



Raphael Rego annonce son pop-up exclusif au Royal Mansour Marrakech

C'est avec une immense joie et une grande fierté que je vous annonce mon pop-up inédit au Royal Mansour Marrakech du 10 avril au 11 mai. Pour la première fois, mon Brésil natal s'invite dans l'un des plus prestigieux hôtels du Maroc, offrant une expérience culinaire unique où traditions brésiliennes et marocaines se rencontrent.

Lors de ma première visite à Marrakech, j'avais les yeux émerveillés d'un enfant découvrant un nouveau monde. J'ai été accueilli avec une chaleur et une bienveillance qui m'ont rappelé mon pays. À mon retour à Paris, un mot a résonné en moi : « *saudade* », ce désir intense de revenir, de partager et surtout, de cuisiner.



Pendant un mois, le Jardin du Royal Mansour vibrera au son de la samba et de la bossa nova, accompagnant une cuisine qui me tient profondément à cœur. La cuisine du Jardin est comme un voyage à travers le monde, permettant d'explorer la diversité de la gastronomie mondiale.

Pour un temps bref, le Brésil s'invite dans ce voyage et la flamme en sera la pièce maîtresse. Ceux qui me connaissent savent mon amour pour la braise, que j'ai transmis à OKA durant toutes ces dernières années.

Pour se rendre au Jardin du Royal Mansour, on emprunte un chemin tellement beau longé de palmiers, l'air sent les agrumes, on entend les oiseaux du matin chanter, le soleil s'invite à cette promenade, cela me fait penser à mon Brésil. Puis on tombe directement sur la cuisine ouverte avec son magnifique barbecue, tous ces cuisiniers affairés à leur tâche, en totale harmonie avec ce lieu qui les entoure. On sent l'odeur du poisson en grillade sur la braise. C'est à ce moment précis que j'ai senti la flamme se rallumer en mon cœur.



Je suis ravi d'y proposer une carte exclusive, conçue en collaboration avec le Chef Jérôme Videau et ses équipes. Ensemble, nous allons tisser un dialogue subtil entre le Brésil et le Maroc, en sublimant des produits d'exception comme le tucupi d'Amazonie, la moqueca da Bahia, la noix de baru, les piments biquinhos, le puxuri et le manioc sous différentes formes. Ces trésors de ma terre natale s'accorderont parfaitement avec les richesses marocaines telles que les gambas d'Agadir, les agrumes et les herbes aromatiques du Royal Mansour.

Pour moi, la cuisine est avant tout une histoire de transmission, de mémoire et d'amour. Nourrir, c'est aimer. Ici, au Maroc, j'ai trouvé une générosité et un esprit de partage qui me rappellent les valeurs familiales que m'ont inculquées mes grands-parents. Être invité à cuisiner au Royal Mansour Marrakech est un honneur immense et une opportunité unique. J'y ai trouvé une nouvelle famille, et je mettrai tout mon cœur et mon savoir-faire au service de cette aventure culinaire, le temps du pop-up.

Je vous donne donc rendez-vous au Royal Mansour Marrakech pour cette aventure culinaire unique. Puis d'autres projets prendront forme en France et ailleurs, et je ne manquerai pas de vous en dévoiler davantage très bientôt.

Raphael Rego