

Jean-François Piège

PREND LES RÊNES DU SELMAN MARRAKECH !

Le Selmam Marrakech a le privilège d'annoncer la collaboration inédite avec le Chef doublement étoilé, Jean-François Piège. Pour la première fois au Maroc, le Chef Jean-François Piège dirigera les destinées culinaires des restaurants du Palace en printemps 2024, apportant ainsi une nouvelle dimension raffinée aux délices qui émanent de nos cuisines.

En tant que maître incontesté de l'art culinaire, le Chef Jean-François Piège insufflera une créativité exquise à chaque plat, transformant ainsi chaque repas en une expérience sensorielle unique. Cette collaboration exceptionnelle trouve son écrin à Marrakech, ville emblématique, où l'expertise mondialement reconnue du Chef se mariera harmonieusement avec l'identité distinguée du Selmam Marrakech.

Nous vous convions à vous laisser emporter par cette aventure gastronomique d'exception, promettant des moments culinaires mémorables au sein du Selmam Marrakech. Les créations audacieuses du Chef Jean-François Piège deviendront la pièce maîtresse d'une expérience distinguée, où l'élégance du Selmam Marrakech se conjugue avec l'art raffiné de la cuisine.

Bienvenue dans cette nouvelle ère gastronomique, où chaque plat témoigne de l'excellence et où chaque instant au Selmam Marrakech devient une célébration du raffinement et du savoir-vivre.



Jean-François Piège



« C'est avec une joie non dissimulée et un immense honneur, que dès le printemps 2024, je rejoindrai l'hôtel Selman Marrakech, afin d'y proposer une offre de restauration inédite.

Ensemble nous redéfinirons les espaces dédiés à la table dans une volonté commune de satisfaire aux mieux les clients du monde entier. L'hôtel Selman Marrakech fait partie des endroits qui pour moi ont un supplément d'âme. Dirigé par une famille depuis toujours, chaque moment passé dans ce sublime palace est un réel plaisir. Comme à la maison je m'y sens chez moi avec la furieuse envie d'y retourner. Je tiens à remercier dès à présent toutes les équipes sur place qui contribuent au quotidien à faire perdurer le rêve »

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE





Originaire de la Drôme, Jean-François Piège a fait ses armes à l'école hôtelière de Tain-l'Hermitage en obtenant avec brio un C.A.P. cuisine, et un CAP pâtisserie / chocolaterie / glacier, puis dans les plus grands Palaces Parisiens en devenant chef d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, puis chef aux Ambassadeurs, le restaurant de l'Hôtel de Crillon, où il a obtenu deux étoiles.

En 2014, le chef et son épouse Elodie décident d'emprunter le chemin de l'entrepreneuriat en ouvrant « Clover Saint-Germain » à Saint-Germain-des-Prés. L'année suivante, ils deviennent propriétaires du laboratoire de pensées et de créations gastronomiques « Le Grand Restaurant », en plein coeur du triangle d'Or, qui en 2016, se voit attribué 2** au Guide Michelin. La même année ouvre « Clover Grill », un lieu dédié à la cuisson à la braise et à la rôtissoire. En 2018, ouvre « La Poule au Pot », institution parisienne mettant à l'honneur la cuisine bourgeoise française.

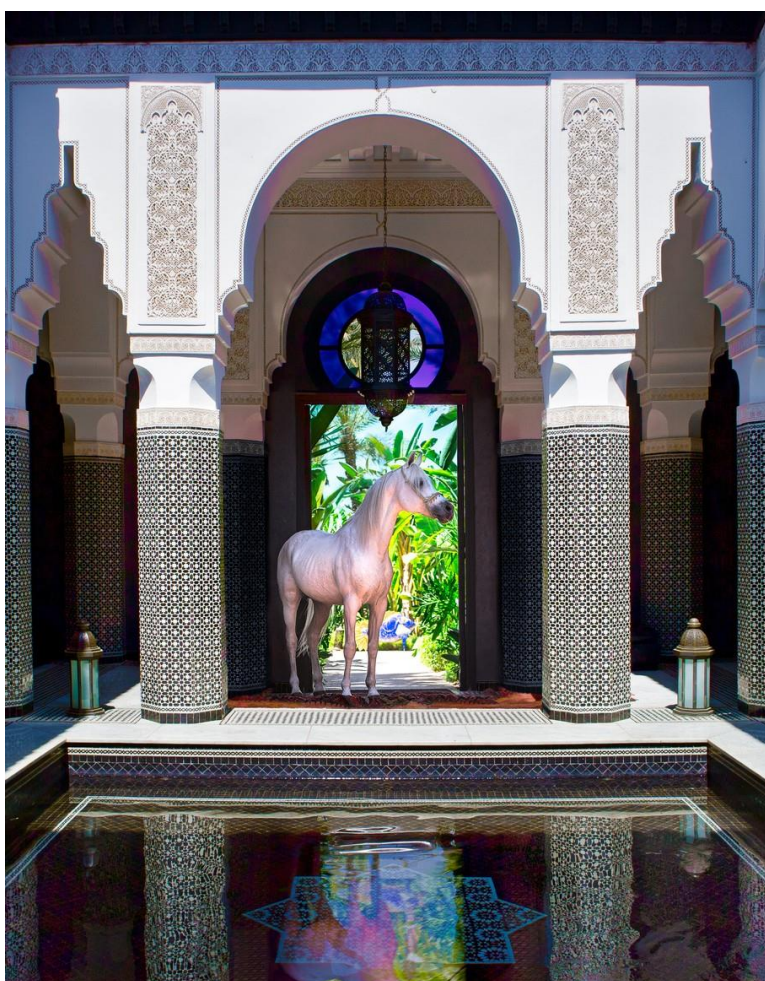
En 2019, Clover migre vers le sud avec l'ouverture de « Clover Gordes » à la Bastide de Gordes, en collaboration avec le groupe Les Aïrelles.

