



Sandy Scioli, cheffe pâtissière exécutive du groupe hôtelier Sunlife, représentera l'île Maurice pour la première fois lors de la Coupe du Monde de Pâtisserie qui se tiendra au SIRHA les 20 et 21 janvier 2023

Les 20 et 21 janvier prochain, 18 nations seront en compétition pour gagner la Coupe du Monde de Pâtisserie, en marge du SIRHA à Lyon. Présidé par Pierre Hermé, les candidats devront travailler leurs créations sur le thème du changement climatique. **Pour la première fois de son histoire, l'île Maurice participe au concours grâce au travail déterminé de son équipe menée par Sandy Scioli, cheffe pâtissière du groupe hôtelier Sunlife et membre des Disciples d'Escoffier.** En tant que coach et jury dégustation, Sandy tentera de remporter la victoire aux côtés de Stéphane Labastide, chef pâtissier de l'hôtel Constance Prince Maurice pour l'épreuve chocolat, Pravesh Gokhoola et Shivam Marooday, chefs pâtissier de l'hôtel Beachcomber Cannonier, respectivement pour les épreuves du sucre et de la glace.

« C'est une grande fierté pour nous d'aller à cette compétition. C'est la première fois dans l'histoire de l'île Maurice ! Nous souhaitons mettre en avant le sucre de l'île qui est incroyable. Nous l'avons travaillé dans nos desserts. C'est une façon de remercier toutes les familles mauriciennes qui travaillent dans les champs de canne à sucre » déclare Sandy Scioli.

Sandy Scioli, une cheffe pâtissière au parcours exemplaire, passée par de grandes maisons françaises

D'origine mauricienne, Sandy a fait son apprentissage en France. Elle enchaîne plusieurs expériences professionnelles dans plusieurs restaurants Relais et Châteaux tels que La Chèvre d'Or à Eze-Village, Le Grand Hôtel de St Jean Cap Ferrat ou La Palme d'Or, le restaurant de l'hôtel Martinez à Cannes. Elle est ensuite recrutée par Guy Martin dans l'équipe du Grand Vefour à Paris et promue Cheffe Pâtissière de 1998 à 1999. Elle rejoint ensuite Bernard Loiseau en tant que Cheffe Pâtissière à La Côte d'Or, l'établissement historique de Saulieu au coeur de la Bourgogne.

Après 3 ans, elle décide finalement de retourner dans son pays d'origine, l'île Maurice. Elle prend le poste de Cheffe Pâtissière du Prince Maurice, l'établissement 5 étoiles des Hôtels Constance à Poste de Flacq de 2002 à 2006. A ce poste, elle forme, recrute les équipes et effectue un travail de recherche sur les produits locaux. En 2003, elle est officiellement intronisée Disciple d'Auguste Escoffier.

Après une expérience à Londres de 2006 à 2007 où elle fait l'ouverture d'un restaurant et d'une boutique de pâtisserie 100% bio, elle revient finalement à Maurice au célèbre One&Only Le Saint Géran en tant que Cheffe Pâtissière Exécutive.



Par la suite, elle rejoint le groupe *Sunlife* où elle officie d'abord en tant que Chef Pâtissière Exécutive de l'hôtel Long Beach 5*, sur la côte est de l'île. Elle y apporte sa grande expérience internationale et son identité aussi bien mauricienne que française aux différentes créations pâtissières. Elle est aujourd'hui Cheffe Pâtissière Exécutive de tous les hôtels du groupe *Sunlife* (Sugar Beach 5*, Long Beach 5*, La Pirogue 4* et Ambre 4*).

A propos de *Sunlife* :

Sunlife possède plus de 4 ans d'expérience dans le secteur de l'hospitalité depuis l'ouverture de La Pirogue, son premier hôtel, en 1976. Anciennement connu sous le nom de Sun Resorts, le groupe hôtelier de luxe gère quatre établissements de classe mondiale à l'île Maurice : le Sugar Beach, le Long Beach, La Pirogue et l'hôtel Ambre, ainsi que le club de golf primé de l'île aux Cerfs. *Sunlife* possède également Le Shangri-La Le Touessrok et le Four Seasons. Le groupe a établi un solide partenariat avec ces 2 marques de renommée internationale. Pour plus d'informations sur ***Sunlife***, visitez www.yoursunlife.com