

**Rendez vous gastronomique au Royal Palm Beachcomber Luxury Marrakech
pour un dîner à 4 mains**

Le Royal Palm Beachcomber Luxury Marrakech a réservé aux épcuriens un voyage culinaire hors du commun. Yann Meinsel, chef exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury Marrakech accueillera au restaurant Le Caravane, le chef doublement étoilé français Sylvestre Wahid pour un dîner à 4 mains.

Le temps de deux soirées, le 10 et 11 mars prochain, les chefs partageront leurs savoirs culinaires et proposeront un dîner aux saveurs métissées, associées à la haute gastronomie française de la cuisine de Sylvestre Wahid. Un menu à 4 plats où l'on retrouve l'araignée de mer de nos côtes à l'avocat, brocoli et caviar Oscière ; le bar en médaillon cuit sur une galette de sarrasin parfumé de citron et cresson et la volaille fermière de Sidi Bouothmane, aux blettes et muscat confit. Pour finir, un délicieux avant dessert parfumé à la rose, à la cannelle et aux oranges du domaine d'Agafay sera proposé suivi d'un dessert croquant à la laitue de mer et wakamé.

Un duo en parfaite harmonie qui voue le même respect pour les produits du terroir de qualité et sublimerà ses créations de fleurs de coriandre, piment doux, huile d'olive bio du Maroc et autres touches délicates.

Le restaurant Le Caravane propose toute l'année une cuisine internationale contemporaine, signée par le chef Yann Meinsel. Le dîner à 4 mains est valable les soirées du 10 et 11 mars, au prix de 850 MAD par personne (hors boissons).

Réservations et renseignements au +212 5 24 48 78 78 ou par email à fandb@royalpalmmarrakech.com

Biographie du chef Sylvestre Wahid

Sylvestre Wahid est né au Pakistan il y a 40 ans. De son enfance heureuse il garde le souvenir très fort de sa mère et sa grand-mère qui lui ont transmis la passion de la culture des beaux produits. Dès son arrivée en France, son père qui est responsable du mess des officiers, le fait travailler dans les cuisines de l'armée pendant les vacances scolaires. Les années passent et puis un jour changement de décor : il entre en apprentissage dans les cuisines de Thierry Marx au prestigieux Cheval Blanc à Nîmes. C'est le déclic. La première pierre de l'édifice est posée. Dans un premier temps il officie aux côtés d'Alain Ducasse au 59 Poincaré puis lorsque le chef déménage au Plaza Athénée, il emmène Sylvestre Wahid avec lui. Alain Ducasse l'envoie à New York pendant 4 ans avant de le faire travailler dans son centre de formation. Dans ce dernier, il se frotte à toutes les techniques et tous les styles de cuisines. En 2005, il devient le Chef de l'Oustau de Baumanière où il décrochera 2 étoiles au Guide Michelin. Au bout de quelques années son parcours s'enrichit d'une double expérience. Il cuisine l'été aux Baux-de-Provence et l'hiver à Courchevel au restaurant du luxueux hôtel Le Strato, où il décrochera encore une fois une deuxième étoile. Aujourd'hui Sylvestre Wahid tient les rennes du restaurant gastronomique le Sylvestre dans le luxueux hôtel Thoumieux à Paris.

Biographie du chef Yann Meinsel

Depuis sa plus tendre enfance, le chef Yann Meinsel baigne dans l'univers de la restauration, sa passion pour les grandes tables est venue lors d'un dîner que ses parents lui ont offert pour ces 10 ans ; dès lors il se fait

la promesse d'y travailler un jour. A l'obtention de son diplôme de cuisine en 1994 il a l'opportunité d'intégrer les cuisines du grand restaurant Lucas Carton (Alain Senderens) 3 étoiles au guide Michelin. En 1999, il intègre la brigade du 59 avenue Raymond Point Carré et ensuite celle du Plaza Athénée aux côtés d'Alain Ducasse. En janvier 2004, il poursuit son expérience à l'hôtel Crillon aux côtés du chef Jean François Piège où il officie en tant que son bras droit. Toujours à l'affût de nouveauté, en 2013, il quitte la France pour Shanghai comme chef exécutif au Franck Bistrot (classé parmi les 50 meilleurs restaurants en Asie) durant deux années. Aujourd'hui fort d'une vingtaine d'années d'expérience dans de prestigieux établissements de France et de Chine, Yann Meinsel a posé ses valises à Marrakech en mars 2015, dans le tout dernier fleuron de Beachcomber Hotels « Royal Palm Beachcomber Luxury Marrakech » où il dirige les cuisines entant que chef exécutif depuis maintenant deux années où il apporte une cuisine authentique, sincère et gourmande.

Contact Presse:

Malenn Oodiah - malenn@intnet.mu - T (230) 601 3357
Beachcomber House, Botanical Garden Street, Curepipe 74213, Ile Maurice

A propos de Beachcomber

Beachcomber Resorts & Hotels est le pionnier et le leader historique de l'hôtellerie sur l'île Maurice. Avec la création en 1952 du Park Hotel, c'est une collection de 11 resorts qui sont apparus au fil des années, dont le mythique Royal Palm Maurice en 1985, considéré par tous comme la référence hôtelière pour des vacances de luxe à l'île Maurice.

Beachcomber a porté la tradition de l'accueil mauricien au-delà des rives de l'île avec le lancement de Sainte Anne Resort & Spa aux Seychelles en 2002 puis du Royal Palm Marrakech en 2013 au Maroc.

Le Groupe est en train d'élargir sa collection avec l'intégration du Beachcomber French Riviera Resort & Spa se situant sur la Côte d'Azur en France.

La collection des 11 resorts permet un choix d'hébergement allant des chambres et appartements, aux suites et villas. Chacun des hôtels est empreint d'une histoire et d'un cachet particulier, incarnant une image de luxe discret.

Responsabilité sociale - Fondation Espoir Développement (FED), par Beachcomber

Créée et financée par Beachcomber depuis 1999 avec la participation des hôtels et des employés. Les principaux projets de la Fondation sont :

- Projet Employabilité Jeunes (PEJ) : insertion professionnelle de jeunes déscolarisés par une formation et des stages en entreprise
- Collaboration avec des ONG, des écoles, des associations
- Projets régionaux – encadrement des jeunes : ONG Amour et Espoir ; initiation à l'informatique ; suivi des jeunes à travers le programme « Duke of Edinburgh International Award », participation des clubs sportifs de la région à l'organisation du trail de Beachcomber UTRB 2015

Responsabilité sociale - Local Hands

Programme lancé en 2006, soutenant les petits artisans locaux en leur offrant une formation et un accompagnement dans leur démarche de création, production, marketing et vente.

Engagement durable – nos actions environnementales – EarthCheck label

Le développement durable et la protection de l'environnement sont des sujets concrets au sein du groupe qui a mis en place, entre autres initiatives, des pratiques qui assurent des économies d'énergie et privilégient les énergies renouvelables. Ces actions en faveur du développement durable sont reconnues. Deux des hôtels ont récemment obtenu l'accréditation EarthCheck Benchmarked Bronze pour leur engagement continu à adopter des pratiques environnementales responsables.