En Janvier 2020 ouvre l'établissement « À l'Épi d'Or », un bistrot familial et populaire, situé dans le 1er arrondissement de Paris. L'année 2021 marque l'ouverture du restaurant « Mimosa », en collaboration avec le groupe Moma, dans l'Hôtel de la Marine, Place de la Concorde. Le 10 novembre 2022, le chef ouvre son premier Clover à l'international, « Clover Bellavita » à Taiwan. En 2023, « Clover Saint-Germain » signe un nouveau chapitre articulé autour des pâtes.

Auteur à succès avec 14 ouvrages culinaires et présent depuis bientôt 20 ans dans les médias en tant que juré sur une des plus grandes chaînes de France, sa cuisine et ses émissions font de Jean-François Piège l'un des chefs les plus talentueux et médiatiques de sa génération.



« Un rêve sans étoiles est un rêve oublié »
Paul Eluard



La famille Bennani Smires a concrétisé intégralement son rêve, prenant soin de ne négliger aucune étoile. Tout est soigneusement orchestré afin d'accueillir amis et voyageurs avec la même chaleur que dans leur propre foyer. À l'instar de nombreuses sagas hôtelières remarquables, l'épopée du Selman demeure avant tout une histoire familiale. Saida et Abdeslam Bennani Smires concrétisent aujourd'hui l'aspiration de leur grand-père, natif de Marrakech, qui nourrissait le désir de voir sa lignée laisser une empreinte significative dans la ville de Marrakech.

Abdeslam, collectionneur émérite de pur-sang arabes et diplômé de l'école hôtelière de Lausanne, conçoit en 2005 un projet novateur associant ses deux passions, celui de créer un lieu d'hospitalité extraordinaire qui porterait le nom de la lignée prestigieuse de ses étalons : Selman. Un projet singulier qui n'aurait pu voir le jour sans le soutien indéfectible de ses parents, et plus particulièrement l'appui de sa sœur, Saida, qui a su y insuffler douceur et pragmatisme. Dotés de personnalités complémentaires, Saida et Abdeslam ont réussi à façonner un établissement à leur image, aussi grandiose que cohérent, porteur de leur histoire et empreint d'une fraîcheur irrésistible.

Dédié à la plus belle race de chevaux au monde – le pur-sang arabe –, façonné par les meilleurs artisans du royaume, griffé par des signatures de renom, Selman Marrakech est un palace hors du temps à l'atmosphère singulière : sublime, attachant, généreux. Avec l'Atlas pour toile de fond, ce cinq étoiles luxe dressé sur un domaine de six hectares est né du rêve d'une famille visionnaire, profondément attachée à la culture marocaine et passionnée de pur-sang : les Bennani Smires.



SELMAN

MARRAKECH

Portés par un goût de l'idéal et une vision novatrice du voyage, Abdeslam et Saïda Bennani Smires, les maîtres des lieux, ont su convaincre le célèbre architecte décorateur Jacques Garcia de mettre en scène ce concept unique au Maroc : un hôtel aux allures de palais arabo-mauresque où le cheval trône en majesté. Selman est d'ailleurs le nom de cet étalon arabe de légende, à l'origine également du haras familial, élu meilleur élevage de pur-sang du royaume.

Selman Marrakech offre l'hospitalité de 55 chambres et suites de grand luxe ainsi que 5 villas privées dans un style arabo-mauresque symbolisant la quintessence de l'art de vivre marocain. Éminemment confortables, ces écrins d'intimité signés par le décorateur Jacques Garcia séduisent par leur atmosphère intemporelle, voluptueuse et sereine, mêlant harmonieusement matériaux traditionnels, étoffes délicates et déclinaisons de couleurs chaudes.

Dans les jardins, les écuries et cinq paddocks où les chevaux évoluent librement en journée, à travers les somptueux portraits en noir et blanc et les ouvrages anciens ornant les couloirs et la bibliothèque et jusqu'au logo estampillé sur les serviettes et la vaisselle, ces précieux résidents à la beauté saisissante sont véritablement l'âme de ce lieu inclassable qui invite au bonheur de vivre une expérience aussi voluptueuse qu'inédite.

Celle d'une escale intemporelle au cœur d'une demeure intime, chaleureuse, authentique, dont l'esprit ressuscite l'histoire et le patrimoine séculaires du Maroc en portant haut les couleurs du luxe et l'hospitalité légendaire du pays. Loin, très loin des standards internationaux une adresse raffinée, à la personnalité noble, au caractère affirmé, comme un retour aux sources d'un art de vivre oublié, retrouvé à la lumière des étoiles de Selman Marrakech.

Le Selman abrite de manière exclusive le Chenot Spa, vous conviant ainsi à une expérience de bien-être unique au Maroc, vous permettant de bénéficier des bienfaits de la célèbre Méthode Chenot™. Ce temple du bien-être unique au Maroc fait en effet partie des 6 palaces au monde à accueillir un Chenot Spa.




SELMAN
MARRAKECH

X

JEAN
FRANÇOIS
PIÈGE



*Rendez-vous en printemps 2024 pour découvrir
les nouvelles identités culinaires du **Selman Marrakech**.*