

COTE

M A G A Z I N E

30 COTE
ANNÉES
1987 2017

ARCHICOTE

Les lauréats 2017
The 2017 winners

DÉCO / DESIGN

Tendances et
créateurs de demain
*Tomorrow's trends
and designers*

MAYA JAH

Mille et une saveurs



Monaco,
27 avenue
Princesse Grace
Tél. +377 99 99 49 49

Très attendu en Principauté, ce nouveau lieu dédié aux saveurs indiennes et marocaines vient enrichir l'offre restauration du Maya Bay. Pensé en collaboration avec le duo d'architectes Patrick Jouin et Sanjit Manku – à l'origine de projets tels que le Plaza Athénée ou le

restaurant de Thierry Marx au Mandarin Oriental –, l'esprit du lieu dévoile deux univers complémentaires où le mobilier aux lignes actuelles côtoie l'artisanat traditionnel oriental. Comme la promesse d'une expérience culinaire et sensorielle inédite, le Maya Jah invite à l'évasion, aussi bien dans le décor que dans l'assiette. En effet, la carte fait se côtoyer les spécialités marocaines interprétées par le chef Jilil Zohayr (La Mamounia, Le Sultana à Marrakech) et les recettes intemporelles de l'Inde (tandoori, brochettes subtilement marinées, curry, naan...) signées de l'ancien chef du groupe Oberoi, Ravinder Negi.

A thousand and one flavours. This new eatery serving Indian and Moroccan food has nicely extended the Maya Bay's

catering offering and is living up to Monaco's expectations. The decor conceived in collaboration with architect duo Patrick Jouin and Sanjit Manku – responsible for the Plaza Athénée and Thierry Marx's Mandarin Oriental restaurant, among others – plays up two complementary worlds where contemporary furnishings sit happily with traditional Eastern craftwork. Promising a culinary and sensory experience of a new kind, Maya Jah invites you to some plate-based escapism. Its menu covers Moroccan specialities cooked up by chef Jilil Zohayr (La Mamounia, Le Sultana in Marrakech) and traditional Indian dishes (tandoori, subtly marinated kebabs, curries, naans...) by Ravinder Negi, the Oberoi group's former chef.