



DES CHEFS ECORESPONSABLE

SALT of Palmar lance une série de chefs d'hôtes écoresponsable

[SALT of Palmar](#), connu pour ses engagements écologiques, lancera une série de chefs d'hôtes écoresponsable avec une équipe de cuisiniers réputés et soucieux du développement durable. Ils collaboreront avec les chefs locaux afin de créer des événements uniques accompagnés de plats spécialisés. Pour commencer l'année, ils accueilleront deux experts du Royaume-Uni, dont [Alexandra Dudley](#) et la célèbre chef, [Ruby Bhogal](#), qui offriront aux invités la possibilité d'explorer les produits locaux, tout en apprenant quelques techniques de cuisiniers professionnels.

Le jeudi 23 janvier, Alexandra Dudley animera, pour les clients de l'hôtel, un atelier dédié aux cocktails et canapés zéro déchet. Ils apprendront à préparer des apéritifs, tels que des martinis à base de pelures de carottes et d'oranges associés à des spiritueux, et des canapés utilisant des ingrédients frais et saisonniers provenant des jardins communautaires de la région. Alexandra est une animatrice connue pour son podcast « Come Dine with Me ». Elle donnera des conseils sur le dressage de table et la planification d'un menu sans faire de gaspillage, tout en faisant plaisir aux invités. Après avoir appris à perfectionner les encas écoresponsables, les clients auront la chance de déguster tout ce qu'elle a préparé.

En mars, la célèbre chef cuisinière et finaliste du 'British Bake Off', Ruby Bhogal, sera présente pour partager son expertise avec les amateurs de bonne cuisine. Influencée par ses racines indiennes, Ruby s'est spécialisée dans la création des plats exotiques. Les clients se joindront à elle, le mercredi 25 mars, pour visiter un marché local proche de l'hôtel. L'objectif sera de s'approvisionner en produits et ingrédients de saison avant de participer à un atelier de cuisine. Célébrant l'héritage de Ruby et la forte influence de l'Inde sur la cuisine mauricienne, les participants apprendront à préparer de délicieux plats indiens qui seront concoctés grâce aux produits frais disponibles. Dans l'après-midi, ils se donneront rendez-vous pour un déjeuner avec la chef cuisinière pour goûter aux plats préparés. Le vendredi 27 mars, Ruby prendra les commandes de la [boulangerie](#) de SALT, où les clients pourront déguster ses pâtisseries alléchantes. Durant une semaine, les chefs résidents recréeront la magie de Ruby en proposant son menu au restaurant principal.

Ces activités, pour lesquelles l'hôtel accueillera des experts, s'inscriront parfaitement dans la philosophie culinaire que promeut l'hôtel, autour des produits locaux frais et saisonniers, et en éliminant tout gaspillage. Les *Conscious Cooks series* permettront aux clients d'adhérer à une culture alimentaire responsable étroitement liée à la communauté locale.

Pour vous inscrire, envoyez un courriel à reservations@saltresorts.com ou appelez au +230 698 22.

-FIN-