



Gastronomie

LUX* Grand Baie dévoile son menu Crudo élaboré avec le chef étoilé Justin Schmitt

Île Maurice, le 17 Janvier 2024 | En collaboration avec le chef étoilé Michelin, Justin Schmitt, LUX* Grand Baie propose une nouvelle expérience culinaire avec son concept Crudo à Bisou Rooftop. Cette initiative cherche à séduire les fins gourmets en quête de nouvelles expériences gastronomiques, tout en mettant en valeur les ingrédients locaux et la fraîcheur des produits marins.

Le terme « Crudo » signifie « cru » en italien et espagnol, et est utilisé pour désigner tout plat composé d'ingrédients crus et assaisonnés, y compris des fruits de mer, du poisson, de la viande, et parfois des légumes. Chef Justin Schmitt, honoré d'une étoile Michelin en mars 2023, apporte une touche nuancée à cette exploration culinaire. Axé sur la durabilité, le chef met en lumière des poissons et des crustacés de haute qualité provenant du lagon mauricien, sourcés de manière responsable.

Le menu Crudo est un excellent choix pour les hôtes qui suivent des régimes alimentaires spécifiques, tels que le régime crudivore ou pescétarien. Pour Sebastiaan Seegers, Chef Exécutif de l'établissement, ce concept promet de faire vivre une expérience culinaire inégalée. « La collaboration avec le Chef Justin Schmitt du Château Eza nous permet de repousser les limites de la créativité culinaire. Chaque plat a été méticuleusement conçu pour offrir une expérience gustative élégante et délicieuse mais surtout unique », a-t-il confié.

Au menu : Ceviche du Capitaine avec mangue, lait de coco et citronnelle ; Miettes de crabe, guacamole avocat et pomme, caviar de Madagascar ; Tartare de thon rouge à l'huile de sésame, fines herbes et framboises ainsi que Châtaigne de mer, chou-fleur crémeux et fruit de la passion, mousse d'oursin.

À propos du chef :

Le Chef Justin Schmitt, récompensé d'une étoile au Guide Michelin en mars 2023, a forgé son expertise aux côtés de grands maîtres culinaires tels qu'Alain Senderens, Guy Martin, Michel Guerard, et Eric Fréchon. Ancien élève de l'école Ferrandi, Justin Schmitt propose une cuisine à la fois sensible et d'une grande précision.

-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