



OCÉAN INDIEN

LE ROYAL PALM S'OFFRE UNE NOUVELLE JEUNESSE

Nouvelle direction, nouveau spa, nouveau chef exécutif et table éphémère signée Cyril Lignac : lifting réussi pour le mythique resort Beachcomber de l'île Maurice.

Par Yan Bernard-Guilbaud

En ce début d'été austral, un alizé souffle sur le Royal Palm Beachcomber Luxury. Tout doit être impeccable pour les fêtes de fin d'année. Après deux saisons chamboulées par la pandémie, les hôtes sont de retour en famille, l'eau du lagon azur est parfaite et la plage de sable fin impeccable. Mais en coulisses, on s'agit. Un immense spa de la prestigieuse marque suisse Valmont a ouvert ses portes quelques semaines plus tôt et certaines chambres et suites sont tout justes rafraîchies et rajeunies : exit le bois sombre et les teintes beigeasses. D'autres suivront dans les prochaines semaines. Le luxe dans ce palace de l'océan Indien situé à Grand Baie tient aussi au nombre de chambres : seulement 65 (lorsque d'autres établissements en proposent plus de 200), et toutes tournées vers la symphonie de bleus des piscines et du lagon. À y regarder de plus près, le fleuron des Leading Hotels of the World ressemble plus à une grande maison d'amis qu'à un 5 étoiles. Et c'est ainsi qu'il faut le vivre, en appréciant la gentillesse d'un personnel aux petits soins qui a accueilli depuis son inauguration en 1985 autant de chefs d'État en visite officielle sur l'île que de célébrités en vacances.

Isabelle Bouvier, nouvelle directrice générale, est en pleine discussion avec William Girard, le chef exécutif. Arrivé quelques mois plus tôt, ce Français qui a travaillé aux côtés de Yannick Alléno et Guy Martin est passé par Dubaï, Saint-Barthélemy ou encore la Thaïlande ; il dirige désormais les trois restaurants de l'hôtel dont le joyau des lieux, mondain et savoureux : La Goélette. L'adresse gastro-

nomique ne désemplit pas mais l'attraction de ce mois de décembre est sans nul doute la présence d'un autre chef. Et pas n'importe lequel : le préféré des Français. Isabelle Bouvier cherchait un nouveau cuisinier pour son restaurant italien La Brezza. La carte de cette trattoria en bord de mer était classique. Un rien trop classique. Alors, il y a quelques mois, à Paris, lors d'un dîner chez Ischia, la table italienne contemporaine de Cyril Lignac, l'idée d'une collaboration avec ce dernier lui est apparue presque comme une évidence : « *Je me suis lancée et nous avons très vite avancé sur un projet de table éphémère.* »

DES CRÉATIONS AUX SAVEURS MAURICIENNES

Un cadeau d'anniversaire gourmand pour le groupe Beachcomber Resorts & Hotels qui souffle ses 70 bougies cette année. Épaulé par William Girard, le toujours curieux et passionné Aveyronnais a fait le tour des fermes pour trouver des producteurs locaux. « *J'ai à cœur de faire honneur au multiculturalisme de l'île en mêlant les terroirs français et mauricien aux notes italiennes de ma table parisienne* », nous explique-t-il. En plus de ses pizzette jambon blanc, champignons, wasabi et pecorino et de ses ravioles au citron, beurre sauge et ricotta, Cyril Lignac a imaginé quelques créations aux saveurs mauriciennes comme ces linguine à la langouste, ce bourgeois cuit à l'huile d'olive et citron, mais aussi des surprises pour les amateurs de truffe. De quoi débiter 2023 de façon royale !

Royal Palm Beachcomber Luxury (00.230.209.8300 ; Beachcomber-hotels.com). À partir de 800 € la nuit en Junior suite.