

DO IT IN PARIS – ONLINE

15 04 2026

[Lire l'article](#)

Do ^{IT}_{IN} PARIS

ROYAL MANSOUR MARRAKECH : L'ULTIME EXPÉRIENCE DE PRINCESSE



10.04.2026



À seulement quelques heures de Paris, **Marrakech** continue de faire rêver le monde entier. Énergie solaire, jardins luxuriants, palais somptueux... La ville ocre cultive un imaginaire à part, entre effervescence et douceur. Mais parmi toutes les adresses où se pressent les esthètes en goguette, une se distingue en particulier : le **Royal Mansour Marrakech**. Plus qu'un palace, ce somptueux resort se pose comme une parenthèse suspendue, en immersion dans ce que le Maroc offre de plus précieux.

UNE EXPÉRIENCE PRINCIÈRE



Le **Royal Mansour**, c'est une philosophie de vie, un manifeste du bien-être et du raffinement, où tout semble pensé pour reconnecter le corps et l'esprit. Un lieu rare, où l'héritage ancestral dialogue avec une modernité maîtrisée, donnant vie au rêve marocain.

Des jardins ponctués de roses, d'orangers et d'oliviers centenaires évoquent un décor presque irréel. Une **piscine** magistrale semble cachée au cœur d'une oasis. Et partout, ce service invisible mais omniprésent, signature des lieux. Cours de **yoga** au lever du jour, ateliers d'art, expériences sur-mesure... Ici, le séjour se vit comme une parenthèse enchantée où le temps s'arrête, avec l'impression de devenir un personnage de conte des mille et une nuits.

VIVRE DANS UN PALAIS



Hors normes, hors catégories, le **Royal Mansour** s'étend sur six hectares et abrite 53 riads privés, tous répartis sur trois niveaux avec **patio**, **terrasse** et bassin en zelliges sur le toit. Le palace redéfinit les codes du luxe : pas de chambres ni de longs couloirs, mais une **médina** confidentielle, posée au cœur de la ville, à deux pas de la place Jemaa el-Fna.

De 140 à 850 m² jusqu'à 1 800 m² pour le Grand Riad, chaque demeure séduit par ses volumes et son raffinement : l'**artisanat marocain** s'exprime avec une précision remarquable (boiseries, tadelakt, ferronneries, marqueterie) célébrant autant de savoir-faire rares, ici préservés et sublimés.

Derrière cette richesse décorative se dévoile une modernité discrète où le confort s'avère entièrement personnalisable avec technologies intégrées, tandis que plus de 250 œuvres d'**art contemporain** insufflent au lieu une énergie unique. Un équilibre subtil, entre intimité absolue et immersion totale !

4 TABLES D'EXCELLENCE



Le **Royal Mansour** s'impose aussi comme une destination gastronomique à part entière, portée par des signatures de haut vol comme **Hélène Darroze** et **Massimiliano Alajmo**.

Le **Royal Mansour** s'impose aussi comme une destination gastronomique à part entière, portée par des signatures de haut vol comme **Hélène Darroze** et **Massimiliano Alajmo**.

À **La Grande Table Marocaine**, la cheffe sublime les grands classiques du Royaume (**tajines, pastilla, couscous**) et les revisite à sa manière comme ce carré d'agneau de Béni Mellal rôti aux épices tandoori (750 MAD) accompagné de sa mousseline de carottes aux agrumes ou encore cette araignée de mer assaisonnée citron vert et poivre de Lampong (500 MAD), le tout faisant preuve d'une élégance presque instinctive.

Du côté de **La Grande Brasserie**, on arbore un esprit parisien assumé, avec service à l'ancienne, découpes en salle, assiettes (très) généreuses et des accords frôlant la perfection. On se remet difficilement du sublime Raviolo de courge musquée - gambas sauvages de tan-tan - émulsion de bisque de gingembre (460 MAD) et du Millefeuille aérien à la vanille de madagascar (200 MAD)...

Puis direction **Sesamo**, où **Massimiliano Alajmo** signe une partition italienne créative et maîtrisée, dans un décor vénitien pensé comme un écrin. On se souvient d'ailleurs encore des **gnocchi de pomme de terre** au beurre fumé - caviar beluga et du Dawa Berbère avec une divine glace au Safran et noix d'atlas (l'un des meilleurs desserts de notre vie).

Enfin, **Le Jardin** (notre coup de cœur) offre une bulle à l'abri des regards et joue la carte d'une cuisine aux influences asiatiques et méditerranéennes. **Aubergine** cuite à la braise, harissa douce, salade d'herbes, graines torréfiées (240 MAD), **wok de gambas** sauce aigre-douce, orange et cannelle de Ceylan (590 MAD), filet de bœuf du **Doukkala**, sauce aux baies de poivre noir (590 MAD) ou encore sushi rolls (220-850 MAD) en tous genres se savourent à l'ombre des palmiers. Une ambiance bohème chic parfaitement dosée dont on s'imprègne avant de repartir bronzer au bord de la piscine.

UNE BULLE DE DENTELLE POUR SE RESSOURCER



Récompensé à de nombreuses reprises, le spa du **Royal Mansour** déploie 2 500 m² entièrement dédiés au bien-être. On y vit une expérience **holistique**, à la croisée des technologies de pointe et des rituels ancestraux.

Hamam selon la tradition marocaine (2200 MAD), cabines de soins, suites privées... Chaque espace invite à ralentir et à chouchouter son corps avec une attention absolue. Les protocoles, signés par des maisons d'exception comme **MarocMaroc**, **Sisley**, **Intraceuticals**, **Subtle Energies** ou encore **Dr Burgener** (3700 MAD) prolongent cette sensation de lâcher-prise intense (Soin collagène fermeté par Dr Burgener Switzerland - 75 minutes - 3700 MAD ; Hamam "*temps pour soi*" - 90 minutes - 2200 MAD).

Riad Supérieur à partir de 25 116 MAD la nuit.