

Le Royal Palm dévoile Grand Sable, son nouveau restaurant méditerranéen en bord de plage

Dès le mois d'octobre, le nouveau restaurant de l'hôtel Beachcomber accueillera ses convives face à l'océan pour un dîner mêlant le meilleur des saveurs méditerranéennes. Cette nouvelle aventure gastronomique du Royal Palm s'annonce déjà exaltante. Et pour cause : en préambule de la saison, le chef Alan Geam sera présent à Grand Sable du 24 au 26 octobre avec une carte de mezzés créative, venue tout droit du Liban.



Grand Sable. C'est d'abord le nom de la plage mythique sur laquelle est niché le Royal Palm Beachcomber Luxury... Mais c'est aussi, le temps d'une saison qui promet d'être aussi ensoleillée que gourmande, le nom du nouveau restaurant en bord de plage de l'hôtel. Ouvert aussi bien à sa clientèle qu'aux résidents de l'île qui souhaitent découvrir de nouvelles saveurs, cette adresse s'annonce déjà comme le rendez-vous incontournable de l'été mauricien.

Alors que plusieurs chefs internationaux de prestige sont attendus tout au long de la saison pour apporter une palette de saveurs méridionales à Grand Sable, le restaurant signe une première collaboration inédite avec le chef Alan Geam qui, du 24 au 26 octobre prochains, œuvrera de concert avec le chef William Girard et ses équipes pour trois dîners faisant honneur aux saveurs libanaises. À la carte, assortiment de mezzés froids et chauds suivi de desserts typiques de son pays. Alan Geam va très certainement marquer les esprits dès l'ouverture du restaurant, le jeudi 24 octobre !



Parmi les mezzés servis, les convives pourront déguster du houmous traditionnel, du tabouleh, de la moussaka, mais aussi des falafels, du poulpe à la méléasse grenade ou encore du kebbeh. Pour terminer sur une note de douceur purement libanaise, les convives auront le plaisir de découvrir trois desserts traditionnels : le baklawa, le mafroukeh et le mouhalabieh.



À propos du chef Alan Geam

Incarnant une cuisine généreuse aux influences multiples, le chef Alan Geam a façonné sa propre identité culinaire en mêlant saveurs françaises et libanaises. Reconnu pour sa créativité autant que son approche conviviale de la gastronomie, son long parcours l'a mené à la tête de la famille Qasti - un éventail d'adresses parisiennes dédiées à la cuisine libanaise et ses différentes spécialités, comptant notamment un bistro, un restaurant de grillades traditionnelles, une pizzeria libanaise, une pâtisserie et, depuis récemment, une table 100 % végétarienne.



Venu du Liban s'installer à Paris en 1999, à tout juste 24 ans, cet autodidacte commence par faire la plonge chez un traiteur libanais. Sur son temps libre, il se forme à la cuisine à travers des livres, tout en apprenant le français. En 2007, il devient propriétaire et chef de l'Auberge Nicolas Flamel, la plus vieille maison de Paris. Les années 2010 le verront tour à tour à la tête de deux bistros parisiens, puis aux commandes du restaurant Akrame Benallal - qu'il reprend et rebaptisera Restaurant Alan Geam. La cuisine qu'il y propose, mêlant gastronomie française et influences libanaises, lui fera gagner au bout de tout juste quelques mois une première étoile au Guide Michelin.



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.

Avec une passion inaltérée, le Royal Palm réécrit encore et toujours la définition du mot « hospitalité » dans ce qu'il a de plus vrai et de plus merveilleux. Plaçant ainsi l'art de recevoir au cœur de sa philosophie, ce fleuron de l'hôtellerie mauricienne, membre de The Leading Hotels of the World depuis ses premières heures, collabore avec les plus grands noms de la gastronomie pour incarner pleinement ses valeurs. Conjuguant plaisir épicurien avec raffinement et créativité, le Royal Palm a ainsi reçu des chefs du monde entier pour des festivals culinaires inédits indien, thaïlandais ou encore sud-africain.