

Grand Sable accueille comme chef invité le Chef Exécutif du Lily of the Valley

Le Royal Palm Beachcomber Luxury s'apprête à vivre un nouveau moment gastronomique d'exception, cette fois-ci avec la venue du Chef Charley Bouhier, Chef Exécutif du Lily of the Valley sur la côte d'Azur, en France. Il posera ses valises à Maurice pour trois soirées exclusives les 5, 6 et 7 décembre. Une parenthèse gourmande qui promet de faire voyager les papilles des convives du tout nouveau restaurant méditerranéen Grand Sable.



Une histoire de partage

Cette collaboration n'est pas le fruit du hasard. Le Royal Palm et le Lily of the Valley partagent bien plus qu'une appartenance commune aux Leading Hotels of the World : ce sont deux maisons à taille humaine qui cultivent l'art de vivre, le bien-être et l'excellence culinaire.

Le **Chef Charley Bouhier**, Chef Exécutif du restaurant Vista au Lily of the Valley, développe une cuisine méditerranéenne contemporaine. Il propose une cuisine plurielle qui célèbre le terroir provençal et ses producteurs, avec des influences variées, allant de plats de bistro, d'auberge de la cuisine française classique et de restaurant gastronomique. Le bien-être y occupe également une place centrale, avec une approche qui allie minceur et plaisir.



Dans les cuisines de Grand Sable, il fera équipe avec le **Chef Exécutif William Girard** du Royal Palm pour orchestrer un menu aux accents provençaux qui promet d'être mémorable. Les deux hommes sont heureux de se retrouver après une expérience professionnelle partagée à Saint Barthélemy. Au programme : des plats signature qui font sa renommée tels que la Sériole marinée, fenouil et huile d'olive « Douce Méditerranée » ou la Soupe de poisson de roche au safran, gamberoni et saussoun en entrée. Le Risotto de petit épeautre de Haute-Provence, truffe noire et vieux parmesan, jus d'un rôti ou l'Epaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, pomme Anna et champignon farci en plat et pour finir le Chocolat 65%, crèmeux et gavotte, huile d'olive « Mas des Barres » ou le Soufflé à la banane, glace banane et café.





Grand Sable : une nouvelle page gastronomique

Depuis octobre, Grand Sable écrit un nouveau chapitre de l'histoire culinaire du Royal Palm. Face à l'océan Indien, ce restaurant éphémère ouvert pendant la saison estivale célèbre les saveurs ensoleillées de la Méditerranée quatre soirs par semaine. Il accueille aussi bien la clientèle résidente que locale.

L'aventure a démarré en beauté fin octobre avec la venue du **Chef Alan Geaam** et son menu de mezzés libanais créatif. L'arrivée du Chef Bouhier en décembre promet d'être tout aussi savoureuse, marquant ainsi la volonté du Royal Palm de faire de Grand Sable un lieu de rencontres gastronomiques privilégiées.



À propos de Lily of the Valley

Wellness et luxe, c'est en ces termes que Lily of the Valley se raconte. Toute l'année, l'hôtel de 53 chambres et suites, offre à ses convives un cadre luxueux et bienveillant dans lequel il est possible d'atteindre ses objectifs, accompagné d'une équipe experte du bien-être et de la perte de poids. Convivial et chaleureux, son restaurant Vista accompagne tous les instants de la journée, du petit-déjeuner jusqu'au dernier verre en terrasse. Sa carte méditerranéenne aux accents provençaux se laisse découvrir face à la mer ou au coin du feu.



À propos du Chef Charley Bouhier

Originaire de la campagne Nantaise, d'un père boucher et d'une mère ouvrière, Charley Bouhier a forgé son identité culinaire dans les marmites de sa grand-mère, entre le potager et le poulailler. Si le jeune Charley se destine d'abord au métier de barman, c'est lors d'un stage en cuisine que la révélation opère. Cette passion naissante le conduit à obtenir un Bac technologique hôtellerie à Nantes en 2004, enrichi d'une mention complémentaire en cuisine diététique à Pontivy.

Son parcours s'illustre par des collaborations prestigieuses qui ont nourri son expertise. Du Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco aux cuisines des Aïrelles à Courchevel, en passant par le Spoon au Byblos, chaque expérience a enrichi sa palette culinaire. À seulement 27 ans, il prend les rênes des cuisines des Aïrelles comme Chef Exécutif, marquant un tournant dans sa carrière.



Après une parenthèse enrichissante à Saint-Barthélemy au restaurant Tamarin, il rejoint en 2021 l'aventure Lily of the Valley. D'abord au Beach Club, puis comme Chef Exécutif de l'établissement depuis fin 2023, il y développe une cuisine méditerranéenne contemporaine au restaurant Vista. Sa philosophie ? Une cuisine plurielle qui célèbre le terroir provençal et ses producteurs, oscillant avec talent entre bistrot raffiné et gastronomie créative, sans oublier une approche wellness innovante qui réconcilie minceur et plaisir.



À propos du Royal Palm Beachcomber Luxury

Iconique, le Royal Palm Beachcomber Luxury est situé sur la côte nord de l'île Maurice, à Grand Baie, le long d'un ruban de sable fin. Cette adresse légendaire fait du raffinement un art de vivre, gravant à jamais sa marque dans le cœur de ses hôtes. Dans ce palace à taille humaine, nul besoin de formuler un souhait : chaque détail est réfléchi, et un personnel attentif et discret veille aux désirs de sa clientèle – à l'ombre d'une paillote de plage, au bord de la piscine comme sur la terrasse d'une suite. Chaque expérience, chaque décor, chaque moment passé au sein de cette grande maison est teinté d'élégance, faisant de tout séjour une expérience puissante pour les sens.

Avec une passion inaltérée, le Royal Palm réécrit encore et toujours la définition du mot « hospitalité » dans ce qu'il a de plus vrai et de plus merveilleux. Plaçant ainsi l'art de recevoir au cœur de sa philosophie, ce fleuron de l'hôtellerie mauricienne, membre de The Leading Hotels of the World depuis ses premières heures, collabore avec les plus grands noms de la gastronomie pour incarner pleinement ses valeurs. Conjuguant plaisir épicurien avec raffinement et créativité, le Royal Palm a ainsi reçu des chefs du monde entier pour des festivals culinaires inédits indien, thaïlandais ou encore sud-africain.