

SALT of Palmar dévoile Tek Tek, un nouveau restaurant sur la côte sauvage de l'est de l'île Maurice, inspiré de recettes et de saveurs locales mêlant terre et mer.

Tek Tek vient enrichir l'offre gastronomique de l'hôtel SALT of Palmar, avec une expérience sensorielle soigneusement élaborée en plusieurs services, réinterprétant les saveurs audacieuses de l'île.



Paris, Juillet 2025 — [SALT of Palmar](#) a fièrement inauguré sa toute dernière adresse gastronomique, Tek Tek : un restaurant intimiste de 10 couverts, qui rend hommage à la riche tradition culinaire mauricienne à travers un parcours immersif en plusieurs services. Ce restaurant novateur tire son nom d'un humble coquillage que l'on trouve sur les rivages de l'île, communément appelé « tektek ». Depuis des générations, les femmes mauriciennes récoltent ces palourdes avant de les transformer en une soupe savoureuse, très appréciée sur l'île. Tek Tek rend ainsi hommage à ce mets local, non seulement par son nom mais aussi par son esprit, incarnant une cuisine ancrée dans la tradition, la saisonnalité et la richesse des écosystèmes côtiers mauriciens.

Sous la direction du Chef exécutif Shiva Moonien, des recettes locales oubliées sont remises à l'honneur et transformées en créations modernes et raffinées. Des sédiments volcaniques aux récifs coralliens, chaque ingrédient est minutieusement sélectionné et provient de sources durables, permettant ainsi la composition d'un menu en constante évolution basé sur les produits de saison les plus frais. Des algues locales récoltées de manière responsable constituent un ingrédient phare de Tek Tek, utilisées non seulement dans ses recettes mais également infusées dans un assaisonnements maison. Fidèle à la tradition mauricienne « de la mer à l'assiette », Tek Tek puise ainsi son inspiration dans les saveurs de l'île : terreuses, océaniques, fraîches et pleines de caractère.

Alliant art du récit et savoir-faire mauricien, Tek Tek offre aux convives une place au premier rang du processus culinaire : 90 % de la préparation des plats se déroule dans une cuisine ouverte, où les clients peuvent interagir avec les chefs et découvrir l'origine et les techniques de préparation de chaque plat. Imaginé par JFA Architects, l'intérieur de Tek Tek marie textures naturelles, éclairage doux et atmosphère élégante, créant un espace chaleureux et accueillant avec vue sur l'océan. Parmi les plats phares figurent la Tek Tek Soup emblématique, le poisson perroquet à bandes bleues mijoté et accompagné d'une sauce au beurre de curry, ainsi que des tacos croustillants aux crevettes garnis d'une crème de tofu à la noix de cajou et de perles de fruit de la passion.



salt
of Palmar, Mauritius

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

Fort d'un parcours culinaire commencé il y a 25 ans, né d'une profonde passion pour les recettes traditionnelles mauriciennes, **le Chef exécutif de SALT of Palmar Shiva Moonien** déclare : « L'inspiration de Tek Tek vient du lien fort qui unit les régions côtières à leurs habitants, leurs lieux et leurs produits, ainsi que des traditions familiales précieuses qui ont bercé mon enfance et des recettes de nos grands-mères mauriciennes. Quand je cuisine pour nos invités, il ne s'agit pas seulement de goûter un plat, mais de faire ressentir l'amour et la passion que je mets dans chaque assiette. »

De ses débuts dans l'hôtellerie de luxe mauricienne à l'apprentissage de l'art de la gastronomie à l'international, aux côtés du chef étoilé Michel Roux, la philosophie culinaire du chef Shiva est profondément ancrée dans la mise en avant des produits locaux et de saison. Son expertise lui permet d'apporter une touche à la fois raffinée et authentique à chaque plat, tout en préservant et sublimant les traditions culinaires, son sens de la gastronomie responsable et l'esprit de communauté que partagent les Mauriciens.

