



Gastronomie

Simon Pacary, nommé Chef Pâtissier Exécutif de LUX* Grand Baie

Île Maurice, le 17 janvier 2024 | Des pâtisseries créatives, où les ingrédients de saison se marient avec une élégance exceptionnelle. Voici ce que vous réserve le **Chef Pâtissier, Simon Pacary**, qui a récemment rejoint les cuisines de LUX* Grand Baie. Avec la venue de ce chef qui a obtenu le trophée PASSION DESSERT du Guide Michelin, l'établissement renforce son engagement à offrir des expériences culinaires haut de gamme.

Originaire de France, Simon Pacary a forgé sa réputation au sein d'établissements de luxe et de restaurants étoilés au guide Michelin. Les hôtes sont invités à découvrir son tout nouveau menu de 8 pâtisseries à Maison LUX*, le somptueux café-bar à la Milanaise de l'hôtel 5 étoiles luxe. Ils peuvent également se délecter de ses créations au restaurant Ai KISU où elles mettent en valeur des ingrédients iodés tels que les huîtres, les algues et le caviar, en parfaite harmonie avec le concept du restaurant. La démarche du Chef Pâtissier se veut moins sucrée, privilégiant la dégustation des saveurs des ingrédients utilisés

Parmi les nouveaux chefs façonnant l'expérience gustative à LUX* Grand Baie, on compte également Hani Totonji, le chef libanais, qui propose un menu de style tapas au Bisou Rooftop. Pour le Chef Exécutif de l'hôtel, Sebastiaan Seegers, l'arrivée de ces talents est une opportunité excitante : « *Nos expériences culinaires s'adressent aux fins gourmets désireux d'explorer de nouvelles expériences élégantes et des valeurs d'authenticité. L'énergie passionnée de nouveaux chefs et leur dévouement à l'excellence culinaire apportent une nouvelle dimension à notre expérience gastronomique, qui est contemporaine, fraîche et créative.* »

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter au 209 2200 ou envoyez un courriel à fnbcelebration@luxgrandbaie.com.

Une équipe culinaire diversifiée pour une expérience inédite

Simon Pacary, Chef Pâtissier Exécutif

Simon Pacary, chef pâtissier passionné originaire de France, raconte des histoires uniques à travers sa pâtisserie atypique et élégante. Son parcours culinaire exceptionnel a été souligné par le magazine "Atabula" en 2018, le classant parmi les cinquante personnalités de moins de vingt ans influents dans la gastronomie française. En 2018, il a décroché la médaille d'argent au prestigieux championnat de France de dessert. Nommé par le magazine de renom "The chef" parmi les six meilleurs chefs pâtissiers français en lice pour le titre de Chef de l'année, il a atteint la consécration en janvier 2021 lorsque le guide Michelin lui a décerné le trophée PASSION DESSERT, récompensant les pâtissiers inventifs et talentueux.

Hani Totonji, Chef libanais

Le Chef Hani Totonji récemment arrivé, s'inspire de la cuisine saine de sa ville natale, Beyrouth. Son amour profond pour la vie rurale et sa forte connexion à la terre se reflètent dans sa manière de sourcer : frais, de saison, à petite échelle. Il est passionné par la création de plats végétaliens sains qui sont une explosion de saveurs et de textures. Avec son héritage libanais et ses influences européennes, la créativité du chef Hani ne connaît pas de limites. Il a un faible pour l'asperge et le calamar de la mer Méditerranée. Découvrez ses créations au menu du Bisou rooftop qui met en avant un style tapas.

Sebastian Seegers, Chef Exécutif

Sebastian Seegers, Chef Exécutif de LUX* Grand Baie apporte une approche culinaire axée sur des ingrédients d'origine durable. Son expertise réside dans la mise en valeur de la véritable essence de chaque saveur et texture. Originaire des Pays-Bas, sa passion pour la cuisine l'a conduit aux quatre coins du globe, dans des restaurants étoilés Michelin et Gault Millau, ainsi que dans des complexes hôteliers haut de gamme. Véritable artisan, le chef Sebastian insuffle créativité et modernité au menu du Beach Rouge, transformant chaque plat en une œuvre d'art. Expérimenté dans toutes les sections de cuisine, il veille à ce que chaque plat soit non seulement délicieux, mais aussi éthique.

-FIN-

About The Lux Collective

[The Lux Collective](#) ("TLC") is a global luxury hotel operator headquartered in Singapore and manages brands [LUX*](#), [SALT](#), [TAMASSA](#), [SOCIO](#) and Café LUX*. Other properties managed by TLC include Hotel Le Recif, Reunion Island and Ile des Deux Cocos, Mauritius, a private paradise island.

At the heart of its purpose, TLC makes each moment matter and cares about what matters. Putting people first is the core of TLC's culture as well as staying true to the values of being passionate, responsible and innovative in all that it does. By providing comfort through thoughtful and exquisite designs, TLC creates experiences that make each moment matter for all guests. It is committed to operating in a considered and respectful manner that is mindful of future generations.

Growing the global presence, TLC currently manages 16 operating resorts and hotels in China, Maldives, Mauritius and Ile de la Reunion, and with 11 more hotels in its development pipeline in Europe, Asia and Middle East.

An affiliate member of IBL, a major economic player in the Indian Ocean and a public-listed leader of the "Top 100" Mauritian companies, IBL is active in key sectors of the Mauritian economy, with a global portfolio of approximately 300 subsidiaries and associated companies.

About LUX*

[LUX*](#) helps people to celebrate life by delivering consistently on the promise of a different kind of luxury; hospitality that is Lighter. Brighter. LUX* stages exceptional experiences in different locales – whether on the Beach, in the City or in Nature – by banishing thoughtless patterns and being more simple, fresh and sensory for the benefit of all our guests.

Media Relations

Mauritius: Julia Marimootoo, Public Relations & Marketing Manager, LUX* Grand Baie, +230 5919 19 41, julia.marimootoo@luxgrandbaie.com