

The View Agadir 5* : une oasis contemporaine sur l'Atlantique

11 octobre 2025 - Michèle Lasseur



Située sur la côte atlantique sud du Maroc, Agadir, ressuscitée des secousses sismiques et des bouleversements du siècle, s'avance aujourd'hui comme une cité où l'art d'accueillir devient un étendard. The View Agadir 5 * est un manifeste pour une hospitalité mariant transparence, raffinement et sens du lieu. Allié à une expérience hôtelière hors du commun, son design chic et élégant fait écho à ce décor : pierres naturelles, tonalités douces, végétation luxuriante, chambres avec vue.



Maroc. Façade de l'hôtel The View d'Agadir. Cet hôtel est un équilibre parfait entre confort, ambiance et place to be. Stylé !

L'édifice, à l'élégance toute géométrique, se découpe sur le front de mer comme un belvédère posé face à l'Atlantique. Avec deux atouts majeurs : une plage de sable fin et un environnement de verdure. La blancheur du béton, lisse et immaculée, contraste avec le bleu de la baie comme pour mieux souligner sa vocation première : offrir un panorama. Le nom, The View, n'est pas usurpé : partout, la mer se fait spectacle, qu'elle miroite sous le soleil du matin ou qu'elle s'assombrisse dans la lenteur des crépuscules atlantiques.



Maroc. Hôtel The View Agadir. Le hall monumental s'impose par la verticalité de ses piliers élancés et le jeu des hauteurs de plafond.

À l'intérieur, la baie vitrée de son vaste lobby s'ouvre sur un immense jardin exotique, entourant une piscine aux contours onduleux. Le béton ciré des sols capte chaque reflet, amplifiant la clarté du lieu. Ici l'architecture assume un design résolument contemporain : lignes droites, volumes généreux, façades vitrées qui capturent la lumière du jour : de larges baies s'ouvrent sur l'océan, prolongeant la vue jusqu'à l'horizon. Les larges couloirs mènent vers les chambres, toutes ouvertes sur l'océan.

Une escale face à la mer





Les 272 chambres s'étirent le long d'une aile élégante. De larges baies vitrées ouvrent sur des terrasses privées, où l'ombre d'un palmier frôle la rambarde tandis que monte la rumeur apaisante de l'Atlantique. Les superficies varient de 39 m² pour les chambres classiques, toutes dotées de balcons, jusqu'à 60 m² pour les suites exécutives. Sans oublier deux suites « prestige » de 156 m² et deux suites « royales » de 255 m². À l'intérieur, un mobilier au design simple – bois clair, métal brossé – rendu « cosy » par une recherche minutieuse dans les détails : tête de lit de couleur bleue, salle de bain en pierre beige qui semble tout droit sortie d'un magazine de décoration. Ici, nul luxe ostentatoire, mais chaque détail témoigne d'une recherche d'équilibre entre confort et simplicité : bois clair, étoffes naturelles, literie d'un moelleux enveloppant, technologie présente mais discrète. On s'y sent invité à suspendre le temps, à renouer avec l'essentiel. J'entends murmurer que l'endroit a tout d'un coup de cœur et j'avoue : The View Agadir ne cherche pas à raconter une histoire locale ni à dialoguer avec l'architecture marocaine. Sa seule narration est celle de la vue, valeur absolue au point d'avoir donné son nom au lieu. The View Agadir a dépassé sa fonction première pour refléter la modernité d'une ville en pleine métamorphose.



Le spa : le cœur du ressourcement



Maroc. Le spa Amaya de l'hôtel The View Agadir invite à la détente et au soin de soi.

Au cœur de The View Agadir, le spa Amaya (beauté et sérénité en berbère) déroule un espace de 1500 m² consacré à la détente, à la beauté et à la relaxation, avec piscine intérieure chauffée, hammam, salle de vapeur, zone de détente... On y pénètre comme dans un havre de silence, entre marbres lissés et effluves d'eucalyptus. Les soins proposés – massages à l'huile d'argan, enveloppements au ghassoul, rituels inspirés du hammam ancestral – tissent un dialogue entre traditions marocaines et techniques venues d'ailleurs. Ici, l'art du geste prime : celui qui apaise les tensions, qui délasse le corps et, plus subtilement, réveille l'esprit. Dans les cabines baignées d'une lumière douce, chaque détail, de la musique discrète à la chaleur mesurée des pierres, concourt à une impression de renaissance. On ressort de ce voyage intérieur comme lavé par l'Atlantique voisin, plus léger, plus disponible, presque neuf.



