

William Girard nommé Chef Exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury

Beachcomber Resorts & Hotels a le plaisir d'annoncer la nomination de William Girard au poste de Chef Exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury. Le Chef Girard possède 25 ans de carrière dans le domaine de la restauration et un riche parcours dans des restaurants étoilés, aux côtés des grands noms de la gastronomie française. Il prendra ses nouvelles fonctions le ..., aux commandes des cuisines du Royal Palm Beachcomber Luxury, membre de The Leading Hotels of the World et adresse emblématique de l'île Maurice.

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Biarritz, le Chef Girard a dirigé les cuisines d'hôtels et restaurants les plus prestigieux au monde, parmi les : Barthelemy Hotel à St Barth, Sofitel Paris le Faubourg en France, Burj Al Arab à Dubaï, Sofitel Silom en Thaïlande, Le Taillevent et L'Elysée, restaurants étoilés Michelin à Paris, avec le Chef Alain Soliveres. Il a également évolué pendant de nombreuses années aux côtés des chefs étoilés Yannick Alléno et Guy Martin, participant à l'ouverture et la pré-ouverture de plusieurs hôtels réputés.

Ce champion du *International Accor Cooking Contest* en 2000 apportera au Royal Palm Beachcomber sa passion hors du commun et son expérience de la cuisine et de l'art de vivre. *« Je me réjouis de rejoindre cette belle et talentueuse brigade. Le Royal Palm Beachcomber a une illustre réputation et c'est un honneur de reprendre le flambeau de grands chefs, comme Michel de Matteis qui y a dirigé les cuisines pendant de longues années. Mon objectif est de poursuivre avec les équipes le rayonnement de la haute gastronomie du Royal Palm Beachcomber et surprendre au quotidien les clients »*, dit le Chef Girard. Entouré de l'équipe de cuisine chevronnée du 5-étoiles, il composera de nouvelles signatures culinaires. *« Ce sera une cuisine contemporaine française avec des saveurs et nuances fraîches et subtiles du terroir mauricien. Les produits locaux comme la langouste, le camaron et les poissons des mers de l'océan Indien seront en vedette*», confie-t-il.

A la carte des créations comme : le Filet d'agneau en croute d'ail noir, courgettes vertes au gingembre, jus au cari poulé ; Vapeur de légine au beurre d'algues, coquillages et palmiste croquant, sauce salsa verde; la Chair de crabe faye faye et légumes au gingembre, daïkon à l'aigre doux; et la Ballottine de foie gras de canard, gelée de fruit de la passion infusée au café de Chamarel.

Le Royal Palm Beachcomber Luxury est heureux d'accueillir le Chef William Girard à la direction de ses trois restaurants. *«Son expérience et sa vision seront des atouts indéniables pour perpétuer la tradition d'excellence gastronomique du Royal Palm Beachcomber»*, déclare Isabelle Bouvier, General Manager du Royal Palm Beachcomber Luxury.

A propos du Royal Palm Beachcomber Luxury

Hôtel iconique de l'île Maurice, le Royal Palm Beachcomber Luxury est situé sur la côte nord, à Grand Baie. Inauguré en 1985, cet hôtel emblématique à dimension

humaine, cette maison dans le sens noble du terme, représente l'élégance intemporelle, l'excellence et le raffinement. Premier établissement de l'île à faire partie des Leading Hotels of the World, ce joyau de l'hôtellerie mauricienne accueille depuis son inauguration en 1985 des Chefs d'État en visites officielles à Maurice et célébrités en vacances.

Le service est immuable, avec un personnel attentif et discret qui anticipe le moindre désir du client. La gastronomie est à la hauteur d'un établissement unique au monde, que ce soit à l'ombre du badamier du Bar Plage, à la terrasse du restaurant principal La Goélette ou à quelques pas de la plage à La Brezza, le restaurant italien. Le spa entièrement rénové en 2019 est le reflet de l'élégance du Royal Palm Beachcomber Luxury, où les initiés retrouvent un service et un savoir-faire uniques.