

**LE CHEF GIANMARCO GORNI EN RESIDENCE CULINAIRE AU
PRESTIGIEUX SHANGRI-LA LE TOUESSROK, MAURITIUS DU 4 AU
14 OCTOBRE**



Le Chef Gianmarco Gorni est l'invité du Shangri-La Le Touessrok, Mauritius afin de faire profiter à sa clientèle d'une cuisine aux multiples saveurs et inspirations du monde.

Du 4 au 14 octobre, le Chef animera deux dîners événements et dévoilera ses plats signature à découvrir au somptueux restaurant Republik Beach Club & Grill, sur la plage, face à l'océan Indien.

C'est dans le cadre exceptionnel du luxueux resort 5*, lové dans la baie de Trou d'Eau Douce, sur la sublime côte Est de l'île Maurice, que le Chef orchestrera ces événements riches en goûts et en originalité.

Pratiquant une cuisine inspirée du monde entier, aux accents asiatiques, orientaux et sud-américains, Gianmarco Gorni prend plaisir à relever des défis pour proposer des plats originaux et hors du commun, aux saveurs exquises et à la présentation audacieuse.

La cuisine mauricienne, elle-même un mélange des différentes traditions culinaires, est un véritable patchwork de couleurs et de saveurs. Le Chef s'est inspiré de cette tradition en intégrant des produits et saveurs de ce terroir afin de créer une carte gustative unique pour les hôtes du Shangri-La Le Touessrok, Mauritius.

Gianmarco Gorni, d'origine italienne est un jeune Chef passionné et novateur. Arrivé en France pour apprendre la cuisine chez les plus grands Chefs, il a notamment été formé chez Thierry Marx pendant 3 ans avant de se détourner des codes de la haute gastronomie pour laisser libre court à ses envies, dans un style de cuisine plus libéré. Il s'est notamment fait remarquer dans l'émission Top Chef en 2020 pour son esprit disruptif et hors des sentiers battus.

Une expérience culinaire unique à vivre au Shangri-La Le Touessrok

Une sélection de 6 plats signatures seront proposés sur le menu À la carte du restaurant Republik Beach Club & Grill au sein d'une page dédiée « Gianmarco Gorni Specials » disponibles du 4 au 13 octobre. Les clients pourront ainsi savourer les merveilles imaginées par le Chef incluant une option végétarienne, le tout inspiré de produits mauriciens.

Après cet avant-goût, place à deux diners événements :

Le 7 octobre, un menu « dégustation » composé de 5 plats avec option accord mets et vins, où les clients pourront notamment goûter à un cabillaud cuit à basse température accompagné de petit pois, salicorne, citron confit et beurre blanc au chocolat ou encore en dessert une tartelette ananas-citron vert avec une mousse cheesecake et poudre de nori.

Le 14 octobre, le Chef sera à la tête du mythique événement du Shangri-La Le Touessrok : « La Table Blanche ». Il comprendra un menu en 5 séquences en accord mets et vins pour sublimer des produits d'exception comme le homard, les huitres, le caviar ou bien l'agneau.

Le Chef partagera également avec les équipes de l'hôtel ses précieux conseils et techniques innovantes en cuisine lors d'une demi-journée de formation. Une occasion pour Gianmarco Gorni de faire part de ses expériences qui font de lui un jeune Chef prometteur de la gastronomie française.

« C'est avec grand plaisir que j'ai accepté l'invitation du Shangri-La pour faire découvrir à leurs hôtes une cuisine innovante et moderne, aux saveurs du monde. La cuisine mauricienne m'inspire personnellement du fait de sa mixité culturelle, mais aussi par sa richesse de produits aux saveurs exotiques. », déclare le Chef Gianmarco Gorni.

Gregory Coquet directeur général du resort explique également que « cette expérience permettra à notre clientèle de découvrir une cuisine revisitée et ainsi d'ajouter une touche contemporaine à l'univers culinaire que nous leur proposons. »



À propos de Shangri-La Le Touessrok, Mauritius

Shangri-La Le Touessrok, Mauritius, hôtel de 5-étoiles luxe est niché dans la baie de Trou d'Eau Douce le long de la spectaculaire côte est de l'Île Maurice avec des vues époustouflantes sur l'océan Indien. Le resort s'étend sur plus de 34 hectares de beauté naturel, 6 plages étendues sur 4km et compte deux piscines (adulte et famille), un Club enfants, le Chi, The Spa, un centre de fitness, un vaste programme d'aventures, cinq restaurants et trois bars avec des concept culinaires d'exception et trois prestigieuses Beach Villas. Les clients ont aussi un accès sur deux parcours de golf de 18 trous, Anahita Golf Club et Ile aux Cerfs Golf Club. Son île privée, Ilot Mangénie est accessible exclusivement aux hôtes du Shangri-La avec plus de 4 kilomètres de plages vierges.

Pour plus d'information, visiter www.shangri-la.com/mauritius

À propos de Shangri-La

Chez Shangri-La, marque phare du Groupe Shangri-La, le service sincère est au cœur de l'expérience typique de l'hospitalité asiatique. Associé à des designs recherchés inspirés de la nature ainsi qu'à de merveilleuses expériences culinaires et culturelles, le service authentique permet aux clients de créer leurs propres moments au Shangri-La.

Aujourd'hui, l'expérience de la marque se vit dans plus de 100 hôtels et complexes de luxe à travers le monde et notamment en Australie, au Canada, en Chine continentale, dans la RAS de Hong Kong et à Taïwan, dans les îles Fidji, en France, en Inde, en Indonésie, au Japon, en Malaisie, sur l'île Maurice, en Mongolie, au Myanmar, aux Philippines, à Singapour, au Sri Lanka, au Sultanat d'Oman, en Thaïlande, en Turquie, aux Émirats arabes unis et au Royaume-Uni.

###



Accès photothèque : www.shangri-la.com/mauritius/shangrila/press-room/photo-library/