LE « CHEF DES STARS » CHRISTOPHE LEROY INVESTIT LA BADIRA
POUR DEUX REPAS À 4 MAINS EXALTANT LES SAVEURS TUNISIENNES

Pour l'occasion, l'hôtel lance une offre séjour week-end spéciale

Hammamet, le 26 septembre 2023 – **Christophe Leroy** investit **La Badira**, les 21 et 22 octobre prochains ! Celui qu'on a surnommé **le chef des stars** passera derrière les fourneaux de Ramzi Bouguila, chef du 5 étoiles d'Hammamet, pour **un dîner et un brunch à 4 mains* exaltant les riches saveurs tunisiennes,** dans le cadre des Mille et Une Nuits du seul *Leading Hotels of the World* de Tunisie. Des menus mettant en valeur les produits de saison locaux et la profusion gustative de cette gastronomie aux influences variées, fruit d'innombrables fusions culturelles au cours des siècles.

Au nombre des mets proposés : salade de langoustines aux agrumes d'Hammamet ; rouget à la confiture de tomate ; mérou en anchoïade et petits farcis de légumes ; fruits rôtis, pain perdu en brioche ; et Nems chocolat aux dattes, caramel sésame

Un exercice particulièrement prisé par Christophe Leroy, qui, de Marrakech à Saint-Martin, en passant par la Haute-Savoie, la Provence et la capitale, s'est toujours efforcé de réinterpréter l'âme intime des lieux dans ses plats. « *Il a toujours été primordial pour moi de cuisiner avec 80% de produits locaux et de m'inspirer de la richesse des marchés et des petits fournisseurs pour exprimer mon savoir-faire, tout en préservant mes bases françaises »,* souligne le chef. « *Chaque destination est une opportunité de s'exprimer et de faire partager mes recettes aux clients comme aux équipes sur place. Transmettre est l'une des dimensions les plus belles de mon métier »*. Ces deux menus éphémères aux influences mêlées lui fourniront une nouvelle occasion de porter l'esprit de la gastronomie hédoniste, élégante et conviviale qu'il perpétue aujourd'hui dans son club privé, le **Leroy Business Club,** à cheval entre Paris (en hiver) et Saint-Tropez (en été).

Pour l'occasion, La Badira lance une **offre de séjour spéciale week-end à 370 euros par personne, incluant les 2 nuits en suite avec vue mer, les petits déjeuners, le dîner du samedi et le brunch du dimanche signés Christophe Leroy et Ramzi Bouguila, un massage au Spa by Clarins et les transferts aller-retour aéroport-hôtel**.

Offre spéciale week-end « Gastronomia » de deux nuits *: 370 euros par personne, incluant les nuits du 20 au 22 octobre ou du 21 au 23 octobre en suite Fell avec vue, les petits déjeuners, le dîner gastronomique du samedi 21, le brunch fusion du dimanche 22 octobre, un massage Clarins de 50 mn au Spa by Clarins de l'hôtel et les transferts aller/retour aéroport-hôtel.*

Repas à 4 mains « Gastronomia » de La Badira par Christophe Leroy et Ramzi Bouguila
- *Dîner**** du samedi 21 octobre à 20h30 au restaurant Adra, menu à 400 dinars (130 euros) par personne*
- *Brunch***** du dimanche 22 octobre à partir de 12h30 au restaurant Zahila, menu à 130 dinars (45 euros)*

(Détails des menus ci-dessous)

La Badira
Route touristique, Mrezga - Hammamet 8050 - Tunisie
Informations : booking@labadira.com - Tél. : +216 70 018 180
- www.labadira.com

Contact presse : Philippe Brunet
Com Forward – philippe@com-forward.fr - www.com-forward.fr

*** ** ***

À propos de Christophe Leroy, le « Chef des Stars »
Originaire de Normandie, Christophe Leroy est passionné de gastronomie depuis sa plus tendre enfance. Il apprend son métier auprès de chefs légendaires comme Alain Ducasse et Alain Senderens. À 26 ans, il rejoint les fourneaux du Château de la Messardière, à Saint-Tropez, recevant dans la foulée la "Clé d'or de la Gastronomie". C'est deux ans plus tard, en 1992, que le jeune chef ouvre son premier restaurant, « La Table du Marché », puis, en 1998, Les Moulins de

