



ROYAL MANSOUR
TAMUDA BAY

LE ROYAL MANSOUR CONFIE AU CHEF ERIC FRECHON UNE DEUXIÈME TABLE AU SEIN DE SA COLLECTION



En avril dernier, le Royal Mansour Casablanca, palace iconique de la ville blanche rouvrait ses portes en confiant à Eric Frechon le restaurant français de l'hôtel : La Brasserie, imaginée dans l'esprit d'une véritable brasserie française à l'élégance parisienne, vivante et vibrante, proposant à toute heure de la journée les plus beaux classiques de la cuisine de l'hexagone.

Cette première ouverture a marqué le début d'une merveilleuse collaboration entre deux symboles absolus d'excellence qui se retrouvent autour de valeurs communes.

Fort du succès de La Brasserie, Jean-Claude Messant, Directeur Général de la Collection Royal Mansour a décidé de confier à Éric Frechon une deuxième table au sein du dernier né de la Collection : le Royal Mansour Tamuda Bay, qui vient d'ouvrir ses portes sur la côte méditerranéenne du Maroc.



Le **Chef Eric Frechon** y accompagne la **naissance de La Table**, somptueux restaurant gastronomique doté d'une vue panoramique sur la côte et Cabo Negro, où le chef français compose une partition inédite. Sa cuisine signature, épurée et centrée sur le produit, se teinte de **nuances japonaises et de touches marocaines**. La langouste locale est ainsi caressée d'une mayonnaise au yuzu kosho, le thon est mariné au soja, au gingembre et au vinaigre de riz, tandis que le carpaccio d'agneau des domaines à l'aubergine fumée se voile de sésame et de cumin. Quant au plat de joue de boeuf mijotée au miso rouge et rafraîchie de purée de carottes au gingembre, il mêle avec art le braisage marocain et les condiments japonais. Les desserts jouent la carte d'un classicisme raffiné, tel le soufflé au chocolat grand cru accompagné d'une glace au café torréfié, ou le citron de la région de Tamuda Bay givré au basilic et à la menthe fraîche. Un beau périple gastronomique entre la mer d'Alboran et le bout du monde.



« Faire partie de la famille Royal Mansour est un grand honneur et un immense privilège. Je m'épanouis beaucoup en travaillant avec des femmes et des hommes dont les seuls moteurs sont l'excellence et la passion ou service des hôtes du Royal Mansour. Je suis très heureux d'avoir imaginé cette « Table » gastronomique qui a été un véritable challenge, en ayant la possibilité de m'affranchir d'une cuisine française pour créer un territoire d'expression plus large en faisant dialoguer dans les assiettes plusieurs cultures et proposer ainsi une cuisine inédite. »

Eric Frechon

« Nous construisons au sein de la Collection Royal Mansour un véritable éden gastronomique avec la présence à nos côtés d'immenses chefs. Nous sommes très heureux qu'Éric Frechon fasse partie de cette aventure, nous prenons beaucoup de plaisir à travailler avec lui et ses équipes et nous sommes admiratifs de sa rigueur, de son professionnalisme et de sa capacité à s'adapter avec brio à différents territoires culinaires. Il l'a démontré en créant à La Table une cuisine qu'il n'avait encore jamais faite auparavant. »

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



À propos de Royal Mansour Tamuda Bay :

Troisième joyau de la Collection Royal Mansour après Marrakech et Casablanca, le Royal Mansour Tamuda Bay vient d'ouvrir ses portes, là où le Maroc épouse la Méditerranée, entre Tétouan et Tanger. Au bord d'une immense plage ourlée de flots turquoise, se dévoile un resort majestueux de 10 hectares qui interpelle autant qu'il fascine. 55 suites et villas aux lignes pures et à la couleur sable se fondent dans le paysage. Trois chefs de renommée internationale y signent l'offre gastronomique, Quique Dacosta, Massimiliano Alajmo et Éric Frechon. Le médi-spa de 4300m2, le plus grand d'Afrique, est le nouveau temple d'un bien-être rendu possible grâce à des thérapeutes et des protocoles rares. Le tout magnifié par le service attentif, chaleureux, généreux, et d'un professionnalisme rare que l'on retrouve à chaque instant au sein de la Collection Royal Mansour.

À propos d'Éric Frechon :

Emblématique, historique, unique... Le parcours d'Éric Frechon c'est la magnifique aventure de l'un des chefs les plus admirés et respectés au monde. Meilleur Ouvrier de France en 1993, Eric Frechon passe 25 ans au sommet de la gastronomie au Bristol Paris, avec 3 étoiles au Guide Michelin 15 années d'affilée. Un record inégalé. Au fil d'une carrière exemplaire, Eric Frechon affirme son style, avec constance et fidélité : une cuisine française contemporaine, une cuisine de goût, généreuse, lisible, où le produit est roi. Célèbre pour la précision de ses assaisonnements, la justesse de ses cuissons mais aussi son audace créative, le nom d'Eric Frechon évoque désormais des plats emblématiques comme les Macaronis farcis artichaut, truffe noire et foie gras, gratinés au vieux parmesan ou le Poireau cuit entier au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres « perle blanche » cébettes et citron. Grâce à sa virtuosité culinaire remarquable, Eric Frechon fait partie des rares grands noms de la gastronomie capables de s'adapter à des univers très différents. Perfectionniste à l'extrême, engagé dans la transmission, le chef a formé toute une génération de jeunes talents qui partagent ses valeurs profondément humaines, son exigence et son ouverture d'esprit.

