



Communiqué de presse, Avril 2023

La Dolce Vita à l'Île Maurice : l'hôtel Trou aux Biches Beachcomber invite le Chef Denny Imbroisi pour une collaboration haute en saveurs



Dès le 3 avril 2023, Denny Imbroisi signera de la carte du restaurant italien Il Corallo au Trou Aux Biches, main dans la main avec le Chef Guillaume Brégeat. Une collaboration imaginée autour du partage, de la mixité et de la transmission. La devise ? *La felicità...à l'italienne !*

Niché au cœur des jardins tropicaux, le restaurant Il Corallo offre une expérience gustative nouvelle, sur fond de carte postale. Guillaume Brégeat, Chef Exécutif du Trou aux Biches et Denny Imbroisi allient leurs talents pour concocter une carte inspirée des douceurs de l'Italie et de la pluriculturalité de l'établissement. Un voyage gustatif à découvrir jusqu'en mars 2024.

“Avec Denny Imbroisi, c’est avant tout une rencontre humaine, exprime le Chef exécutif Guillaume Bergeat. Cette collaboration est l’occasion de redonner un nouveau souffle à notre restaurant en y ajoutant la personnalité créative du Chef Denny Imbroisi. Nous avons imaginé un trait d’union entre l’Île Maurice et le restaurant parisien IDA, avec des plats signatures qui agrémenteront notre carte traditionnelle.”

Ensemble, les deux Chefs ont pensé une partition sincère et authentique, avec un zeste d’audace. Au menu, on y retrouve une cuisine typiquement italienne réinterprétée par le Chef Denny Imbroisi tels que *la Cacio e Pepe à la truffe* ou *le Tiramisù servizio al tavolo*. Une ode aux plus belles recettes italiennes.



La carte évoluera au fil des saisons avec de nouveaux mets, toujours en faisant la part belle aux produits locaux. Pour commencer, 4 plats signatures : *spaghetti à la tomate confite*, *stracciatella*

e basilico ; artichaut frit à la juive façon Denny, carciofo alla giudia ; gnocchi di patata, ragu de crabe mauricien et bottarga ; meringue italienne mangue ananas et passion glace vanille.

Visuels disponibles sur demande.

A PROPOS DU CHEF DENNY IMBROISI

Pour Denny Imbroisi, la cuisine est une histoire de famille. À 14 ans, son père l'initie aux recettes traditionnelles. Passionné, c'est auprès des meilleurs qu'il se perfectionne : Mauro Colagreco, William Ledeuil et Alain Ducasse. Il a gravi un à un les échelons, de commis chez les autres à chef de cuisine de son propre restaurant, IDA, ouvert à Paris en 2015. Dans les assiettes, l'Italie de son enfance, insouciant et bohème, se mêle à la France de son cœur. Aujourd'hui à la tête de plusieurs restaurants à l'identité singulière Époqa, en octobre 2017 puis Malro en 2019. Véritables lieux de vie et de partage, Denny Imbroisi propose dans tous ses restaurants une cuisine authentique, généreuse, aux saveurs uniques et rassurantes.