Ramatuelle, une bastide qu'il rénove dans la commune varoise. Ces deux établissements sont pendant des années le passage obligé des stars françaises et internationales. Christophe Leroy en côtoie d'innombrables, de Johnny Hallyday - pour qui il prépare le festin de mariage avec Adeline Blondieau en 1990 - à Charles Aznavour, en passant par Joan Collins, Quincy Jones, Claude Lelouch, Brigitte Bardot et tant d'autres. Il perpétue avec bonheur la tradition des mythiques "Soirées blanches" chères au producteur Eddy Barclay, où se pressent le gotha mondial.

Les vedettes continueront de lui être fidèles et de le suivre dans ses aventures gastronomiques et entrepreneuriales, qui le mèneront à ouvrir et gérer, en un quart de siècle, 3 hôtels et 17 restaurants, à Saint-Martin, Avoriaz, Marrakech et Miami …

Après avoir défrayé la chronique en 2021 en se voyant accusé d'avoir organisé des repas clandestins pendant le confinement en plein Covid - une allégation dont il a été complètement blanchi par la justice, comme il le raconte en détail dans son autobiographie « Mille et Une Vies d'un Chef » parue l'an dernier -, Christophe Leroy se consacre désormais à son club privé, le **Leroy's Business Club.** Il y réinvente le concept de table d'hôte, avec le même esprit de partage qui l'a toujours animé. « *Mon plaisir suprême, depuis toujours, est de rassembler les gens afin qu'ils passent de merveilleux moments* » résume-t-il dans son ouvrage.

À propos de La Badira

Unique membre du prestigieux label hôtelier *Leading Hotels of the World* en Tunisie, La Badira est le plus luxueux établissement hôtelier d'Hammamet. Majestueusement situé sur une avancée fendant la mer telle la proue d'un navire, ses 130 suites ont toutes la vue sur la Méditerranée. Ses blanches terrasses se déploient le long de deux scintillantes piscines extérieures et d'une longue plage dorée. Illustrant l'univers du voyage de la première moitié du XXème siècle, période où de nombreux peintres et écrivains, séduits par sa lumière et sa beauté, firent d'Hammamet leur lieu de villégiature privilégié - le début de la renommée internationale de la ville.Jouant sur l'opposition entre l'ombre et cette lumière si chère aux artistes qui ont construit son mythe, La Badira (« *aussi lumineuse que la pleine lune* », en arabe) célèbre tout à la fois la « *tunisianité* » séculaire et la formidable inspiration créatrice que ce lieu magique a suscitée chez les Paul Klee, Jean Cocteau et autres August Macke

** *** **

- **<u>Menu à 4 mains du samedi 21 octobre au restaurant Adra de La Badira</u>**

Mise en bouche :
* Bouillon de langouste épicé
* Carpaccio de loup
* Sardines pistache-citron, sauce à l'harissa
* Gambas crues marinées aux pétales d'ail
* Légumes grillés aux couleurs du sud

Salade de langoustines aux agrumes de Hammamet

Rouget à la confiture de tomate

Mérou en anchoïade et petits farcis de légumes

Fruits rôtis, pain perdu en brioche

Nems chocolat aux dattes, caramel sésame

**** <u>Brunch à 4 mains du dimanche 22 octobre au restaurant Zahila de La Badira</u>**

(buffet)

Scampi frit
Œuf mollet confiture de tomate
Tarte fraîche à la tomate
BBQ d'agneau, petits farcis de légumes
Loup en croûte
Tajine de mérou
Penne & Clovis bouillon aux citrons
Pomme de terre aux anchois
Salade de courgette aux agrumes
Pagre cru / rôti / frit

Riz au lait à l'orange . Mousse chocolat et grenade
Fruits rôti glace pistache . Coupe de fruits frais et glaces