



## PREMIÈRE ANNÉE, PREMIÈRE DISTINCTION : MIZAN REJOINT LE GUIDE GAULT & MILLAU MAROC 2026

Ouvert depuis moins d'un an, **Mizaan fait son entrée dans la toute première édition du Guide Gault & Millau Maroc 2026**, avec une note de 11,5/20. Une reconnaissance qui salue le travail collectif des équipes et confirme le positionnement du restaurant parmi les adresses les plus prometteuses de la scène gastronomique marocaine.

Cette première édition officielle du Guide Gault & Millau Maroc met à l'honneur 135 établissements représentatifs de la richesse et du dynamisme de la gastronomie du Royaume. Dès sa première année d'existence, Mizaan y trouve naturellement sa place grâce à une cuisine singulière, portée par le chef Abdel Alaoui.

À travers sa nouvelle carte, le chef propose une cuisine d'auteur généreuse, profondément ancrée dans les traditions marocaines, tout en s'ouvrant à des influences venues d'ailleurs. Une identité culinaire qui reflète pleinement l'esprit de Mizaan : faire dialoguer héritage, créativité et partage autour d'une expérience gastronomique contemporaine.

Cette distinction vient saluer l'engagement de l'ensemble des équipes, en salle comme en cuisine, et conforte l'ambition du restaurant de participer activement au renouveau de la gastronomie marocaine. Elle s'inscrit dans la continuité de la sélection de Mizaan dans le Louis Vuitton City Guide, qui figurait déjà le restaurant parmi les adresses incontournables de Marrakech.

À cette occasion, Mizaan vous invite à venir découvrir sa nouvelle carte ainsi que les différentes expériences proposées au restaurant. Des interviews avec le chef Abdel Alaoui ou les fondateurs peuvent également être organisées sur demande.

