



COMMUNIQUE DE PRESSE

MAZAGAN BEACH & GOLF RESORT DESSINE SON OFFRE GASTRONOMIQUE

Ouverture d'un nouveau concept sur la plage : Mouja by Moha

Afin d'étoffer l'offre culinaire et l'enrichir davantage de saveurs, Mazagan Beach & Golf Resort accueille un nouveau concept de restauration en partenariat avec Moha Fedal « Chef Moha » : Mouja by Moha.

Le Resort est honoré de ce partenariat dont la vision et l'innovation sont alignées à la nouvelle philosophie culinaire du Resort. En début de cette saison estivale, Mazagan Beach & Golf Resort dévoile une offre culinaire exclusive plus que jamais en phase avec sa clientèle et le positionnement qu'il a acquis et établi depuis son ouverture en 2009.

Véritable institution de la cuisine marocaine moderne, chef Moha réglera tous les jours les clients de Mouja by Moha avec une cuisine estivale et savoureuse en journée à déguster entre famille ou entre amis, pieds dans le sable face à l'océan. Les mets terre et mer sont en total harmonie avec le paysage.

Au coucher du soleil, place à la métamorphose qui s'opère laissant place au défilé haut en couleur de succulents mets et de plats aux saveurs de la culture culinaire riche du Maroc, conjuguant modernité, élégance et créativité. Dans ce cadre agréable, les clients, bercés par le bruit des vagues, embarquent dans une expérience gourmande au cœur de l'art de recevoir marocain dont les maîtres mots sont raffinement, générosité et partage.

Chef Moha :

Diplômé de l'École hôtelière de Genève, Moha Fedal est l'un des pionniers de la cuisine marocaine moderne. Après une expérience professionnelle de quatorze ans en Suisse, il ouvre son restaurant Dar Moha à Marrakech, dans l'ancien Riad de Pierre Balmain en septembre 1998. Chef Moha s'est fixé pour objectif de faire reconnaître la gastronomie marocaine comme faisant partie du patrimoine culturel mondial. Dans la poursuite de cet objectif, il a été ambassadeur de la gastronomie marocaine à travers sa participation à divers événements internationaux.

www.mazaganbeachresort.com

Mazagan Beach & Golf Resort - 24 000 - El Jadida Maroc | Tél. : +212 2338 8000 - Fax : +212 5 2338 8003



Chef Moha représente le Maroc et la gastronomie marocaine à l'échelle internationale : il a fait goûter sa Pastilla revisitée à sa majesté le Roi Mohammed VI au SIAL d'Abu Dhabi en 2013. Il a été recruté pour gérer le restaurant du pavillon marocain à l'Exposition universelle de Milan en 2015. En 2018, il a représenté le Maroc aux Philippines à l'occasion du festival du Maroc (cœur du Maroc), en Malaisie et en Chine lors de la semaine de la cuisine marocaine.

En 2019, il assure l'événement phare de l'année : la visite historique du prince Harry et de sa femme Meghan Markle au Maroc.

Chef Moha a remporté plusieurs prix internationaux, notamment : le "DC Embassy Chef Challenge" à Washington en 2017, Concours de Tapas à Madrid, médaille de l'académie culinaire de France, prix du meilleur chef de la gastronomie marocaine au Maroc par le guide Gault & Millau en 2017, etc.

Mouja by Moha est une délicieuse expérience à savourer au rythme des vagues jour comme nuit où Chef Moha apporte son savoir-faire tout en sublimant les produits du terroir pour une authentique cuisine revisitée avec raffinement.

Informations et Réservations : 0523388000

Standards Hygiène & Sécurité :

<https://www.mazaganbeachresort.com/fr/about/health-sanitation>