



LE ROYAL PALM BEACHCOMBER DÉVOILE SES CRÉATIONS DE FIN D'ANNÉE : MÉLANGE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ.

Stephan Baptiste, le Chef pâtissier exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury, présente pour les fêtes de fin d'année sa bûche et sa couronne des rois imaginées pour l'hôtel. Clin d'œil aux souvenirs d'enfance avec des saveurs douces et gourmandes.



BALADE DANS LA FORÊT MAURICIENNE

Pour sa nouvelle création, le Chef pâtissier exécutif Stephan Baptiste rend hommage à la nature et aux paysages mauriciens avec une bûche qui nous rappelle l'écorce du bois de kiaat - bois africain local - et les feuilles de curry « caripoulé », emblématique épice mauricienne.

À la fois fondante et croustillante, elle fera le bonheur de tous les amateurs de cacao. Composée d'un biscuit roulé au chocolat de Madagascar noir à 70 %, d'une crème légère à la vanille de Madagascar, de riz soufflé et d'un cœur crémeux praliné noisette, cette bûche estivale révèle toute l'étendue des talents du Chef pâtissier.

Prix : Rs 3 200 (6/8 parts)

Disponible à partir du 20 décembre 2023 sur commande 24h à l'avance. A retirer au Comptoir.



UNE COURONNE POUR LES ROIS

Fidèle à la tradition, le Chef pâtissier revisite ce dessert incontournable de la nouvelle année et propose un voyage gustatif tout en gourmandise et plaisirs régressifs mettant à l'honneur la fleur d'oranger.

Délicatement parfumée, cette brioche se compose de fruits confits, de zestes de limon de Rodrigues, de miel récolté dans les jardins du Royal Palm, de vanille de Madagascar et d'un nuage de sucre et de cubes de citron et d'orange pour la couronner.

Prix : Rs 1 800 (6/8 parts)

Disponible à partir du 4 janvier 2024 sur commande 24h à l'avance. A retirer au Comptoir.

A PROPOS DU CHEF PÂTISSIER STEPHAN BAPTISTE

Depuis le 8 juillet 2022, le Chef pâtissier exécutif Stephan Baptiste est en charge de la partie sucrée au Royal Palm. Fidèle au Groupe, il a fait ses armes au sein du Victoria Beachcomber Resort & Spa durant 10 belles années avant de donner une dimension internationale à sa carrière, et s'envoler pour la Belgique. Après avoir travaillé aux côtés des plus grands, notamment au restaurant doublement étoilé Le Chalet de La Forêt, le Chef pâtissier mauricien décide de revenir sur l'île, son premier amour. Au Royal Palm, il apporte un vent créatif et puise son inspiration dans ses souvenirs d'enfance ; mixant avec brio les produits de son terroir et les classiques de la pâtisserie.

*Royal Palm Beachcomber Luxury
Royal Road - Grand Baie 30512
Ile Maurice
royalpalm@beachcomber.com*