



ROYAL · HAMILIUS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Luxembourg, le 20 septembre 2018

Le Rooftop Restaurant de Royal-Hamilius accueille l'un des plus grands succès de la restauration parisienne : MANKO Paris



MANKO
PARIS

C'est une figure emblématique qui va s'installer dans le Rooftop Restaurant de Royal-Hamilius fin 2019. Manko Paris - fruit de l'association entre Gaston Acurio, Garou et Moma Group - a mis la cuisine péruvienne sur le devant de la table de la vie parisienne. C'est dans l'ancienne salle des ventes Drouot (où fût tourné le film *Fauteuils d'Orchestre*), au 15 avenue Montaigne, que le restaurant MANKO PARIS a ouvert ses portes en février 2016, faisant déjà office d'institution parmi les adresses parisiennes.

Fort du succès de son restaurant à Paris, Moma Group installera le restaurant & bar MANKO au Royal-Hamilius Luxembourg.

Moma Group, présent à Paris mais aussi à Saint-Barthélemy ou Saint-Tropez, a décidé d'ouvrir un restaurant à Luxembourg-Ville, pour sublimer le toit de l'immeuble des Galeries Lafayette et offrir un lieu sans égal en centre-ville. Un restaurant MANKO ouvrira en septembre 2018 à Doha. Il s'agira de la toute première déclinaison du concept après Paris et avant Luxembourg fin 2019.

Le concept de cet écrin péruvien sera donc dupliqué pour le plus grand plaisir des soirées luxembourgeoises. Les lieux sont destinés à l'événementiel et à la restauration à Luxembourg.

Ce projet sera porté par Manko International, Joint-Venture entre Manko Paris et Acurio Restaurantes, basée à Londres et destinée au développement international de la marque Manko

Parmi les plats phares de la maison : le ceviche (poisson blanc cru mariné au leche de tigre avec patate douce, maïs choclo et cancha) et les tiraditos mais aussi le nikkei, les anticuchos... Buen aprovecho!

Benjamin Patou, Président de Moma Group : *« Chaque lieu et restaurant Moma Group dépend d'un cadre d'exception. C'est pour cette raison, et de manière très naturelle qu'est née l'envie d'installer MANKO sur le rooftop du luxuriant Royal-Hamilius, au cœur de Luxembourg.*

Le projet Luxembourg-Ville est un magnifique défi auquel Moma Group se devait de participer, aux côtés de CODIC International. A Paris, notre vocation est de réveiller les lieux mythiques, un peu endormis, en y installant des concepts créatifs et innovants. Royal-Hamilius a cette même ambition : celle de faire revivre le centre-ville en apportant aux habitants un nouveau lieu de vie.

Et quel lieu de vie ! Avec une vue panoramique sur toute la ville de Luxembourg et un jardin suspendu hors du commun, le Royal-Hamilius nous promet de belles soirées sous les étoiles, été comme hiver, au cœur de l'un des plus beaux concepts Moma Group : MANKO, un écrin péruvien déjà installé à Paris – avenue Montaigne – et imaginé en collaboration avec l'artiste Garou et le grand chef Gaston Acurio. Un concept à la hauteur de ce magnifique projet. »

Thierry Behiels, CEO de CODIC International : *« Nous sommes très heureux que Moma Group étende ainsi son savoir-faire à l'international en choisissant Luxembourg. C'est une formidable opportunité et un véritable atout pour le centre-ville d'avoir une enseigne aussi rayonnante. Avec cette nouvelle signature, nous continuons à implanter dans Royal-Hamilius des concepts inédits à Luxembourg qui continue ainsi à se doter de tous les atouts pour devenir l'une des capitales les plus attractives d'Europe.*

Avec une signature architecturale Foster/Tetra, des flagships commerciaux tels que les Galeries Lafayette et Fnac, notre volonté était d'accueillir un nom exceptionnel pour compléter l'offre de Royal-Hamilius et faire briller le Rooftop de l'immeuble des Galeries Lafayette, aux 6^{ème} et 7^{ème} étages, avec une vue imprenable sur Luxembourg, atteignable par trois ascenseurs panoramiques de chacun 20 places.

Benjamin Patou, toujours en recherche de lieux à forte identité, aura à cœur de rendre ce lieu magique au travers du restaurant MANKO dans lequel il déclinera son quadruple savoir-faire : la décoration, la gastronomie, l'art de vivre et l'événementiel. »

MANKO : le concept dédié à Royal-HAMILIUS

MANKO, c'est d'abord la complicité commune de trois passionnés : la rencontre et les envies d'un grand chef Gaston Acurio, d'un entrepreneur audacieux Benjamin Patou et d'un artiste international Garou.



De gauche à droite : Garou, Gaston Acurio et Benjamin Patou

C'est aussi le fruit de la décoratrice la plus en vogue du moment – Laura Gonzalez. Cette parisienne décontractée enchaîne les réalisations, créations et mises en lumières de lieux de vie, avec un goût prononcé pour les partis pris et l'âme des lieux. Des dorures aux couleurs chaudes mais chics, de la noblesse des matériaux (tomettes au sol, appliques patinées, tables et chaises en bois précieux, serrureries en laiton, patines dorées et feuilles d'argent vieilles), Laura Gonzalez ne s'enferme dans aucun style et s'est inspirée de l'exotisme du Pérou sans oublier les attentes d'une clientèle exigeante et urbaine.

