



Communiqué de presse, Mars 2023

## **Le Royal Palm Beachcomber Luxury et le Leela Palace s'associent pour trois festivals culinaires hauts en saveurs.**



Depuis le 16 mars, le Royal Palm Beachcomber Luxury et le Leela Palace Bengaluru et le Leela Palace Delhi lancent 3 festivals culinaires tournés vers le partage. A tour de rôle, et pour 3 jours, chaque établissement se reçoit ; en Inde et à l'Île Maurice, pour mettre à l'honneur la gastronomie.

Carrefour culinaires de plusieurs continents, la cuisine mauricienne est une mine d'or qui puise sa richesse dans sa diversité. Avec de fortes inspirations indiennes, c'est naturellement que le Royal Palm Beachcomber Luxury a souhaité s'associer à une institution pour sublimer cet héritage. Considéré comme la référence de la

haute gastronomie indienne, Leela Palaces, Hotels and Resorts fait partie de ces lieux emblématiques avec des adresses mythiques à Delhi, Jodhpur ou Odaipur.

Le Royal Palm Beachcomber Luxury prendra ses quartiers en Inde du 16 au 18 mars au restaurant Le Cirque du Leela Palace Delhi ; puis du **23 au 25 au restaurant Le Cirque du Leela Palace Bangalore** avant d'accueillir à l'île Maurice, dans les murs emblématiques du restaurant gastronomique la Goélette, les équipes du Leela Palace, la référence de haute gastronomie et du luxe en inde **du 6 au 8 avril**.





Au menu ? Un festival de saveurs imaginé par le Chef William Girard du Royal Palm Beachcomber Luxury, où il élabore de nouvelles signatures culinaires avec une cuisine contemporaine française aux notes fraîches et subtiles du terroir mauricien : Nigiri de cœur de cocotier au citron confit et marlin fumé, caviar de Madagascar ; chair de crabe et légumes au gingembres, daïkon à l'aigre doux ; chou-fleur rôti aux épices indiennes, curcuma, yaourt grec et coriandre. Et les plats du Chef Purushotham Naidu du Leela Palace, considéré comme une légende, non seulement pour son style culinaire mais aussi pour sa connaissance encyclopédique des cuisines de l'Inde du Sud : une déclinaison de kébabs végétariens ou non ; cottage cheese mijoté aux épinards et à l'ail ; Tikka de poulet mijoté à la sauce tomate ; Agneau lentement braisé aux épices ; etc.