

Stephan Baptiste, nommé Chef Pâtissier Exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury

Le Royal Palm Beachcomber Luxury a le plaisir d'accueillir son nouveau Chef Pâtissier Exécutif, Stephan Baptiste. Ce jeune chef d'abord formé à l'Ecole Hôtelière Sir Gaëtan Duval à l'île Maurice, puis en Belgique dans le restaurant étoilé Le Chalet de la Forêt, auprès des meilleurs pâtissiers belges, compose depuis le 8 juillet les nouvelles signatures sucrées de l'icône de l'hôtellerie de luxe mauricienne.

Né de parents mauriciens en Zambie, où il passe une partie de son enfance, le Chef Stephan Baptiste commence son apprentissage en pâtisserie à l'Ecole Hôtelière Sir Gaëtan Duval. En 2003, il fait ses premiers pas au Victoria Beachcomber Resort & Spa, aux côtés de deux grands chefs, Paul Ng et Simon Camel, qui seront ses mentors et lui feront découvrir la beauté de ce métier. Puis sa route croise celle du Chef Nizam Peeroo, auprès duquel il prend son envol.

Son parcours à l'international débute en 2013. Le Chef Stephan Baptiste rejoint Le Chalet de la Forêt, restaurant doublement étoilé au Guide Michelin. Aux côtés des chefs Kasper Kurdahl et Pascal Devalkeneer, il se distingue par ses associations et ses compositions toute en fraîcheur.

De retour à Maurice en 2017, il était jusqu'au mois de juin dernier, aux commandes de la brigade de pâtisserie d'une adresse hôtelière 5-étoiles de la côte ouest. Au Royal Palm, où il est le nouveau Chef Pâtissier Exécutif, Stephan Baptiste insuffle son audace et sa créativité dans l'offre de desserts et de pâtisseries de l'établissement emblématique.

Son inspiration, il le puise de ses souvenirs d'enfance avec son père le chef Wilson Baptiste, du terroir, de l'éclat et de l'âme du Royal Palm pour des créations gourmandes et audacieuses : le parfait au miel du jardin du Royal Palm, le cheese cake à la vanille et au citron vert de l'île Maurice, les macarons aux saveurs tropicales et fleur de sel, le crémeux au chocolat guanaja rehaussé à l'orange et au caramel au beurre salé, accompagné d'une glace à la vanille, ou encore le parfait au chocolat blanc et aux fruits de la passion, accompagné d'un sorbet rouge.

«Je suis heureux d'intégrer la prestigieuse brigade du Royal Palm et de revenir chez Beachcomber Resorts & Hotels où il y a 19 ans, j'ai débuté comme pâtissier», dit le Chef Stephan Baptiste. «La nouvelle carte de desserts et de pâtisseries sera tendance et saine et le tout sans faire impasse sur le côté gourmand. Il m'importe aussi de créer des pâtisseries selon la saison et de honorer les produits du terroir.»

Au Royal Palm, le Chef Stephan Baptiste évoluera aux côtés du Chef exécutif William Girard. *«Stephan Baptiste est un passionné avec un immense talent et un parcours remarquable, qui nous permettra d'aller encore plus loin dans la création de nouvelles promesses subtiles et délicates», déclare le Chef William Girard.*

Contact presse :

Sheila Ramsamy – sramsamy@beachcomber.com - T (230) 6019377

Beachcomber House, Botanical Garden Street, Curepipe 74213, Mauritius