

L'excellence gastronomique s'installe à Samaná : Le Chef Patricio Mardones prend les rênes du Sublime Samana Hôtel & Residences à Las Terrenas

Paris, le 18 mai 2026 - Sur les rives immaculées de la Bahia de Cosón, **le Sublime Samana Hotel & Residences, membre des Small Luxury Hotels of the World, redéfinit l'expérience gastronomique caribéenne en République Dominicaine.** Pour l'été 2026, l'établissement dévoile une vision culinaire audacieuse, portée par un duo de chefs passionnés, où la simplicité devient le luxe ultime et le produit local, la star incontestée de l'assiette.

Le Chef Exécutif **Patricio Mardones**, fort de sept ans d'excellence **au sein du prestigieux groupe Mandarin Oriental, s'associe au talent de Luis Maier**, passé par les cuisines du célèbre restaurant Boragó au Chili. Ensemble, ils insufflent **la rigueur du luxe international au cœur du terroir sauvage de Samaná**, créant une table d'exception où la technicité avant-gardiste sublime le produit endémique.

"Ma vision gastronomique est de travailler exclusivement avec le produit local, de saison, et de soutenir les petits producteurs dominicains, tout en apportant aux trésors de la mer une touche avant-gardiste."

— **Chef Patricio Mardones**



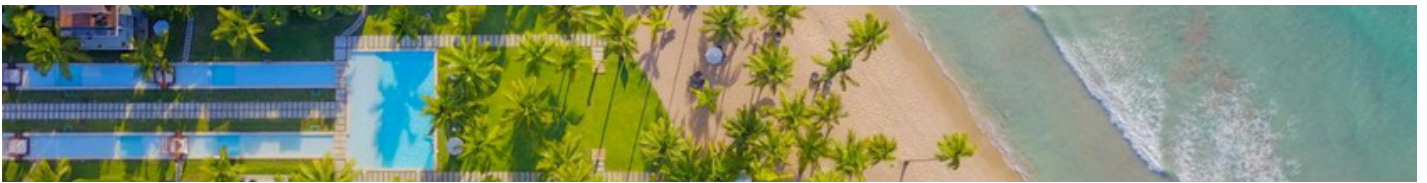
Les Visages de l'Excellence : Patricio Mardones & Luis Maier

À la tête des cuisines, **le Chef Patricio Mardones apporte plus de 15 ans d'expertise dans l'hôtellerie de luxe internationale.** Ancien du prestigieux groupe Mandarin Oriental (Santiago, New York, Miami), ce chef chilien a choisi Samaná pour sa richesse brute. **Son approche "du producteur à la table"** sublime les crevettes de Sánchez, les poissons de roche et les herbes aromatiques cultivées directement dans le **potager organique de l'hôtel.**

Il est épaulé par **le Chef Luis Maier**, un talent émergent dont le parcours force l'admiration. Formé dans les cuisines du restaurant Boragó au Chili — classé parmi les 10 meilleurs restaurants d'Amérique Latine et **reconnu mondialement pour son approche endémique** — Luis apporte une **rigueur technique** et une sensibilité artistique unique au "cuarto frío" (cuisine froide), **où la fraîcheur est érigée en art.**

La Philosophie : l'héritage local dominicain comme ingrédient

Au restaurant **La Palapa et au Bistro**, chaque plat raconte une histoire. Les menus sont **une célébration de la biodiversité dominicaine** : de la douceur de la Chinola (fruit de la passion) à l'onctuosité de la coco, en passant par le croquant des tostones de yuca. Cette immersion culturelle se déguste face à l'Atlantique, créant un lien profond entre le voyageur et son environnement. Ici, la gastronomie n'est pas seulement un repas, c'est un dialogue avec la nature. Le Chef Patricio Mardones travaille en circuit court avec les pêcheurs de Las Terrenas et puise dans le potager organique de l'hôtel pour **offrir une cuisine "du producteur à la table"**. Des crevettes de Sánchez aux poissons de roche, chaque bouchée raconte l'histoire de la Péninsule de Samaná.



La Recette Signature : Le Ceviche "Sublime" à déguster tout l'été sans modération

Pour ceux qui souhaitent s'évader depuis leur cuisine avant de s'envoler pour la République Dominicaine, les chefs partagent leur secret le mieux gardé. Le Ceviche "Sublime" : une explosion de fraîcheur mariant le poisson frais à la noix de coco.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 200g de filet de dorade très frais
- Le jus de 4 citrons verts
- Coriandre et céleri fraîche
- Une boîte de lait de coco
- Une pincée de sel marin et piment doux

Préparation :

1. Coupez le poisson en cubes réguliers d'environ 1,5 cm et ajouter du sel.
2. Dans un bol froid, mélangez le jus de citron vert avec le lait de coco
3. Ajoutez le poisson à la marinade. Laissez reposer 2 minutes seulement pour préserver la texture.
4. Incorporez les herbes ciselées.
5. Assaisonnez avec le sel et le piment.
6. Servez immédiatement, idéalement accompagné de chips de banane plantain (tostones).



À propos de Sublime Samana Hotel & Residences :

Véritable joyau de la péninsule de Samaná, le Sublime Samana Hotel & Residences réinvente le luxe à travers une architecture épurée et une immersion totale dans la nature sauvage. Ce refuge confidentiel de 40 suites et casitas propose une expérience holistique où le bien-être se vit au Coconut Whispers Spa ou lors de sessions de yoga face à l'océan. Ses infrastructures haut de gamme incluent des piscines, un court de tennis et une salle de fitness ouverte sur l'extérieur. Côté table, le Chef Patricio Mardones sublime les produits locaux dans ses restaurants, tandis que le nouveau programme Nido Azul émerveille les familles. Entre plages vierges et jardins tropicaux, cet établissement Small Luxury Hotels of the World offre un équilibre parfait entre élégance discrète et aventure authentique.