



Le Mogador

Voyage de saveurs



Plus le temps passe, plus Le Mogador devient une adresse incontournable des amateurs de bonnes tables. Si l'établissement avait déjà mis d'accord tous les gourmets, il a tout récemment fait peau neuve et offre désormais un cadre des plus élégants et un raffinement aussi bien dans l'assiette que dans l'environnement. Rencontre avec Sébastien, le chef de salle et Youssef Ouarradi, le gérant de ce bel endroit.

Les origines

Le Mogador... Le nom questionne de prime abord et le lien se fait ensuite rapidement lorsque l'on rencontre Youssef qui, fier de ses origines marocaines, a voulu rendre hommage à cette ville portuaire, rebaptisée Essaouira en 1957. La philosophie du lieu est simple et parfaitement respectée : offrir à tout un chacun le meilleur de ce qui se fait, à des prix très abordables, tout en permettant un métissage gastronomique. Ainsi, si l'on peut au préalable être surpris de voir se côtoyer dans la carte tant de variétés de plats, on se rassure instantanément quant à la qualité proposée.

Le cadre idyllique

L'une des forces du Mogador, c'est son emplacement, au carrefour du Port de Royan et de la Plage de Foncillon. Une vue panoramique sur le Port de Pêche, facilitée par d'immenses vitrages entourant la salle. La lumière s'y retrouve comme piégée, omniprésente, mettant en relief la toute nouvelle décoration du restaurant : des tons de gris et de cuivre renforcés par un blanc profond, surplombés par un



lustre majestueux. Au sol, des carreaux de ciment voient avec de grandes dalles aux nuances grisées. Une sensation de bien-être, de sérénité et de propreté irréprochable se dégagent de l'établissement. Pour parfaire le lieu, une grande terrasse végétalisée déjà très agréable et qui, pourtant, est amenée tout prochainement à être totalement repensée, devenant couverte et chauffée, permettant de se régaler à l'extérieur toute l'année. Un luxe très appréciable.

Contact, Résa : 05 46 38 85 85

L'équipe

A l'image du restaurant, elle a aussi été renouvelée : Sébastien, chef de salle, Romain, chef de rang et Cécile oeuvrent en symbiose pour un service irréprochable. Aux fourneaux, le Chef, Thomas, peut compter sur son second, Nicolas, sur Simon, le chef de partie, ainsi que sur Laëtitia et Nadjet, toutes deux aide-cuisiniers. Et l'on ne pourra pas reprocher à tout ce beau monde de ne pas se plier en quatre pour satisfaire vos désirs. Dynamisme, sourire, écoute et une synergie d'équipe qui se ressent naturellement.



L'assiette

La partie tant attendue, le plaisir des papilles. En partenariat avec des producteurs locaux, le Mogador ne sert que des produits frais et les plats sont faits



maison. Envie d'un poisson tout fraîchement sorti de l'eau ? Le Chef se sert directement à la Criée de Royan, juste à côté ! Une préférence pour la bonne viande ? La réputée Côte de boeuf vous comblera. Partager un beau et frais plateau de Fruits de mer entre amis ? Rien de plus simple, même s'il est tout de même préférable de le préciser quand vous réservez (évitons la frustration). Une petite faim ? Les étonnantes assiettes de Finger Food sont faites pour



vous : calamars, fritures d'éperlans, que du bonheur... Enfin, pour un petit dépaysement à deux pas de chez vous, dégustez les excellents tajines et les généreux couscous réalisés par Nadjet, c'est un enchantement que je vous recommande !

Bref, vous l'aurez compris, c'est bien la force du Mogador de ne proposer que de l'excellence tout en ne vous restreignant pas sur vos choix. Pour finir, ajoutons que les amateurs de bons vins seront comblés, l'établissement travaillant en partenariat avec la Cave 1950. Jean Philippe Guerry et son équipe ont planché sur l'ensemble de la carte pour toucher du doigt la perfection de l'accord mets/vins.

P. Ascone

Menu Découverte :
Entrée + Plat + Dessert : 26.50€

Menu du Jour (tous les midis en semaine) :
Plat + Dessert : 12€
Entrée + Plat : 13€
Entrée + Plat + Dessert : 16.50€

Menu Moussaillon (jusqu'à 12 ans) : 10.50€

Où ?

8 Rue de la Tartane,
Parking Grande Roue, Royan



Ouvert :

tous les jours et toute l'année, midi et soir

Youssef Ouarradi

Plat préféré : J'aime tout
Qualité : généreux
Défaut : exigeant
Humain préféré : ma mère
Réincarnation ? En moi
Magazine préféré : National Geographic
Resto préféré : Le Mogador, à Royan
Dieu ? Oui
Livre de chevet : IPad
Whisky ou Perrier ? Les deux
De gauche ou de droite ? Balle au centre
Statut : marié, 3 enfants
Age : 50 ans passés
J'habite : le pays royannais



J'AIME... J'AIME PAS !

Sébastien

Plat préféré : les lasagnes
Qualité : volontaire
Défaut : mauvaise foi
Humain préféré : ma soeur
Réincarnation ? En fourmi
Magazine préféré : The Verge
Resto préféré : Le Taquin, à Bordeaux
Dieu ? Aucun
Livre de chevet : mon téléphone
Whisky ou Perrier ? Bière
De gauche ou de droite ? Ni l'un ni l'autre
Statut : marié et heureux
Age : 33 ans
J'habite : St Georges de Didonne



J'AIME... J'AIME PAS !

Facebookage : Le Mogador / TripAdvisor : Le Mogador