



ROYAL MANSOUR
CASABLANCA



LE ROYAL MANSOUR CASABLANCA CRÉE L'ÉVÉNEMENT EN CONFIAINT SON RESTAURANT FRANÇAIS AU CHEF ERIC FRECHON

Le Royal Mansour Casablanca a fait appel au Chef Meilleur Ouvrier de France (MOF) Eric Frechon pour son restaurant français, La Brasserie. Une collaboration inédite entre deux symboles absolus d'excellence, à l'occasion de la réouverture du palace iconique de Casablanca. À La Brasserie, le Chef Eric Frechon invite à vivre au rythme de l'élégance parisienne à toute heure de la journée.



Eric Frechon, l'un des plus grands chefs de la cuisine française

Le Chef Eric Frechon et le Royal Mansour partagent les mêmes valeurs d'excellence, la même exigence de perfection. Ensemble, ils ont voulu offrir à Casablanca une brasserie chic et gourmande, typiquement parisienne, où tout le monde se retrouve : La Brasserie du Royal Mansour Casablanca. Un lieu vivant et vibrant du matin au soir, du déjeuner au goûter et au dîner. Chaque jour raconte une histoire, chaque moment partagé crée des liens autour d'une cuisine française raffinée, généreuse et de grande qualité.

Cuisine française et trésors du Maroc

On retrouve à la carte les plats signature du Chef et les grands classiques emblématiques des brasseries parisiennes, sublimés par la touche Frechon, comme la Quenelle de poisson, sauté d'épinards, sauce Nantua, le Chapon braisé au jus de bouillabaisse, fenouil et tomate, la Côte de veau fermière dorée au sautoir, cocotte de légumes au jus. Avec le chef cuisinier Giovanni Amato, Eric Frechon a aussi souhaité rendre hommage aux meilleurs produits Maroc et s'est laissé inspirer par quelques uns de ses trésors pour imaginer la Salade de langouste de Mohammadia, pamplemousse et avocat, vinaigrette au miel ou encore les Huîtres de Oualidia, vinaigrette à l'échalote, pain de seigle et beurre d'algues.



« C'est un immense honneur et une vraie fierté pour moi d'entrer dans la famille Royal Mansour. Nous avons imaginé La Brasserie comme un lieu vivant et ouvert, chic mais pas guindé, qui change d'atmosphère au fil des heures, un véritable lieu de vie tout aussi vibrant que Casablanca »

- Eric Frechon

Comme dans les grandes brasseries parisiennes, le Semainier déroule sa liste de délices à l'heure du déjeuner. Enfin, impossible de se priver de desserts, lorsque le Baba géant au vieux rhum et crème Chantilly, le Millefeuille minute à la vanille Bourbon, sauce caramel et beurre salé donnent rendez-vous aux gourmands. Un plaisir à retrouver aussi à l'heure du goûter avec un choix de crêpes, gaufres et petits gâteaux imaginés avec la Cheffe pâtissière Elena Moseti.



La Brasserie, comme à Paris

Une brasserie parisienne, c'est de l'éclat, du mouvement et juste ce qu'il faut de joyeuse effervescence... La Brasserie du Royal Mansour Casablanca en possède tous les codes, avec ses banquettes et boiseries, ses miroirs et son lustre monumental, son service de table en porcelaine blanche et sa verrerie fine, mais aussi sa belle terrasse ouverte sur le Patio. Le ballet immuable des serveurs, toujours prêts à assurer le spectacle en salle, apporte une atmosphère chaleureuse unique, le temps d'une découpe de poisson ou d'un flambage des fameuses Crêpes Suzette d'Eric Frechon. Du grand art !

« Nous sommes très heureux de cette collaboration avec Eric Frechon, qui conforte notre ambition d'incarner une destination culinaire d'excellence. Nous partageons les mêmes valeurs et la même vision de l'expérience unique que nous souhaitons faire vivre à nos hôtes. »

- Jean-Claude Messant, Directeur Général de la Collection Royal Mansour.



ROYAL MANSOUR CASABLANCA

www.royalmansour.com

27 avenue des FAR - CASABLANCA 21000. Maroc

+33 (0)6 82 57 88 41