

## Artisans du goût

### **Beachcomber Resorts & Hotels réinvente la pâtisserie sans allergènes**

Créer un dessert exquis et un biscuit (*spa bite*) savoureux, le tout sans les allergènes alimentaires les plus courants : tel était le défi relevé par 27 talentueux pâtissiers des hôtels Beachcomber. La deuxième édition du concours interne "Allergen-Free Food", qui s'est tenue au Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa le mercredi 7 août dernier, a été l'occasion de révéler leur créativité culinaire.

Pour ce concours, les Artisans étaient invités à concevoir un dessert et une pâtisserie-sucrée ou salée, exemptes des principaux allergènes, notamment : le gluten, les œufs, les arachides, le soja, le lactose, les fruits à coque, le sésame, le lupin, l'anhydride sulfureux et les sulfites. « *Aujourd'hui, un nombre croissant de nos clients sont allergiques ou souffrent d'intolérances alimentaires. L'objectif de ce concours est de sensibiliser nos équipes et de les inspirer à créer des combinaisons de saveurs uniques, qui font plaisir à notre clientèle tout en respectant leurs besoins alimentaires* », explique Isabelle Pellegrin, Head of Safety du Groupe Beachcomber. « *Nos félicitations à tous les pâtissiers participants pour leurs créations inédites et cette palette de goûts, qui ont rendu la tâche du jury très difficile.* » L'évaluation des desserts et *spa bites* était basée sur des critères culinaires, mais aussi sur les dossiers soumis par les participants, comprenant entre autres les matrices d'allergènes et la recette complète pour confirmer l'absence d'ingrédients allergènes dans les plats.

Parmi les créations, on retrouve des *flapjacks* délicieusement parfumés au miel, des biscuits gourmands au coco avec un glaçage mangue et passion, des cookies audacieux à base de farine de manioc, ainsi qu'une *pana cotta* coco revisitée sans crème qui a su surprendre le jury. Après une demi-journée d'épreuves, c'est l'équipe du Shandrani Beachcomber qui a été sacrée championne des deux catégories confondues, grâce à sa tuile croquante à la banane et à la noix de coco (pour les desserts) et ses cookies au manioc (côté *spa bites*).

« *Cela fait des semaines que nous travaillons sur les recettes, faisant de multiples essais. Certains ingrédients utilisés dans notre dessert et nos cookies, comme la farine de manioc et l'huile de coco, ont d'ailleurs été faits maison* », confie, enthousiaste, le trio pâtissier, comprenant Jennifer Félicité, Alexandra Jingoer, et Anne-Gaëlle Porphine.

Dans la catégorie dessert, le tandem Roopsen Narroo et Yavesh Ittoo du Dinarobin Beachcomber décroche la première place. « *Nous avons imaginé une création aussi délicieuse qu'inclusive, ravissant les papilles des amateurs de pâtisserie tout en respectant leurs intolérances* », soulignent les deux pâtissiers.

Quant aux *spa bites*, les pâtissiers du Mauricia Beachcomber se sont distingués en remportant la première place. « *C'était un beau défi à relever ! Nous avons été très heureux de participer à ce concours qui démontre qu'il est tout à fait possible de réaliser des desserts et biscuits gourmands sans allergènes. Il suffit d'être créatif et d'adapter les recettes avec des ingrédients alternatifs* », rappellent Ganish Dodee et ses coéquipiers, Roubini Pachee Rioux et Fabrice Lemême.

Un grand bravo aux gagnants et à tous les participants de cette compétition qui ont su réinventer l'art de la pâtisserie en sublimant ces desserts et gourmandises sans allergènes, pour ravir les papilles tout en respectant les restrictions alimentaires.

#### **Contact presse :**

Sheila Ramsamy

[sramsamy@beachcomber.com](mailto:sramsamy@beachcomber.com)

T : (230) 601 9378

Beachcomber House, Botanical Garden Street, Curepipe 74213, Mauritius