



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | PARIS, 11 DÉCEMBRE, 2025

Un nouveau pop-up éphémère au Jardin Royal Mansour Marrakech : les frères Alajmo réinventent une cuisine sans frontières

Le Jardin du Royal Mansour Marrakech accueille un pop-up exclusif signé par les frères Alajmo. Du 19 décembre au 4 janvier, le restaurant se transformera en un lieu de voyage culinaire cosmopolite, inspiré des routes de la Soie et enrichi de saveurs venues d'Asie, d'Amérique du Sud, d'Afrique et de Méditerranée.

Portés par leur héritage vénitien - sublimé au restaurant Sesamo - et leur passion pour les échanges culturels, les frères Alajmo réinterprètent les saveurs du monde, alliant finesse, créativité et convivialité, reflet de leur approche unique.



Installé au cœur du restaurant Le Jardin, réputé pour sa cuisine inventive aux inspirations méditerranéennes et asiatiques, ce second pop-up s'inscrit naturellement dans l'élan créatif et saisonnier du lieu. Après avoir accueilli le Chef Rafaël Rego au printemps dernier, Le Jardin poursuit sa dynamique à travers des collaborations qui prolongent son esprit vibrant et exploratoire. La collaboration avec les Alajmo offre ici une expression inattendue du savoir-faire italien dans un univers culinaire totalement différent.

Contacts presse : Agence Melchior

Michael Torino Gardie - michael@agencemelchior.com – 06 82 57 88 41 | Laura Tudal – laura@agencemelchior.com – 06 98 75 18 43

Mila Ferrandon - mila@agencemelchior.com – 06 63 67 09 49

ROYAL MANSOUR MARRAKECH - RUE ABOU EL ABBAS SEBTI, 40 000, MARRAKECH, MOROCCO

WWW.ROYALMANSOUR.COM/EN/MARRAKECH/



« Avec ce menu, nous avons voulu apporter au Jardin une cuisine curieuse, libre et audacieuse... un voyage de saveurs célébrant le lien entre l'Orient et l'Occident, et la beauté des influences croisées », déclare Raffaele Alajmo, CEO et Maître des Lieux du groupe Alajmo.

L'expérience se déploie dans un cadre où la sérénité luxuriante du Jardin invite l'âme vibrante du restaurant Sesamo, pour une collaboration qui allie fraîcheur du lieu et créativité italienne.

« Pour nous, la cuisine est une manière de rapprocher les cultures. Ce pop-up nous offre la liberté d'explorer et de réinterpréter des ingrédients du monde entier, tout en restant fidèles à la légèreté et à l'essence de notre cuisine », ajoute le Chef Massimiliano Alajmo.

Le menu met notamment à l'honneur une focaccia *in pala* cuite au four beldi et garnie d'un carpaccio de tomates au yuzu, un ceviché de bar accompagné de guacamole et de sorbet à la mangue, ou encore des nouilles froides au soja servies avec du caviar et des champignons trompettes ... Les plats vont au-delà des attentes, avec non seulement des inspirations italiennes signatures, comme les mezzi paccheri aux gambas sauvages ou le risotto gratiné, mais aussi des propositions plus inattendues telles qu'un tataki de bœuf, ou des brochettes de calamars relevées d'une sauce au lait de coco et citron vert ...

Le Pop-Up Alajmo au Jardin invite les convives à savourer une expérience gastronomique sans frontières, imaginée par les frères Alajmo et mise en scène par Riccardo Barni, Chef du restaurant Sesamo au Royal Mansour Marrakech.

Un nouveau pop-up vous sera dévoilé au printemps prochain !



A propos des Alajmo

Les frères Massimiliano et Raffaele Alajmo, accompagnés aujourd'hui par la nouvelle génération représentée par Giovanni, le fils de Raffaele, incarnent ensemble la vision d'une Maison familiale d'exception. Depuis quatre générations, ils perpétuent une tradition culinaire à la fois généreuse, inventive et exigeante.

En 2002, Massimiliano devient, à seulement 28 ans, le plus jeune chef triplement étoilé au monde. Avec son frère Raffaele, ils développent une collection de restaurants à travers le monde, fidèles à leurs valeurs : sincérité, créativité et excellence artisanale. Avec Sesamo à Marrakech et Coccinella à Tamuda Bay, ils ont tissé un lien subtil et vivant entre l'Italie et le Maroc, au croisement de deux cultures riches de traditions et de savoir-faire.

POP UP signé par les frères Alajmo du 19 Décembre 2025 au 4 Janvier 2026