

The Lux Collective adopte le concept 'Keen on Green' en ce mois de végétarisme « Veganuary »

Tous les plats 'Keen on Green' sont à base de plantes, végétariens, végétaliens, crus et d'origine locale



27 janvier 2022, Paris – Les végétaliens, végétariens ou réductariens en vacances ne sont pas contraints de limiter leur régime alimentaire à de simples salades lorsqu'ils séjournent dans l'un des hôtels du groupe LUX* Resorts & Hotels, SALT et Tamassa. En ce *Veganuary* (« janvier vegan »), tous les restaurants des trois marques hôtelières, sous l'égide de The Lux Collective, ont lancé leur concept 'Keen on Green' qui séduira le plus grand nombre, indépendamment des préférences alimentaires de chacun !

Sous la direction du chef Corporate Dave Minten, les chefs des hôtels ont créé de délicieux plats aux nombreux bienfaits nutritifs, selon les directives suivantes :

- Cuisson sans friture dans la mesure du possible,
- Remplacer l'huile saturée par des options plus saines telles que l'huile d'olive extra vierge, l'huile de coco et l'huile de chanvre,
- Préparer les mets avec des méthodes de cuisson telles que la vapeur, les cuissons au four, les grillades ou la cuisson lente à basse température,
- Méthodes de préparation crues autant que possible,
- Aucune huile raffinée et aucun ingrédient non-durables ne sont autorisés,
- Les ingrédients sont d'origine locale pour réduire l'empreinte carbone.

« Chaque plat est créé dans l'idée que même quelqu'un qui n'est pas végétarien ou vegan ait envie de goûter nos plats à base de plantes. Ces plats, axés sur les ingrédients, nécessitent de la créativité et une cuisine moderne mettant les légumes en son cœur », a déclaré le Chef Minten.

Le concept 'Keen on Green' s'étend également aux menus enfants et complète les choix classiques, offrant aux juniors des repas équilibrés et nutritifs.

Dave Minten a poursuivi : « Nous prenons nos petits clients très au sérieux. Nous savons que l'avenir leur appartient et que notre planète a besoin de notre attention. Nos chefs se sont amusés à réinventer des menus pour enfants qui permettent aux plus jeunes de faire des choix plus sains. »

Découvrez tous les détails des offres Keen on Green des hôtels : luxresorts.com/fr, saltresorts.com/fr ou tamassaresorts.com/fr

- FIN -

À propos de The Lux Collective

The Lux Collective est un opérateur hôtelier mondial dont le siège est à Singapour. The Lux Collective gère les marques LUX* Resorts & Hotels, SALT, Tamassa, SOCIO et Café LUX*. Les autres propriétés gérées par The Lux Collective comprennent l'Hôtel Le Recif sur l'île de la Réunion, ainsi que l'île des Deux Cocos à l'île Maurice, une île paradisiaque privée.

Les expériences d'hospitalité réussies sont le fruit d'un travail acharné, de la passion et de la collaboration de personnes aux compétences diverses.

The Lux Collective collabore avec certains des penseurs et des acteurs les plus passionnés et les plus créatifs. Avec les membres de leur équipe, les parties prenantes, les vendeurs et les partenaires, ils créent et proposent parmi les meilleures expériences d'accueil au monde. La priorité donnée à l'humain est au cœur de leur culture et ils restent fidèles à leurs valeurs de passion, de responsabilité et d'innovation dans tout ce qu'ils font. The Lux Collective fait en sorte que chaque moment compte et se préoccupe de ce qui compte. En offrant du confort grâce à des designs parfaitement étudiés et somptueux, ils créent des expériences qui rendent chaque moment important pour tous les convives.

The Lux Collective s'engage à agir de manière réfléchie et respectueuse, en pensant aux générations futures.

Membre affilié d'IBL, un acteur économique majeur de l'océan Indien, et leader du « TOP 100 » des entreprises mauriciennes, IBL est actif dans des secteurs clés de l'économie mauricienne, représentant un portefeuille d'environ 300 filiales et sociétés associées.

The Lux Collective gère actuellement :

LUX* Resorts & Hotels

Chine : LUX* Tea Horse Road fait escale à Lijiang, Benzilan, Stone Town, Peach Valley, Daju Village, Sangushui, Dali, Shangri-La (ouvert en 2021), LUX* Chongzuo, Guangxi

Les prochaines ouvertures attendues pour 2022 : Pu'er et Emei. LUX* Liyan (Jangsu – ouverture en 2023) et LUX* Luxelakes, Chengdu (ouverture en 2025).

France : LUX* La Barquette Resort & Residences (ouverture en 2023)

Ile de la Réunion : LUX* Saint Gilles Resort

Ile Maurice : LUX* Grand Gaube Resort & Villas, LUX* Belle Mare Resort & Villas, LUX* Le Morne Resort et LUX* Grand Baie Resort & Residences

Maldives : LUX* South Ari Atoll Resort & Villas

Émirats Arabes Unis : LUX* Al Jabal Resort (ouverture en 2022) et LUX* Al Bridi Resort (ouverture en 2023)

Vietnam : LUX* Phu Quoc (ouverture en 2022)

SALT Resorts

Ile Maurice : SALT of Palmar, Boutique-Hôtel réservé aux adultes

Tamassa

Ile Maurice : Tamassa Bel Ombre

SOCIO

Ile Maurice : SOCIO Trianon (ouverture en 2022)

Retrouvez toutes les informations et photos du groupe The Lux Collective sur l'Espace Presse de GroupExpression : <https://pressoffice.groupeexpression.fr/>



CONTACTS PRESSE - Agence GroupExpression
Perrine Huet | perrine@groupeexpression.fr
Laëtitia Piriou | laetitia@groupeexpression.fr
Tél : 06 86 72 94 35 | 06 83 92 31 05

LUX*
RESORTS & HOTELS

tamassa

salt

SOCIO



theluxcollective.com