

## **Shandrani Beachcomber Resort & Spa**

### **Cours de cuisine, atelier et dîner gastronomique avec le Chef étoilé Luca Marchini**

Le Shandrani Beachcomber Resort & Spa célèbre la gastronomie italienne et accueille le chef étoilé Luca Marchini pour une semaine (26 février au 5 mars 2022) qui met l'Italie au cœur de la carte. Parmi les temps forts de ces journées dédiées à l'art de vivre et au patrimoine culinaire italien, une *Cooking Class* étoilée avec les clients, un atelier réunissant des chefs du Groupe Beachcomber et un dîner gastronomique.

Pour son premier voyage à l'île Maurice, le Chef Marchini a choisi de poser ses valises au Shandrani Beachcomber et de prendre pendant une semaine les commandes des fourneaux du Sirius, restaurant faisant face au parc marin de Blue Bay. « *Je suis ravi d'être ici, de recréer mes plats, de partager mon expérience, et de découvrir le terroir mauricien* », confie-t-il. Chef toscan qui a grandi à Modène, région d'Italie connue pour la richesse de son terroir, la cuisine de Luca Marchini honore les traditions et les saveurs de cette province. « *J'aime me tourner vers la cuisine traditionnelle de mon pays, les classiques de ma terre, tout en repensant les recettes pour susciter le plaisir avec de nouvelles expériences.* » Les créations de ce chef qui a obtenu sa 1<sup>ère</sup> étoile Michelin en 2008, suivent une règle d'or : utiliser quatre ingrédients, voire cinq au maximum pour préserver les notes.

C'est par un cours exclusif pour les clients du Shandrani Beachcomber qu'a débuté cette semaine autour de l'art culinaire. En Cuisine avec les hôtes, Luca Marchini a partagé des conseils, techniques et secrets. Au programme de la *cooking class*, un classique, le Risotto composé de Parmigiano Reggiano, crème de Parmigiano Reggiano, oignons, vinaigre balsamique et riz. Aux côtés du Chef, les hôtes ont réussi le risotto parfait et cette séance s'est achevée par une dégustation du chef d'œuvre.

Un autre point d'orgue, a été le dîner gastronomique dans le cadre idyllique du restaurant Le Sirius. Plats inédits et classiques revisités étaient à la carte de ce dîner d'exception, qui a ravi les épcuriens. Au menu : le *Pane al nero di seppia, hamburger di seppia, emulsion, Quasi crudo" di gamberetti rossi, emulsione alla bisque, yogurt, rapa rossa, chips di polenta soffiata* ; le *Piovra arrostita, crema vegetale, curcuma* ; le *Risotto con estratto di porri brasati, molluschi, rucola, rabarbaro* ; la *Babonne in tempura e le sue salse* ; et le *Viaggio nel sud d'Italia : ricotta, capperi, olio di oliva extravergine, meringa, marmellata di pomodorini*.

En clôture à cette célébration de la gastronomie, un atelier a réuni le Chef Marchini et des chefs des hôtels Beachcomber. Une rencontre exceptionnelle entre des professionnels et passionnés de cuisine qui ont partagé leur savoir-faire et leur amour du métier pendant une matinée. « *En cuisine il est important de sortir de son cadre et de s'imprégner des culinaires d'ailleurs. Cet atelier qui a réuni les Chefs de Beachcomber autour de Luca Marchini a été un moment fort en partage et en générosité et traduit l'attention particulière portée par Beachcomber Resorts & Hotels à la cuisine d'excellence.* », dit Moorogum Coopen, Chef Exécutif du Shandrani Beachcomber.

## **A propos du Shandrani Beachcomber Resort & Spa**

Niché dans un cadre préservé au cœur d'un jardin d'une trentaine d'hectares en bordure du parc marin de Blue Bay, le Shandrani Beachcomber est une ode à la nature. Réputé pour ses trois plages, c'est une porte d'entrée idéale vers la côte sud. L'hôtel, qui a rouvert ses portes en octobre 2021 après une importante rénovation, allie à la perfection une atmosphère festive, un hébergement adapté aux familles, une tranquillité d'esprit avec la formule tout inclus, une escapade naturelle et une quête permanente d'excellence.

Le Shandrani Beachcomber, c'est aussi un voyage gastronomique dans six restaurants différents pour une expérience « *dine around* » exclusive avec notamment : Natura : cuisine saine et diététique ; Le Boucanier : restaurant fruits de mer ; Ponte Vecchio : Trattoria italienne située en bordure de piscine ; Le Grand Port : restaurant principal surplombant la piscine face au lagon ; Le Sirius : restaurant gastronomique mauricien, face au parc marin de Blue-Bay ; et Teak Elephant : restaurant de spécialités thaïes.

### **Contact presse :**

Sheila Ramsamy – [sramsamy@beachcomber.com](mailto:sramsamy@beachcomber.com) - T (230) 6019380

Beachcomber House, Botanical Garden Street, Curepipe 74213, Mauritius