« Bien sûr, je me suis laissée influencer par le Pérou, les Andes, l'Amérique du Sud, tout en sublimant et en mettant à l'honneur cet espace historique de l'avenue Montaigne. L'idée, c'était d'arriver à retranscrire le raffinement brut... »



Le bar



La mezzanine



Gaston Acurio

Gaston Acurio, roi de la cuisine péruvienne

Gaston Acurio, le chef star - déjà couronné roi de la cuisine péruvienne dans le monde entier – est à la tête et aux fourneaux de plus d'une quarantaine de restaurants aux quatre coins de la planète, dont le célèbre « Astrid y Gaston » à Lima au Pérou.

Avec lui, c'est la générosité de la cuisine péruvienne qui explose : durant des siècles, la cuisine péruvienne a accueilli toutes les cultures du monde. Des influences d'Europe, du Japon, de Chine et d'Afrique ont fusionné avec la culture andine antique et l'exubérance de l'Amazonie, donnant naissance à un univers unique de saveurs révélées et partagées aujourd'hui.

Le partage : c'est ainsi que se célèbre la gastronomie péruvienne, et c'est ainsi que MANKO est arrivé à Paris à travers Moma Group.

Baptisé « MANKO » en hommage et clin d'oeil à la légende Inca « MANCO CAPAC », fils du Dieu Soleil, fondateur du peuple Inca.

MOMA GROUP : un concept événementiel différent

Fondé en 1993 et dirigé par Benjamin Patou, Moma Group est le leader de l'événementiel et propose à ses clients un panel inédit de services. Avec un chiffre d'affaires de 100 millions d'euros HT en 2018, le groupe compte 800 collaborateurs répartis dans les métiers de l'événementiel et de la restauration : traiteurs, commercialisation d'espaces, conception de lieux, conseils et spectacles ; unis par des valeurs et la certitude d'incarner une nouvelle dimension événementielle.

C'est ainsi que Moma Group a été pionnier dans sa volonté de réunir contenus et contenants en proposant une offre de services intégrés : de la décoration aux prestigieuses signatures et partenariats, en passant par l'assiette, la programmation événementielle et la clientèle.

En moins de 4 ans, Moma Group a ouvert 12 restaurants ou bars au cœur de Paris et en bord de mer. Chaque concept est unique. Les restaurants s'imposent comme des références sur le marché de la restauration parisienne et d'ailleurs. Leur réputation est grandissante et leur fréquentation toujours plus importante.



Benjamin Patou

C'est aussi cette vision qui a décidé le groupe Barrière d'entrer dans l'actionnariat de Moma Group en février 2016 à hauteur de 48%. Ce qui augure encore de belles opportunités pour Moma Group dans les années à venir, et qui permettra aux deux groupes, tout en gardant leurs identités, d'optimiser leur savoir-faire et de développer leur art de recevoir à l'international en exportant leurs plus belles marques et concepts, comme ici à Luxembourg.

Liste des dernières ouvertures :

2014 : Ouverture du Victoria Paris (anciennement Victoria 1836) sur la place de l’Etoile et la discothèque réputée l’Arc, le rendez-vous du Tout Paris.

2016 : Ouverture du Manko Paris (avenue Montaigne), Ouverture du Mamo Paris (rue La Pérouse), Ouverture du Shellona Saint-Barthélémy.

2017 : Ouverture du Noto Paris , exploitation du bar de la Salle Pleyel, Ouverture du Rural by Marc Veyrat (Palais des Congrès), Ouverture du Shellona Saint-Tropez, Rachat du restaurant Club 13 (avenue Hoche), Rachat du restaurant La Gare (chaussée de la Muette), Exploitation du bar Le Marta (Fouquet’s)

2018 : Rachat du restaurant Lapérouse (quai des Grands Augustin) à hauteur de 75%.

Rachat du Café Guitry – Edouard VII devenu Froufrou (place Edouard VII).

Royal-Hamilius : « The Ultimate Downtown Experience »

Royal-Hamilius est un nouveau quartier multifonctionnel commerces, bureaux, logements, développé par CODIC dans le centre-ville de Luxembourg et qui s'ouvrira fin 2019. Le projet est une signature **Foster + Partners** en partenariat avec **Tetra Kayser & Associés**.

Situé le long des axes les plus emblématiques de la ville, Boulevard Royal, Grand-Rue, Rue Aldringen et Avenue Monterey, il va prolonger le secteur piétonnier, apportera une complémentarité et une nouvelle dynamique. Le nouveau quartier sera facilement accessible grâce à la mise en service du tram en 2019 et un parking de 628 places qui ouvrira ses portes le 27 septembre 2018..



Le Royal-Hamilius prévoit d'accueillir un grand magasin **Galerias Lafayette**, un supermarché alimentaire **Delhaize** Premium et un grand espace **Fnac** destiné au monde du multimédia, des loisirs et de la littérature.

16 boutiques accueilleront des enseignes Premium et compléteront l'offre commerciale de Luxembourg avec des enseignes nouvelles non présentes à Luxembourg. Nous voulons créer un **véritable lieu de destination** au Royal-Hamilius.. La commercialisation vient de débiter.

Bureaux et logements compléteront cette belle mixité.



Les Galeries Lafayette ...



...et le Rooftop Restaurant en toiture de l'immeuble



Le Piétonnier vers les Galeries Lafayette



Royal-Hamilius la nuit



Les bureaux



Les logements

Contacts presse :

CODIC Luxembourg, Claudine Muller, T +352 26 10 25 38

c.muller@codic.eu / www.royal-hamilius.com / www.codic.eu

MOMA Group, Louise Voisin, Responsable Communication, T +33 1 35 90 59 59

l.voisin@moma-group.net / www.moma-group.net

« Royal-Hamilius » est un développement du Groupe CODIC