

JUMEIRAH

OLHAHALI ISLAND
MALDIVES

Jumeirah Olhahali Island accueille Atrangi by Ritu Dalmia pour un pop-up gastronomique exclusif en juin 2025

Du 7 au 12 juin 2025, Jumeirah Olhahali Island met à l'honneur la richesse de la cuisine indienne régionale dans un cadre idyllique.



Visuels disponibles [ici](#)

Malé, Maldives – 12 mai 2025 : Jumeirah Olhahali Island annonce sa collaboration avec Atrangi by Ritu Dalmia, le restaurant emblématique installé au Jumeirah Al Qasr à Dubaï. Du 7 au 12 juin 2025, l'île accueillera le chef exécutif Aniket Chatterjee, qui s'associera à l'équipe culinaire du resort pour offrir une expérience gastronomique en cinq temps, revisitant les saveurs et traditions des cuisines régionales indiennes.

Né de l'imagination de la cheffe renommée Ritu Dalmia, Atrangi se distingue par son approche audacieuse de la cuisine indienne. Cheffe autodidacte au parcours inspirant, Ritu Dalmia a marqué la scène gastronomique dès l'âge de 22 ans en ouvrant le premier restaurant italien indépendant de Delhi, avant de bâtir un empire culinaire entre l'Inde et l'Europe. Son univers sera représenté aux Maldives par le chef Aniket Chatterjee, dont la maîtrise des traditions culinaires promet une expérience mémorable.

Pour l'occasion, le chef Aniket a imaginé un menu exclusif alliant traditions culinaires et inspirations internationales. Les convives pourront savourer des dîners face à l'océan ou des grillades sur la plage, sous un ciel étoilé. Deux formules seront proposées : végétarienne et non-végétarienne.

Parmi les plats signatures : une version revisitée du classique chilli cheese toast, un doodhi mariné accompagné d'un dahi fumé, suivi d'un Malvani chicken tikka à l'ail confit, ou, pour les végétariens, un paneer peeli mirch tikka et son curry aux oignons nouveaux. Le repas se poursuit avec un beurre fouetté façon butter board, puis un curry de poisson kappa meen ou un satu pulao accompagné de dalma, parwal et chutney de tomate rôtie. Pour conclure, un dessert traditionnel indien, suivi de mignardises : soan papdi à la pistache et mini jalebi au rabri.

« Les Maldives ont toujours occupé une place spéciale dans mon cœur. J'y suis venue à de nombreuses reprises, et c'est un réel bonheur d'y organiser ce pop-up avec Atrangi. C'est l'occasion idéale de mettre à l'honneur des recettes traditionnelles issues de nos communautés locales, tout en sublimant les produits d'exception que les Maldives ont à offrir. »

– Chef Ritu Dalmia

Le dîner grillades du 10 juin, organisé sur la plage de Shimmers Beach, est proposé au tarif de 225 USD par personne (hors taxes). Les autres soirs, le menu en cinq temps sera servi dans un espace exclusif avec vue sur l'océan, au tarif de 195 USD par personne (hors taxes).

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site officiel de Jumeirah Olhahali Island. Suivez l'événement sur Instagram et Facebook : @JumeirahOlhahaliIsland

Fin -

À propos de Jumeirah Olhahali Island

Nichée au cœur des eaux cristallines des Maldives, Jumeirah Olhahali Island est une destination de rêve pour les voyageurs en quête de sérénité. Le resort propose 67 villas sur la plage ou sur piloti ainsi qu'une offre bien-être et loisirs sur-mesure. Il compte six restaurants et bars offrant une vue imprenable sur l'océan, un spa avec des soins personnalisés, une piscine à débordement, un centre de fitness, et une grande variété de sports nautiques.

À propos d'Atrangi by Ritu Dalmia

Situé au Jumeirah Al Qasr à Dubaï, Atrangi est une destination culinaire d'exception, mettant à l'honneur la cuisine indienne régionale. Le menu propose une sélection de recettes populaires indiennes. L'établissement dispose de salles intérieures et d'une terrasse extérieure, accessibles via les bateaux "abra" du Jumeirah Al Qasr.

À propos de Ritu Dalmia

Connue pour ses restaurants en Inde et en Italie, Ritu Dalmia est aussi une référence en matière d'organisation d'événements gastronomiques : conférences internationales, mariages de prestige et dîners exclusifs. À travers sa société Diva Catering, elle collabore avec des chefs étoilés et des restaurants de renom à travers le monde. Femme engagée, elle est également reconnue comme l'une des entrepreneures les plus influentes de Delhi et agit activement en faveur de causes qui lui tiennent à cœur, tout en mentorant la nouvelle génération de chefs.