né d'Hélène Paraboschi et Pierre Pirajeau, propriétaires du *Grand Café de la Poste* et du *Bô Zin*. Des références! On n'y dort pas encore, mais cela ne saurait tarder... On y vient déjeuner, passer la journée, louer un matelas, comme à Saint-Tropez, oui, mais en toute tranquillité. Un club privé où il faut devenir membre. Cuisine au feu de bois et légumes du potager. Le bon spot pour s'échapper de la ville grouillante d'énergie!

rmattmarrakech.com

"Villa E"

L'adresse idéale, à une heure de la "ville rouge", dans la vallée de l'Ourika, pour un séjour en (grande) famille ou entre amis. Ou pour un événement. Elle ne se loue que dans son entier. Dans un domaine de 6 hectares, elle compte 7 chambres, 7 salles de bains, une piscine chauffée, une piste d'hélico, un cours de tennis. Et une déco de rêve signée du Studio KO, soit Karl Fournier et Olivier Marty, très actifs à Marrakech.

Des matières typiques, brutes, comme le bois, et luxueuses, comme le marbre, pour un style épuré. Confortablement assis dans les moelleux canapés en cuir du salon avec cheminée, on admire, derrière les grandes baies vitrées, le spectacle époustoufflant des montagnes de l'Atlas.

www.villasmarrakech.com

LA GASTRONOMIE

"Sahbi-Sahbi"

Traduisez "âmes sœurs". Situé dans le quartier de Guéliz, c'est le dernier restaurant *trendy* d'Hélène Paraboschi et Pierre



SP/PASCAL MONTARY/SANBISAHBI

Pirajean. L'ambiance plutôt zen laisse la vedette à la cuisine traditionnelle réalisée sous les yeux dans un îlot central. Ce qui ajoute à l'atmosphère conviviale. Avec le couscous en deux versions, tajines, pastilas et cuisson au trid fassi sont de la fête! Comme le sont les femmes aux fourneaux, dites les "dadas", ainsi le veut la tradition dans les familles marocaines.

www.sahbisahbi.com

"Le Mouton Noir"

L'adresse gourmande la plus originale. Un délicieux pont entre Montréal et Marrakech. Et une belle histoire d'amour qui fait penser à *la Passion de Dodin Bouffant*, le film de Tran Anh Hung, sorti cet automne. Sauf qu'ici, c'est l'homme qui cuisine. Aniss Meski, le chef, s'en est allé faire son expérience pendant dix ans au Canada. Il y a rencontré Stacy O'Neill, Québécoise pur sirop d'érable!

Dans leur restaurant, le bien nommé, aussi savoureux qu'unique, ils dispensent une cuisine *comfort food* et bistrannique. Dans l'assiette: burger de crevettes, bavette marinée au vin rouge, thym et romarin... Que l'on se love sur la grande banquette ou que l'on s'installe sur une chaise haute avec vue sur la cuisine ouverte, on est bien. Une sorte de *dinner* à l'américaine dans la "ville rouge". D'ailleurs, on l'appelle la "cantine montréalaise". Et Aniss Meski est également chef résident du café *Le Studio* au musée Yves-Saint-Laurent.
Instagram: @mouton.noir.marrakech

LE SHOPPING

Un tour dans le quartier de Sidi-Ghanem qui regorge de boutiques de mode et de déco, de petits cafés et surtout de concept stores *trendy*. Beaucoup ont été créés par des Français, des Belges ou des Italiens, tombés amoureux de la "ville rouge".

La plus internationale? Chabi Chic

Quatre adresses à Marrakech, dont le showroom sur deux étages à Sidi-Ghanem est une source d'inspiration pour les arts de la table, les petits objets déco sélectionnés. C'est simple, on a envie de tout dans cette ambiance "comme à la maison". Là où, encore une fois, l'artisanat marocain fusionne avec



SP/CHABI CHIC

Une vraie finesse dans les créations inspirées de culture locale chez Chabi Chic.

des influences européennes. De belles adresses dues à Vanessa Di Mino et Nadia Noël, l'une créatrice, l'autre commerciale. Les deux font la paire. Chabi Chic est aujourd'hui une vraie marque internationale avec 200 points de vente dans le monde. Et elle a même fait cette année une collab avec Monoprix.
www.chabi-chic.com

EN HAUSSE

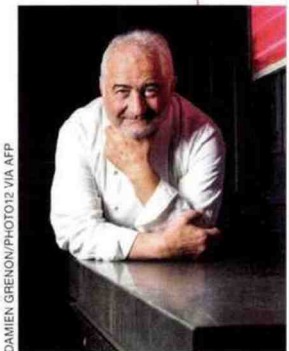
Guy Savoy toujours tête de Liste

Le grand chef français savoure sa revanche après un déboire avec le guide Michelin. Il est en effet pour la septième fois au sommet du classement annuel de la très exigeante Liste avec le titre de meilleur chef au monde. Il partage le podium 2024, dévoilé mi-novembre, avec six autres institutions de la gastronomie internationale. Son *Restaurant Guy Savoy*, à la Monnaie de Paris, obtient une note de 99,5 sur 100.

Créée en 2015 à l'initiative du Quai d'Orsay et de l'ambassadeur Philippe Faure, avec l'aide de critiques gastronomiques comme Thibaut Danancher, Jean-Claude Ribaut et Jörg Zipprick, la Liste est aujourd'hui animée par une équipe internationale dirigée par Hélène Pietrini.

Elle appuie son travail sur un classement novateur basé sur un algorithme; 1000 restaurants sont ainsi éprouvés grâce, cette année, à 1070 sources composées de gourmets, guides et médias internationaux.

www.laliste.com/fr



DAMIEN GRENON/PHOTO12 VIA AFP

