

30 000 €

C'est le prix d'une nuit au Riad d'honneur de l'hôtel Royal Mansour. Une maison de trois chambres, piscine, hammam, salle à manger pour une douzaine d'invités, centre de sport et cinéma avec écran XXL.

voyage

Parcours partenaires

Les amateurs de golf du Royal Mansour disposent d'un accès privilégié à deux des six parcours que compte actuellement Marrakech. Le Royal d'abord, le plus ancien (il a été construit en 1923) et le plus

prestigieux. Il garde le souvenir de Churchill, d'Eisenhower et du roi Hassan II. Superbement arboré, ce 27 trous est le siège de la David Leadbetter Golf Academy. L'Amekis ensuite (notre photo), 27 trous dessinés autour de sept lacs, 9 trous

supplémentaires l'hiver prochain, passe pour plus technique que le précédent. Ils sont situés à une dizaine de kilomètres du centre-ville. Trois autres golfs sont actuellement en cours d'achèvement à Marrakech, ce qui portera à neuf le nombre de parcours.



Le Royal Mansour, pépite de Marrakech

Imaginé comme une médina traditionnelle, le palace a ouvert le 1^{er} juin, en toute discrétion. C'est une merveille. En particulier grâce au travail des artisans marocains. « Le Figaro » l'a visité en exclusivité.

JEAN-PIERRE CHANIAL
ENVOYÉ SPÉCIAL À MARRAKECH

PALACE Un domaine de 3,5 hectares cerné de remparts avec, à l'intérieur, un hôtel de 53 riads (chaque client le sien). Le Royal Mansour renoue avec l'essence même de Marrakech: la cité initiale. Capitale du Sud marocain aux manières impériales, la ville (1,5 million d'habitants) a en effet prospéré à partir de sa médina, entièrement close de remparts percés de portes monumentales qu'on refermait avec la nuit pour assurer la quiétude des riads, ces maisons traditionnelles construites autour d'une cour et qui, sur trois étages, abritent une famille au grand complet. Exactement ce que le palace entend recréer...

Lorsque la maison aura peaufiné son style, que cette médina 5 étoiles sera enrichie d'une allée marchande (boutiques de grand luxe) et de terrasses au milieu des jardins, elle s'imposera comme une référence de la planète hôtellerie. C'est l'ambition de ses concepteurs marocains: faire du Royal Mansour un label qui brillera dans chaque ville impériale. Fès (ouverture en 2013), Meknès, Rabat... Marrakech ouvre la voie. Elle est royale.

Dès 2005, le Royal Mansour a lancé son chantier sur 3,5 hectares, situé cinq minutes à pied de l'immense place Djema'a el-Fna, le centre vibrant de Marrakech. Il se murmure que l'instigateur de ce projet hors normes n'est autre que le palais royal, soucieux de donner à la ville la pépite hôtelière qui lui revient. Le coût de l'opération est évidemment un secret d'État.

L'idée, tellement évidente pourtant, mit longtemps à s'imposer: construire un hôtel médina, retrouver la vertu initiale qui fit grandir Marrakech. Soit un ensemble de riads indépendants séparés de venelles fleuries qu'enchantera la fontaine ou le filet d'eau claire. Tous s'élèvent sur trois niveaux avec un salon d'entrée, un jardinet privé, une chambre (certains en ont deux, d'autres, trois) avec salle de bains de mar-



bre somptueuse et une terrasse avec petite piscine. Le tout, entièrement clos d'une muraille garantissant l'intimité (et la sécurité) des résidents.

« DÉLUGE DE CRÉATIVITÉ »

Mais le vrai génie du lieu est d'avoir fait appel à l'élite des artisans du royaume. De Marrakech, mais aussi de Fès, d'Essaouira ou de Meknès. Dans les parties communes comme dans les habitations, ils ont donné le meilleur de leur savoir-faire. Et c'est exceptionnel.

Peintures (tadelakts) soyeuses, céramiques (zelliges) délicates, plafonds sculptés, marbres noirs, blancs, ocre, bleus ou verts, ferronneries de dentelle, cuirs tendus, certains brodés comme l'aurait fait un maître de haute couture, suspensions de cristal,

voiles légers, marqueterie miniature... Déluge omniprésent de créativité et de savoir-faire. Exemples: le bar au plafond blanc tressé de feuilles d'or, le spa de marbre immaculé, les lanternes et les tables de maillechort si délicatement ouvragé... Rien n'a été compté et le maître des lieux, Jean-Pierre Chaumard (ex-Royal Palm à l'île Maurice), ne boude pas son plaisir: « Nous



PRATIQUE

RÉSIDER AU ROYAL MANSOUR
L'hôtel assure les transferts gratuits depuis l'aéroport en limousine. Pour une nuit, compter au minimum 1500 € le riad pour deux. À partir de 4600 € les riads deux chambres et 16000 € ceux qui offrent trois chambres. Tous les repas, même le petit déjeuner, sont en sus. Tél.: 00 212 (0) 5 29 80 80 80 et rovalmansour.ma



L'aménagement et la décoration des espaces communs et des 53 riads qui composent l'hôtel ont été confiés aux meilleurs artisans du royaume.

RICHARD BRYANT / ARCAID.CO.UK, LES ATELIERS APICIUS - 2009, DR.

inventons l'hôtel unique, vraie vitrine des talents marocains: accueil, artisanat, service, gastronomie... Chaque jour, nous relevons le défi. » En ajoutant les cuisines confiées à Yannick Alleno, 3-étoiles à Paris, le linge griffé, comme la vaisselle, les couverts ou la verrerie, les écrans plats, la cave à cigares, les très grands crus bordelais, le service assuré en gants blancs...

Exception ne rime cependant pas toujours avec perfection. Ouvert le 1^{er} juin avec une discrétion proche du silence absolu, le Royal Mansour pêche encore par quelques hésitations de service. Standing oblige, les solutions seront trouvées. « Vite, très vite », promet le directeur. Certains s'étonnent quand même de tarifs (à partir de 1500 € la nuit) deux fois plus élevés que ceux qu'affiche la concurrence. « Mais justement, le Royal Mansour n'a pas de concurrents... », rétorque tout sourire Jean-Pierre Chaumard. ■

3 questions à...
Yannick Alleno

Comment avez-vous approché la cuisine marocaine ?

Je veux adapter les recettes traditionnelles aux avancées de la cuisine moderne (cuissons, associations, techniques...). J'ai donc demandé aux cuisiniers (120 personnes) de réaliser le plat exemplaire de leur maman (au Maroc, ce sont les mères qui vont au marché et composent les repas). Et ensuite, je me suis inspiré de ces recettes pour imaginer le méchoui de lotte à la vapeur de menthe et coriandre, le tagine aux poires et coings...

Comment avez-vous composé la carte française ?

Elle est inédite. Je n'ai rien repris des plats composés à Paris. Je voulais partir des produits marocains. Or, j'ai la chance d'avoir porté ouverte dans les domaines royaux. Leurs productions sont d'exception.

Quelle est votre ambition au Royal Mansour ?

Depuis deux ans, je travaille à l'élaboration des cartes, à la formation des cuisiniers. J'aimerais que ces tables deviennent des références. Que le restaurant marocain, en particulier, soit la première très grande table du Maroc. Et que sa formation soit reconnue par tous les cuisiniers du pays.

J.-P. C.

Le chef triplement étoilé à Paris (le Meurice) gère les deux restaurants gastronomiques du Royal Mansour. L'un français, l'autre marocain.

