



La Sultana étouffe sa brigade La Sultana Marrakech expands its Staff



Toujours soucieuse du niveau et de l'excellence de ses prestations, La Sultana s'est focalisée sur la qualité de son restaurant et renforce sa brigade.

L'alliance de la rigueur et de la tradition se veut le maître mot.

Les deux chefs, dont un vient tout juste d'intégrer l'équipe, sont formés par de grands chefs français et pianotent désormais de concert. Cette association permet d'apporter toute l'attention nécessaire à l'élaboration de plats minutieusement étudiés afin que nos papilles se réjouissent à l'extrême.

Pour assurer l'authenticité des saveurs subtiles des mets marocains, deux cuisinières marrackchia confectionnent, à l'identique, les plats traditionnels qu'elles ont vu faire dans leur enfance : le couscous de Ghanmi et ses sept légumes, la tangia « comme avant » de Dada Brika, le tagine de bœuf avec ses raisins et ses amandes façon M'rrouzia.

La Sultana sait qu'une Maison si attrayante soit elle par sa décoration et son ambiance ne peut avoir un véritable renom sans l'excellence de sa cuisine.

Always striving for the excellence of its services, Sultana has focused on the quality of its restaurant and the strengthening of its team.

The combination of rigor and tradition is the watchword.

The two chefs including the latest recruit were trained by talented French chefs and are now hitting the same keys together. They have combined to produce and master dishes which excite the diner taste buds .

To ensure authenticity of the subtle flavors of Moroccan dishes by « Marrakchiates » lady cooks who make, identically the traditional dishes of their childhood:

Lamb couscous and seven vegetables, Tangia «as before» Dada Brika , The beef tagine with its raisins and almonds « M'rrouzia » way.

La Sultana knows that even though a house may be attractive in its decoration and atmosphere , its reputation depends on the excellence of its cuisine.