



**Le Selman Marrakech & le chef multi-étoilé
Jean-François Piège dévoilent SABO, leur nouvelle
table d'exception.**



*Après l'ouverture en septembre dernier de La Terrasse,
offrant une cuisine fraîche et ensoleillée dans un cadre enchanteur,
le Selman Marrakech et Jean-François Piège poursuivent leur collaboration avec
l'ouverture de SABO, un restaurant du soir, festif et raffiné, mêlant délicieusement
savoir-faire français et richesse des produits marocains.*

Partage & savoir-faire

« Je souhaite que SABO soit, avant tout, un restaurant qui régale les convives tout en correspondant à l'ADN du Selman Marrakech, une maison qui a, pour moi, un véritable supplément d'âme. J'aime le savoir-faire français, il me tenait donc à cœur que la scénographie soit travaillée, parfois même un peu spectaculaire » décrit Jean-François Piège, chef incontournable de la sphère gastronomique internationale.

C'est ainsi que le tartare de bœuf est préparé au chariot devant les clients, que les flambages se font en salle et que le raffinement a été poussé dans chaque détail, notamment avec le choix aussi audacieux que réussi de la vaisselle Ginori. Cette porcelaine lumineuse apporte une touche éclatante aux tables de SABO. Le chef a aussi chiné de nombreux couverts et plats en argenterie, pour créer une identité forte dans ce nouveau lieu.



Dans l'assiette, le chef s'est amusé à plonger dans le savoir-faire français, s'imprégnant des codes de la Belle Époque. Il les a interprétés en les associant à l'opulence des produits marocains. Les crevettes de Oualidia, réputées pour leur qualité tout comme les huîtres de cette région, sont ainsi flambées au cognac et servies avec une sauce au poivre et des frites. Quant aux cœurs de laitue, que le chef propose habituellement avec une vinaigrette à l'huile de noisette, ils sont ici assaisonnés à l'huile d'argan, rappelant le terroir local.

Jean-François Piège a pioché ses idées dans ses nombreuses escapades à Marrakech. Comme ces escargots en coquille servis avec un beurre persillé, aussi classique que délicieux : « Sur la Place Jemaa El Fna, je voyais des escargots, qui ne sont pas dégustés au Maroc de la même manière qu'en France. J'ai donc voulu les servir à la façon de la Poule au Pot, ma brasserie parisienne. Mon intention est d'emprunter au Maroc ses richesses, tout en convoquant l'époque. J'ai ainsi créé une carte qui revendique la gourmandise que j'aime tant et que je prône ». Pari réussi que ce soit avec ce croque-monsieur au caviar, cette escalope de veau viennoise ou encore cette nage de fraises et framboises au champagne, réhaussée de boutons de rose.

Notons aussi cette dimension de joie qui s'invite partout : dès la première ligne, le menu propose une catégorie « Pour le plaisir... », des plats à partager - ou non - pour patienter avant l'arrivée des autres convives. Comme une envie évidente de placer le plaisir au cœur de SABO.

Le chef a également pris le parti d'installer un four à bois dans les cuisines :

« Le résultat est unique en bouche : le loup, ainsi cuit, a une saveur inimitable. Il est accompagné de fenouil sauvage et d'un sabayon au citron que nous réalisons avec les citrons du domaine ». Le Selman Marrakech, avec ses jardins luxuriants, est en effet un merveilleux garde-manger où Jean-François Piège aime puiser son inspiration.

Un décor chatoyant & festif

Depuis son inauguration en 2012, le Selman Marrakech conçu tel un palais arabo-mauresque par **Jacques Garcia**, est devenu une adresse iconique de la vibrante Ville Ocre : « À mes yeux, cet architecte d'intérieur est l'un des plus grands créateurs de lieux dans le monde. Il a su parfaitement mettre en musique mon idée de départ, et treize ans après l'ouverture, je continue de m'émerveiller de cet univers orientaliste inspiré de l'Alhambra que seul Jacques Garcia a su inventer... Il était donc tout naturel que nous fassions de nouveau appel à lui pour penser l'expérience culinaire de SABO » raconte la Famille Bennani Smires, propriétaire de ce palace. Dans un décor résolument marrakchi, SABO fait la part belle aux zelliges, plâtres sculptés et autres pièces d'artisanat marocain, afin de donner une âme authentique et feutrée, rappelant l'univers si emblématique de Jacques Garcia.





SABO a été érigé dans un patio qui existait déjà mais n'était jusqu'alors pas incarné. Et ce lieu présente une particularité inédite : un toit ouvrant permet aux beaux jours de passer la soirée, la tête dans les étoiles. « À Marrakech, dans la médina, de nombreux riads sont conçus autour d'un patio central qui offre la magie d'un dîner à ciel ouvert. Nous aimons l'idée que nos hôtes puissent profiter d'une telle parenthèse. Cette adresse a été pensée pour offrir à la clientèle locale ce que la France fait de mieux au niveau de la gastronomie et offrir à la clientèle française et plus largement internationale ce que Marrakech a de plus beau à dévoiler en termes d'art de vivre ».

Mais SABO ne s'arrête pas là, le restaurant s'invite aussi dans le bar-bibliothèque de l'hôtel, offrant une ambiance de dégustation plus intimiste où il sera possible de prendre un verre ou de dîner.

Bien que totalement intégré au Selman Marrakech, SABO est donc un restaurant à part entière où la haute cuisine s'autorise à être festive et joyeuse. Avec ses propres cuisines, son entrée dédiée, son site internet, cette table a tout pour devenir une destination-phare de la scène culinaire marocaine.



SABO, un hommage à l'âme du Selmam Marrakech



Le Selmam Marrakech ne ressemble à aucun autre palace. Niché dans un domaine de six hectares, il célèbre depuis son origine l'élégance et la puissance des pur-sangs arabes, cette race mythique à la beauté saisissante. À travers ses écuries majestueuses, ses paddocks impeccablement entretenus et ses spectacles équestres envoûtants, le Selmam fait vivre une passion ancestrale que la famille Bennani Smires partage avec fierté.

C'est dans cet univers unique, entre noblesse équine et raffinement marocain, qu'est né SABO. Un nom choisi comme un clin d'œil poétique aux sabots des chevaux, mais aussi comme une évocation de leur démarche gracieuse, presque chorégraphiée. Ce lien subtil entre la table et les écuries prolonge l'esprit du Selmam, où chaque détail – du décor au menu – raconte une histoire.

À l'image des pur-sangs qu'il célèbre, SABO incarne l'allure, la liberté et la singularité. Il ne pouvait naître qu'ici.



Informations pratiques :

Ouverture : 15 Mai 2025
Jours d'ouverture : Du Mardi au Dimanche
Service à partir de 19h30
90 couverts environ

Contact Selman Marrakech :

Laila Boujir
Directrice Commerciale & Marketing
Email : lboujir@selman-marrakech.com
Tél : +212 661 396 785

Mariam Boudni
Coordinatrice Marketing & Communication
Email : marketing@selman-marrakech.com
Tél : +212 661 406 087