



BANYAN TREE
TAMOUDA BAY

L'illustre chef cuisinier Najat Kaanache propose des expériences culinaires uniques au Banyan Tree Tamouda Bay

Cet été, l'illustre restaurant NUR s'installera exclusivement au sein du prestigieux Banyan Tree Tamouda Bay, offrant ainsi une approche à la fois contemporaine et créative de la gastronomie marocaine traditionnelle. Servis de manière artistique et moderne, les mets qui seront proposés au sein du Banyan Tree Tamouda Bay seront délicatement concoctés par Najat Kaanache, propriétaire et chef du restaurant NUR à Fès. Najat est la femme chef la mieux acclamée par la critique, et ce aussi bien en Europe, que dans tous les Etats-Unis et l'Amérique Latine. Chef Najat applique de diverses techniques qu'elle a apprises à l'étranger auprès de chefs de renommée mondiale avec lesquels elle a travaillé, avant de commencer à s'intéresser à la cuisine de ses ancêtres marocains. Aujourd'hui, Najat met en lumière la gastronomie marocaine ; elle rend hommage à la fière diversité culturelle et agricole du Maroc.

Najat a grandi dans le Pays basque espagnol avec sa famille. Elle a d'abord étudié le théâtre et le cinéma à Madrid et à Londres pendant deux années et demi, avant de décider de suivre son cœur en s'installant aux Pays-Bas, pour commencer à travailler en tant que chef cuisinière, d'abord en tant qu'indépendante, puis peu après en rejoignant l'équipe de Francfort. Elle travaillera par la suite dans les restaurants les plus prestigieux de la planète.

Commentant les innombrables talents culinaires de Najat, le célèbre Gordon Ramsey, Chef étoilé Michelin et Chef des célébrités, a déclaré: "*Najat est l'un des chefs les plus talentueux qu'il m'ait été donné de rencontrer. Elle*

possède une connaissance incroyablement vaste de la cuisine marocaine. J'ai été impressionné par ses talents culinaires que j'ai eu la chance de découvrir lors du tournage de l'émission Gordon Ramsey Uncharted de National Geographic».

Le restaurant NUR sera ouvert tous les soirs à sa clientèle où ils pourront goûter, au sein d'un cadre élégant et luxueux, à nombreuses créations préparées délicatement par Chef Najat Kaanache. Ils pourront découvrir chaque soir un nouveau menu, mis en place en fonction de la disponibilité des produits frais du marché local. La gastronomie marocaine sera particulièrement mise à l'honneur.

À PROPOS DE BANYAN TREE TAMOUDA BAY

Idéalement situé au nord-ouest de Tamouda Bay, le Banyan Tree Tamouda Bay est le premier Resort "all pool villas" de luxe au Maroc et le premier du groupe asiatique en Afrique. Complexe hôtelier de luxe unique dans sa catégorie, étendu sur 25 hectares, il offre 92 villas de 200 à 420 m² avec piscine privée réalisées dans un style architectural spectaculaire associant design contemporain et héritage arabo andalou typique du nord-ouest marocain.

Le Banyan Tree se distingue également par les prestations haut de gamme qui font la renommée de l'enseigne avec son luxueux Spa, son Chiringuito, son Roof-top & Bar soigneusement aménagé et ses trois restaurants : le Saffron aux saveurs thaïes gastronomiques, le Tingitana, fusion de la Méditerranée et du Levant, et l'Azura Beach proposant des plats gastronomique à base de poisson, crustacé frais et de la viande maturée.

À PROPOS DE BANYAN TREE HOTELS & RESORTS

Banyan Tree offre un Sanctuaire pour ressourcer l'esprit, le corps et l'âme dans des lieux inspirants autour du globe. Redécouvrir le romantisme du voyage en s'évadant vers des destinations iconiques où des expériences authentiques et inoubliables sont au rendez-vous. Avec le plus souvent un concept « tout villas » avec des piscines privées, Banyan Tree offre un service authentique et exclusif, une expérience de retraite de luxe.