Un éventail de choix gastronomique

The View Agadir multiplie les propositions gastronomiques : restaurant panoramique où la cuisine

internationale se teinte d'accents marocains ; brasserie chic célébrant la fraîcheur des produits de la mer ; enfin, un espace plus intimiste dédié aux saveurs locales.

Le Sensya : Restaurant italien de The View Agadir



Maroc. L'hôtel The View Agadir vous invite à un voyage épicurien italien, grâce à son restaurant Sensya, piloté par l'excellent chef étoilé Francesco Franzese.

À sa tête, Francisco Franzese, le passeur de saveurs. L'homme cultive une franchise souriante méditerranéenne, parlant davantage par ses assiettes que par ses mots. Son langage est celui d'une tradition revisitée : la vigueur de Naples et la fraîcheur des côtes ligures se marient à la lumière du Maroc. Né en Campanie, là où la cuisine s'épanouit au rythme des saisons et du soleil, Franzese a grandi entre les senteurs d'huile d'olive et les saveurs maritimes. Formé dans des maisons rigoureuses de Naples et de Milan, il a un credo « Respecter la matière, c'est déjà créer ». © M. Lasseur



Ici, chaque repas prend valeur de voyage. Ses pâtes fraîches, travaillées chaque matin, sont une ode à la simplicité perfectionnée. Ses risottos oscillent entre la terre et la mer, parfois relevés d'un zeste d'agrumes local qui rappelle la générosité des vergers du Souss. On parle d'une pizza au levain, fine comme une dentelle, dont la croûte renferme tout le savoir-faire d'Italie et le parfum du four à bois. Et on garde en mémoire ce filet de poisson, pêché au large d'Agadir mais traité avec une élégance toute transalpine : cuisson juste, huile d'olive noble, basilic cueilli le jour même. Le décor épouse la philosophie du chef : l'océan est là, derrière la terrasse où nous déjeunons, comme s'il venait assister à ce dialogue de saveurs. À table, on n'est plus seulement à Agadir ni tout à fait en Italie : on circule entre deux rivages, avec dans l'assiette un passeport gourmand qui unit les rives méditerranéennes et atlantiques.





Installé aujourd'hui au cœur de l'Atlantique marocain, le chef ne renie rien de cet héritage, mais l'adapte, l'ouvre, le nuance. Sa cuisine est une passerelle : aux légumes du Souss, il marie l'élégance d'une pasta al dente ; aux poissons d'Agadir, il offre la grâce d'une cuisson italienne sans esbroufe ; aux agrumes du pays, il emprunte l'éclat d'un condiment qui vient réveiller un risotto. Ainsi, chaque plat devient une conversation entre deux rivages. L'établissement a choisi de faire dialoguer plusieurs cultures culinaires, et d'en faire un chapitre central de son hospitalité. Le couscous, le tajine et les pâtisseries au miel rappellent que l'hospitalité marocaine demeure, avant tout, une affaire de goût et de partage. Le chef joue de cette palette avec un respect scrupuleux du terroir et une créativité mesurée, offrant aux convives un voyage culinaire aussi subtil que l'architecture des lieux.

Nazka by Buddha-Bar : un mix « latina » et cuisine marocaine



Maroc. Avant de savourer la cuisine du chef Hamza Zabri, on peut profiter des heures dorées du couchant sur la terrasse du Nazka de l'hôtel The View Agadir.

