

VISIT MALDIVES

NEWSLETTER



Juillet 2024

Voyage gustatif dans les atolls des Maldives

La gastronomie aux Maldives est un savoureux mélange de saveurs locales et influences internationales. Les plats typiques, souvent à base de poisson frais, de noix de coco et de riz, reflètent l'abondance naturelle de l'archipel. Les épices exotiques et les techniques culinaires traditionnelles se combinent pour offrir une expérience culinaire unique, que ce soit dans un restaurant de luxe ou un marché local.



@Getty Images

Les plats incontournables maldiviens à absolument goûter !

Parmi les plats les plus emblématiques, le **mas huni** est un incontournable. Il s'agit d'un mélange de thon râpé, de noix de coco, d'oignons et de piments, souvent servi au petit-déjeuner avec du roshi, un pain plat. Le **garudhiya**, une soupe de poisson simple mais savoureuse, est un autre plat typique, généralement accompagné de riz, de citron vert, de piments et de feuilles de curry.

Le **fibunu mas** est un plat de poisson grillé, souvent mariné avec du piment et des épices, qui capture parfaitement les saveurs locales. Les **hedhikaa**, ou snacks maldiviens, sont également très populaires et comprennent des beignets de poisson appelés gulha, des samosas appelés keemia et des boulettes de viande connues sous le nom de kuli boakibaa.

Pour ceux qui aiment les desserts, la cuisine maldivienne propose des douceurs telles que le **dhonkeyo kajuru**, un **gâteau à la banane**, et le **bondibai**, un **pudding de riz** parfumé à la cardamome et à la noix de coco.

La diversité culinaire des Maldives, **riche en épices** et en ingrédients frais, offre une **expérience gustative unique** qui reflète la culture vibrante et l'héritage maritime de cet archipel paradisiaque.

Cocoon Collection : Semaine Gourmande à Joy Island avec le Chef Jeric

Joy Island, une nouvelle destination aux Maldives conçue par The Cocoon Collection, accueillera la **Gourmet Week du 6 au 16 août 2024**. Cet événement, en partenariat avec la chaîne de restaurants **Bomaki de Milan**, mettra en vedette le chef Jeric, célèbre pour sa cuisine fusion nippo-brésilienne.

Le chef Jeric se réjouit de cette opportunité : “Nous sommes impatients de partager notre **cuisine fusion** et notre passion pour l'innovation culinaire dans un cadre aussi magnifique que Joy Island.”

Giovanni De Ambrose, chef exécutif de The Cocoon Collection, souligne l'importance de cette collaboration: “La cuisine a beaucoup évolué, et travailler avec Bomaki et le chef Jeric nous permet d'offrir à nos clients des saveurs uniques et mémorables.”

Trois événements principaux marqueront cette semaine :

1. Show cooking au Rainbow Bar après le dîner, où les invités découvriront la cuisine japonaise-brésilienne de Bomaki.
2. Dîners spéciaux au Restaurant du Marché, où le chef Jeric préparera des plats en direct.

Les plats proposés incluront :

- Salmon Tataki : saumon poêlé avec sauce yuzu et truffe

- Sashimi de Thon Rouge : avec réduction de citron, sauce soja et wasabi
- Carpaccio Flambé : thon rouge avec sauce Ponzu
- Exotic Sashimi : sashimi avec gaspacho de mangue
- Tartare Ceviche : poisson blanc avec oignon tropical, coriandre et piment vert

Attilio Azzola, Directeur Marketing de The Cocoon Collection, conclut : “Nous sommes ravis de cette collaboration qui combine la beauté des Maldives et la cuisine de Milan.”

Une expérience culinaire unique attend les invités à Joy Island.

Pour plus d’informations sur l’hôtel : www.cocoonmaldives.com

Pour toute question, veuillez contacter [Erwan Ly](#).



[@The Cocoon Collection](#)

La restauration est à l’honneur au Cora Cora Maldives 5*

Avec ses **4 restaurants à la carte compris dans la formule tout inclus – Gourmet Meal Plan®**, les amateurs de gastronomie auront un vaste choix pour le déjeuner et le dîner.

Au **Tazaa**®, découvrez un hommage aux différentes cuisines de l'ancienne route des épices: une fabuleuse culture culinaire qui s'étend du Liban jusqu'au sud de l'Inde, au Sri Lanka et aux Maldives.

Sentez les vibrations des marchés légendaires de Bangkok, Bali et Manille en Asie au restaurant **Ginger Moon**®, avec des plats classiques fraîchement préparés devant vous.

Le **Teien**® propose une expérience de restauration à la carte élégante, mais amusante et informelle, créée autour de trois styles traditionnels de cuisine japonaise : Teppanyaki, Sushi et Kushiyaki.

Plus décontracté, l'**Acquapazza**®, restaurant italien qui réunit les éléments tels que musique, gastronomie italienne, piscine et plage en une seule destination.

Et pourquoi pas savourer ces plats sur la terrasse de sa villa ou sur le banc de sable avec le service « **Grab & Go** » ? Un concept de mets à emporter créé à partir des spécialités emblématiques de chaque restaurant.

Pour accompagner vos repas, le Cora Cora Maldives propose un large éventail de boissons de marques internationales dont une belle carte des vins incluse.

Pour plus d'informations : www.coracoraresorts.com

Pour toute question, veuillez contacter [Anne Daviaud](#).



[@Cora Cora Maldives](#)



@visitmaldives

Copyright © 2023 Visitmaldives, All rights reserved.

OUR MAILING ADDRESS

Visitmaldives
Maldives Marketing & PR Corporation
2nd Floor, Zonaria, Boduthakurafaanu Magu
Male, 20057 Maldives | Male' 20096 Maldives

ADD US TO YOUR ADDRESS BOOK

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.

You are receiving this email because you are subscribed to
Maldives Marketing & PR Corporation's mailing lists.



visitmaldives.com/fr

[View email in browser](#)

Aviareps · Avenue des champs Elysées · Paris 75008 · France

[update your preferences](#) or [unsubscribe](#)