



Le Méditerranée, uno de los dos restaurantes en los que Quique Dacosta ofrece su mejor cocina, desde sus célebres arroces hasta una variada selección de pescados y mariscos.

# LA ALTA GASTRONOMÍA COMO DESTINO

Hace un año publicamos en primicia la apertura de Royal Mansour Tamuda Bay, el tercer hotel del sello del rey de Marruecos. Ahora, les acompañamos en un fabuloso festival *gourmet* para la celebración su primer aniversario.

POR GERMÁN JIMÉNEZ

Cuando pensamos en Marruecos hay conceptos que rápidamente se nos vienen a la cabeza: hospitalidad, artesanía, historia, cultura... Y entre ellos destaca, también, su gastronomía; rica en materia prima, elaboraciones y sabores. Con estos mimbres, desde la colección Royal Mansour tienen como objetivo crear destino y generar impacto positivo en todo el país a través de sus hoteles. Además de los tres ya operativos hay varias aperturas previstas para los próximos años.

Su primer *beach resort*, en la bahía de Tamuda, próxima a Te-

tuán, ha sido el escenario elegido para poner en valor su decidida apuesta culinaria y elevarla a categoría de atractivo turístico nacional de primer nivel. Para ello han reunido, a orillas de sus aguas esmeralda, a los seis chefs que desarrollan la propuesta del sello real. Un gastrofestival de dos días en el que se ha celebrado, además del éxito de su más reciente apertura, la importancia que el buen comer tiene dentro de la experiencia de esta marca.

**FOGONES CON ESTRELLA**  
En las cocinas de este cinco estrellas se despliega una galaxia

Michelin formada por Quique Dacosta, Hélène Darroze, Massimiliano Alajmo, Assaf Granit, Keiji Matoba y Éric Frechon. Grandes autoridades que viajaron a Tamuda Bay para disfrutar del placer ancestral de cocinar para otros. Y, lejos de formar una hoguera de vanidades, crearon un entorno colaborativo y lúdico del que participaron activamente. Porque algo en lo que todos coincidieron es en “el espíritu familiar con el que se trabaja dentro de la Colección”, como destacaba Alajmo. Otra constante entre los comentarios compartidos era la apuesta indiscutible por la más alta calidad: desde la materia

prima hasta las vajillas y el resto de elementos de sala. Algo que salta a la vista en cualquiera de sus restaurantes: una fusión de artesanía local, diseño contemporáneo y platos elaborados para el disfrute sin prisas.

**EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA MARROQUÍ**  
La labor de formación e inspiración que estos chefs hacen con sus respectivos equipos locales (y la escuela de hospitalidad de Royal Mansour) ponen las bases de lo que será un importante salto cualitativo para el país en términos culinarios. Es un ejemplo de propósito e inversión largoplazista. El propio Dacosta reflexionaba sobre ello: “Todos los cocineros estamos dando lo mejor de nosotros mismos en este proyecto apasionante y compartimos nuestro conocimiento con el talento local con el que colaboramos. No sería de extrañar que en unos años los jóvenes aprendices de hoy lideren una nueva revolución en la cocina desde Marruecos”. Ahí estaremos para contarlos. ●



## TALENTO A 12 MANOS

**LA PISCINA** del hotel, la Villa Real y la playa fueron los escenarios de esta cita, donde Baco y Dionisios habrían disfrutado de lo lindo. Dos días en los que los seis chefs compartieron toda su creatividad y excelencia.

## MAESTRO Y APRENDIZ

**EL ENCUENTRO** estuvo lleno de momentos especiales, y algunos tan divertidos como este, donde Jean Claude Messant, Managing Director de Royal Mansour Collection, hace sus pinitos como chef ante la mirada de Éric Frechon.

