

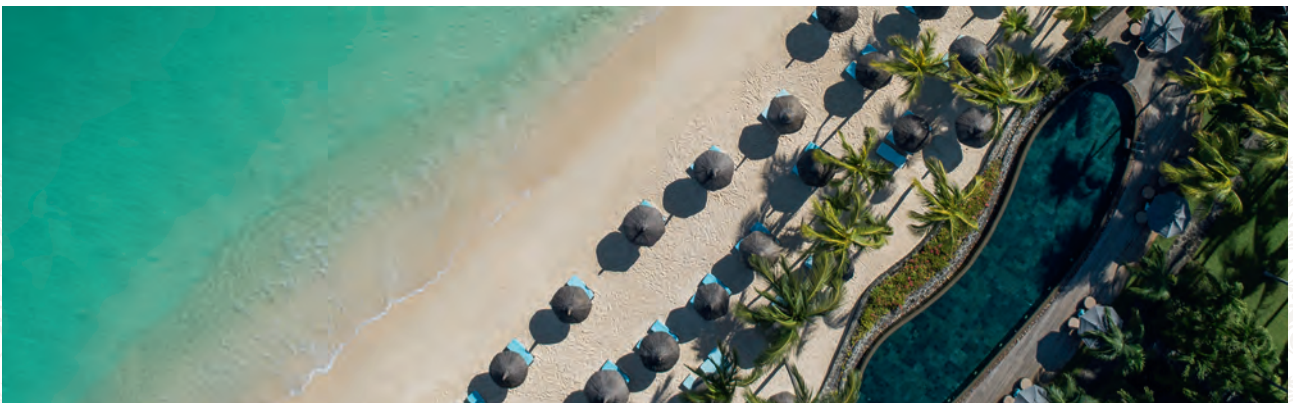
Le Royal Palm Beachcomber Luxury invite Cyril Lignac et son restaurant Ischia pour une collaboration inédite

Dès le 27 octobre 2022, La Brezza - Trattoria italienne du mythique Royal Palm Beachcomber Luxury invite Cyril Lignac et son restaurant Ischia pour une collaboration de 6 mois sous le soleil Mauricien.

C'était un rêve, ils l'ont fait. Celui de deux chefs ayant à cœur de défendre et faire rayonner leur savoir-faire, William Girard, Chef Exécutif au Royal Palm Beachcomber, et Cyril Lignac, Chef cuisinier & pâtissier à la renommée internationale.

« Nous sommes absolument ravis de cette collaboration inédite avec le Chef Cyril Lignac. Son innovation, son audace et son immense talent nous permettra sans nul doute de faire vivre des expériences gustatives inédites à nos clients, tout en conservant l'inspiration méditerranéenne qui anime notre restaurant La Brezza » Isabelle Bouvier, Directeur Général du Royal Palm Beachcomber Luxury. Fidèle à son identité et à sa tradition de l'excellence, le Royal Palm Beachcomber Luxury se réinvente et imagine un moment unique, invitant ses clients à (re)découvrir la *Dolce Vita*.

Ici, le Chef Cyril Lignac va proposer une lecture personnelle et contemporaine de la cuisine italienne. Un tour d'horizon du meilleur de la botte, réinterprété en toute liberté : *Pizzette jambon blanc, champignons, wasabi et pecorino* ; *Vitello Tonnato aux câpres et tomates séchées* ; *Anolini al limone, beurre sauge et ricotta* ; *Glace noisette du Piémont et sauce gianduja*... Le Chef a également imaginé quelques créations aux saveurs mauriciennes exclusives : *Linguine à la langouste* ; *Bourgeois cuit à l'huile d'olive et citron, ananas Victoria et poivrons rouges* ; *Sorbet citron du pays et pamplemousse confit*. Clin d'œil à l'île mythique du Golf napolitain, Ischia Maurice invite à découvrir une cuisine universelle, sensorielle mais avant tout identitaire.





La Brezza

« Le Royal Palm Beachcomber Luxury est un lieu hors du temps. Un lieu où le raffinement et l'art de vivre prennent tout leur sens. Un lieu qui incarne l'hospitalité dans toute son élégance. Je suis ravi de pouvoir rejoindre cette magnifique aventure ! A travers cette collaboration, j'ai à cœur de faire honneur à la multiculturalité de l'île en mêlant les terroirs français et mauriciens aux notes italiennes de ma table parisienne Ischia. Une invitation à la gourmandise qui, je l'espère, retranscrira tout le plaisir que j'ai eu à donner vie à ce projet. » Cyril Lignac, Chef cuisinier & pâtissier.

ISCHIA

CYRIL LIGNAC

Aux côtés du Chef William Girard, Cyril Lignac et ses équipes travaillent à l'unisson. Une formation mutuelle aux techniques culinaires traditionnelles et d'excellence, pour ne faire qu'un le temps de cette collaboration d'exception.

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.



CYRIL LIGNAC

A PROPOS DE CYRIL LIGNAC

Son histoire est celle d'une passion, née en Aveyron. Un parcours singulier guidé par d'heureuses rencontres, beaucoup de travail et cette envie irréprensible de vouloir faire plaisir. A cela, Cyril Lignac y ajoute ses talents de restaurateur-entrepreneur en ouvrant de nouveaux restaurants à l'identité singulière. Des classiques bistrotiers inscrits dans la tradition tout en étant en phase avec leur temps, jusqu'aux établissements plus identitaires, presque couture, aux façons d'ici et d'ailleurs. Parallèlement, il crée La Pâtisserie & La Chocolaterie Cyril Lignac avec le Chef Pâtissier Benoit Couvrard, proposant des entremets de saison, des classiques toujours plus modernes, des pains d'exception, des chocolats nomades, des oursons tendrement addictifs...



ROYAL PALM BEACHCOMBER LUXURY

Royal Road - Grand Baie 30512 - Ile Maurice
www.beachcomber.com

T (+230) 209 8300 - F (+230) 209 8600