

Le Royal Palm Beachcomber Luxury met la gastronomie thaïlandaise à l'honneur



En partenariat avec l'hôtel The Sukhothai Bangkok, le Royal Palm et son chef exécutif William Girard accueillent la chef thaïlandaise Rosarin en tant que chef résidente du restaurant La Plage, du 25 au 29 octobre 2023, pour son Thai Food Festival. Les amateurs des saveurs vibrantes et authentiques de la gastronomie thaïlandaise ne manqueront pas de s'y donner rendez-vous.

Les plaisirs culinaires sont indissociables de l'art de voyager. Convaincu de cela, le Royal Palm Beachcomber Luxury invite régulièrement ses convives à faire l'expérience des cuisines du monde les plus raffinées et exotiques à travers des semaines gastronomiques savoureuses.

Après la cuisine indienne, c'est la cuisine thaïlandaise que l'hôtel s'apprête à explorer du 25 au 29 octobre prochains, dans son restaurant en bord de mer La Plage. Ayant remarqué l'attrait de sa clientèle pour la cuisine asiatique, l'hôtel répond à une forte demande en conviant, pour cette semaine exclusive, un nom prometteur de la gastronomie thaïlandaise : la chef Rosarin, du restaurant Celadon de The Sukhothai Bangkok.

Tandis que la talentueuse chef thaïlandaise formera les équipes de l'hôtel à ses techniques, héritées directement du savoir-faire de ses ancêtres, les hôtes du Royal Palm et sa clientèle locale prendront plaisir à s'essayer, pour le dîner, à une sélection de mets directement issus de la nouvelle carte du Celadon, élaborée par la chef Rosarin : crêpes de riz à la vapeur fourrées à la chair de crabe avec champignons shimeji, ail et coriandre, poivre sauvage ; nems de canard croustillants avec sauce à la prune ; curry rouge de joue de boeuf et kefir lime, cou de porc mariné et grillé, lait de coco et légumes de saison ou encore mangue et riz gluant sucré, ou haricots soufflés et coco avec graines de sésame torréfiées pour le dessert.





À propos de la chef Rosarin Sriprathum

Chef du restaurant gastronomique Celadon, de l'hôtel The Sukhothai Bangkok, la chef thaïlandaise Rosarin Sriprathum a démarré son parcours de chef alors qu'elle n'avait que 20 ans. Passionnée depuis son enfance par la complexité et la subtilité de la cuisine thaïlandaise, elle met à profit les secrets hérités de ses ancêtres, eux-mêmes anciens chef et pâtissier, pour apporter audace et originalité à la cuisine thaïlandaise traditionnelle.

Après plus de dix ans passés au Regent Bangkok (actuellement The Four Seasons Bangkok) et de belles expériences à l'étranger, de l'Australie au Japon, en passant par Hong Kong et l'Angleterre (où elle a été chef adjointe du célèbre Siam House), elle rejoint le restaurant Celadon de l'hôtel Sukhothai Bangkok, où sa créativité apporte tout leur caractère aux plus beaux mets traditionnels de Thaïlande, ses recettes faisant voyager le palais du nord au sud de ce pays synonyme d'exotisme.



À propos du restaurant Celadon

Le restaurant Celadon est l'incarnation de l'élégance et la sophistication thaïlandaises. Puisant son inspiration dans l'ère Sukhothai dont l'hôtel tire son nom, synonyme d'art et de prospérité, il se compose d'élégants pavillons donnant chacun sur de luxuriants jardins où repose un étang de lotus.

Distinguée par le guide Michelin, la cuisine du Celadon est une ode aux saveurs authentiques de la Thaïlande. Chaque plat est servi dans de la céramique couleur celadon – clin d'œil au nom du restaurant autant qu'aux légendes thaïlandaises : le grès celadon était autrefois soupçonné d'avoir un pouvoir mystique, faisant changer la couleur d'aliments empoisonnés...

Réputé pour être l'un des meilleurs restaurants thaïlandais de Bangkok, le Celadin invite à un voyage gastronomique thaïlandais inoubliable.



À propos du Royal Palm Beachcomber Luxury

Iconique, le Royal Palm Beachcomber Luxury est situé sur la côte nord de l'île Maurice, à Grand Baie, le long d'un ruban de sable fin. Cette adresse légendaire fait du raffinement un art de vivre, gravant à jamais sa marque dans le cœur de ses hôtes. Dans ce palace à taille humaine, nul besoin de formuler un souhait : chaque détail est réfléchi, et un personnel attentif et discret veille aux désirs de sa clientèle – à l'ombre d'une paillote de plage, au bord de la piscine comme sur la terrasse d'une suite. Chaque expérience, chaque décor, chaque moment passé au sein de cette grande maison est teinté d'élégance, faisant de tout séjour une expérience puissante pour les sens.

Comme une réaffirmation de soi, ce fleuron de l'hôtellerie mauricienne, membre de Leading Hotels of the World depuis ses premières heures, s'est donné ces derniers mois un nouvel élan spontané pour incarner toujours mieux les traits qui le caractérisent : élégance, excellence, exigence. Soulignant la beauté qui l'entoure, cette rénovation tout en douceur instille un nouvel art de vivre raffiné et réécrit encore et toujours, avec une passion inaltérée, la définition du mot « hospitalité » dans ce qu'il a de plus vrai et de plus merveilleux.