Hamza Zabri, chef du restaurant Nazka de The View Agadir, est un alchimiste. Il avance discrètement, comme s'il voulait laisser ses plats parler pour lui. Et pourtant, derrière cette mesure, se cache une audace assumée : celle d'un cuisinier marocain qui a choisi de faire dialoguer son héritage avec les horizons lointains de l'Amérique latine. Dans ses plats, les piments du Pérou croisent le cumin de Marrakech, le ceviche de daurade, pêchée au large d'Agadir, s'illumine d'une pointe d'argan, tandis que le quinoa des Andes s'enrichit d'épices du Souss. Il glisse dans un dessert péruvien les notes franches d'une datte du désert. Cette fusion n'est jamais un collage artificiel, mais une recherche obstinée de justesse : « Je veux que mes plats gardent une âme. » Zabri travaille les alliances comme un musicien cherche l'accord juste, le point de rencontre entre deux cultures. Né à Casablanca, formé dans des écoles hôtelières du Royaume puis aguerri dans plusieurs établissements internationaux, Zabri a vite compris que la cuisine pouvait être un langage universel. Les techniques, l'esprit de rigueur acquis au contact de maîtres étrangers, il les a associés à un goût profond pour ses propres racines : les marchés bruyants de sa jeunesse, les épices de son enfance, le parfum entêtant de la coriandre et du cumin. Ses collaborateurs parlent d'un chef soucieux du moindre détail. Ses clients font une traversée culinaire où on passe de Lima à Agadir en quelques coups de fourchette.





Restaurant Mima Kitchen, la cuisine marocaine fusion



Maroc. Restaurant Mimma Kitchen de l'hôtel The View Agadir. Atmosphère feutrée et intimiste.

Mimma Kitchen est le restaurant oriental emblématique de The View Hotel. À sa tête : Assia Manar, cheffe de cuisine. Mimma Kitchen offre ce que l'on pourrait appeler une cuisine néo-marocaine-fusion qui mêle des traditions, des ingrédients issus de différentes cultures gastronomiques. Le terroir parle avec ses épices, ses couleurs, ses plats typiques repensés, parfois réinventés. J'ai découvert en entrée la Harira Marrakchia, le foie d'agneau à la charmoula (marinade traditionnelle du Maghreb) avec taktouka (plat traditionnel marocain à base de poivrons et de tomates), zaalouk (salade cuite d'aubergines et de tomates), potiron caramélisé... ! Mais les classiques marocains (tajine, couscous, pastilla) sont présents, témoins de l'héritage culinaire ancestral du Maroc avec ses saveurs, ses épices, ses couleurs et ses traditions, la chef met en avant ses racines marocaines sans s'ancrer dans le folklore. Au menu : Couscous Tfaya au poulet et raisins secs, souris d'agneau : préparée à la Mrouzia, avec fruits secs, tajine de coquelet M'qalli : coquelet mariné au citron confit et aux olives rouges, loup-bar en croûte de charmoula verte, Ghiyatia à l'huile d'olive fumée et craquelins d'olives rouges, seffa Medfouna : cheveux d'ange sucrés-salés, farcis au poulet, décorés d'amandes et parfumés à la cannelle.

Buddha Bar



Maroc. Ambiance tamisée au restaurant Bouddha Bar de l'hôtel The View Agadir.

On peut aussi dîner et se divertir au Buddha Bar. Sur la scène, défilent les artistes tandis que s'enchaînent les cocktails signatures. Magie des spectacles avec de la musique live, des danses, des démonstrations artistiques... les shows sont dignes des films hollywoodiens. La cuisine offre une fusion de saveurs panasiatiques : sushis, makis... mais avec une touche moderne (succulentes boulettes de homard).



Maroc. The View Agadir. Des lits bain de soleil invitent au farniente sur les terrasses et la plage privée.

Excursions Voir notre reportage sur la ville d'Agadir

<https://universvoyage.com/the-view-agadir-5-une-oasis-contemporaine-sur-latlantique/>

Le fort de la Kasbah (Oufella) détruite par le tremblement de terre de 1960 et récemment restaurée, qui offre une superbe vue sur la baie d'Agadir. La Médina Polizzi (4,5 ha) reconstitue une médina aux abords d'un bois d'eucalyptus et abrite de belles boutiques. Le Souk El Had, le plus grand marché urbain d'Afrique et son dédale de ruelles avec plus de 3000 boutiques. À noter que l'hôtel est situé à proximité des plus beaux parcours de golf d'Agadir ; le personnel se fera un plaisir de réserver votre green.

Nombreux guides de voyage à retrouver sur Amazon.

The View Agadir Boulevard du 20 Août, Agadir www.theviewhotels.com

Texte : Michèle Lasseur Photos : Michèle Lasseur et DR

<https://universvoyage.com/the-view-agadir-5-une-oasis-contemporaine-sur-latlantique/>