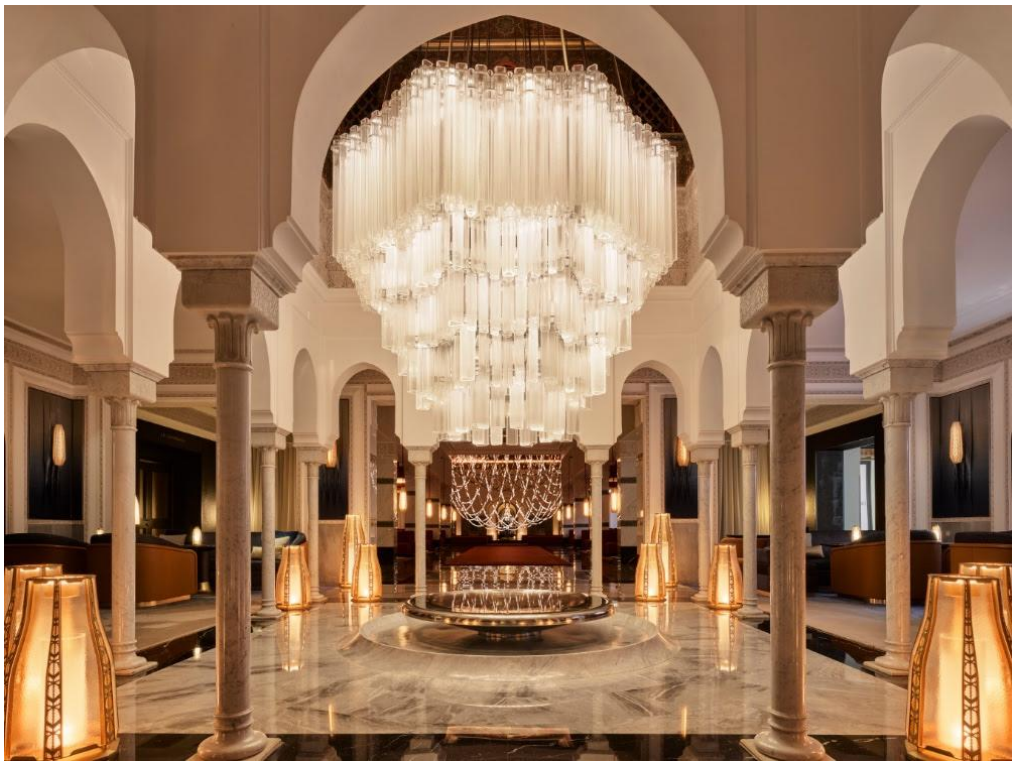
LA MAMOUNIA
MARRAKECH



LES DÎNERS ÉPHÉMÈRES

Cet automne, **La Mamounia** ouvre les portes de ses jardins à trois grandes signatures de la gastronomie française.

Les 6, 7 et 8 octobre, **Emmanuel Renaut**, **Olivier Nasti** et **Pierre Hermé** se retrouveront à Marrakech pour trois soirées imaginées comme un véritable dialogue entre leurs identités culinaires.

Le 6 octobre, Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, donnera le coup d'envoi de cette parenthèse gastronomique avec des créations à l'image des pièces cocktail végétales et du homard et caviar, rafraîchi à l'hibiscus.

Le 7 octobre, les deux chefs se réuniront pour un dîner à quatre mains, imaginé spécialement pour La Mamounia. Au menu notamment, une anguille « au vert » légèrement fumée et laquée aux agrumes ainsi que les quenelles de rouget, sauce champagne.

Le 8 octobre, Olivier Nasti, chef deux étoiles Michelin et Meilleur Ouvrier de France, prendra à son tour les commandes de la soirée avec notamment les pétales de brocard de nos chasses, gamberoni et vinaigrette charcutière ou encore la choucroute nouvelle, le carvi sauvage des plateaux de Beauregard et les fruits rouges fermentés.

Pour chacune de ces trois expériences, Pierre Hermé imaginera le dessert apportant la note finale de ces rendez-vous exclusifs.

Trois dates seulement. Quelques couverts. Une rencontre unique entre la gastronomie française et l’art de recevoir de La Mamounia au cœur de ses jardins.