Une fois par mois, l'expérience se prolonge au-delà du restaurant à travers un parcours culinaire en huit services dans tout l'établissement, qui débute par un apéritif aux herbes servi dans le Secret Garden et se conclue par un dessert sous les étoiles au Rooftop Bar, agrémenté de surprises en chemin. Ce concept de dîner progressif invite ainsi les convives à savourer des plats méticuleusement élaborés, chacun célébrant des ingrédients locaux, des saveurs audacieuses et des techniques travaillées. Des céramiques artisanales locales et des accords mets et vins soigneusement choisis viennent sublimer chaque assiette, tandis qu'un message manuscrit du chef introduit cette expérience personnalisée.

« À SALT of Palmar, nous pensons que la gastronomie doit être bien plus qu'un simple repas : elle doit être une expérience qui permet aux gens de tisser un lien avec les saveurs et les traditions de l'île Maurice. Avec Tek Tek, nous allons encore plus loin, en proposant un lieu intimiste où nos hôtes peuvent échanger directement avec nos chefs et s'immerger dans un voyage culinaire qui ouvre une véritable porte sur la culture mauricienne », se réjouit **Raj Reedoy, directeur général de SALT of Palmar**.

SALT of Palmar est un boutique hôtel *adult-only*, situé sur la côte est de l'île Maurice, où le littoral se déploie entre villages traditionnels, plages sauvages, champs de canne à sucre, mangroves et lagons. L'hôtel vise à lier ses hôtes aux habitants, et pas seulement aux lieux, en les immergeant au cœur de la vie mauricienne grâce au programme Skill Swap, qui propose d'échanger son temps, son talent et ses compétences avec la population locale. Les voyageurs sont ainsi invités à participer à des ateliers, allant de la poterie à la culture de la vanille dans une ferme locale en passant par de la peinture, ou encore à la cuisine avec l'équipe de chefs talentueux de SALT. Chaque invité reçoit un exemplaire de This Is Mauritius – un guide conçu par des locaux passionnés, qui connaissent mieux que quiconque les personnes et les lieux qui font battre le cœur de l'île.

Cet hôtel de 59 chambres a été décoré par l'artiste française Camille Walala, qui y a insufflé des imprimés audacieux et des couleurs « tribal pop » remarquables. Il abrite également un restaurant de la ferme à l'assiette, The Good Kitchen, ainsi qu'un rooftop bar et une bibliothèque. Le spa SALT EQUILIBRIUM, qui intègre la première salle de halothérapie (SALT Room) de l'île, a été conçu pour renforcer le système respiratoire, l'immunité et le niveau d'énergie des hôtes.

Pour en apprendre plus et effectuer une réservation, rendez-vous sur [SALT of Palmar](#).

À propos de The Lux Collective

[The Lux Collective](#) est un groupe mauricien d'hôtels de luxe opérant à échelle mondiale, qui gère les marques [LUX*](#), [SALT](#), [TAMASSA](#), [SOCIO](#) et Café LUX*.

Au cœur de son objectif, TLC fait en sorte que chaque moment compte et se préoccupe de ce qui est important. Les personnes sont au cœur de la culture de TLC, qui reste fidèle à ses valeurs de passion, de responsabilité et d'innovation dans tout ce qu'il entreprend. En offrant du confort grâce à des concepts réfléchis et exquis, TLC crée des expériences qui font que chaque moment compte pour tous les hôtes. L'entreprise s'engage à agir de manière raisonnée et respectueuse des générations futures.

Grâce à son projet de développement durable Tread Lightly, The Lux Collective promet un séjour respectueux de l'environnement dans l'ensemble de ses hôtels. Son partenariat avec Altruistiq, un groupe d'experts en CO2, se concentre sur l'empreinte environnementale et garantit que les sources d'émission sont suivies en utilisant la norme internationale la plus élevée basée sur la science.

En développant sa présence mondiale, TLC gère actuellement 18 resorts et hôtels à l'île Maurice, aux Maldives, à l'île de la Réunion, en Chine, et en Tanzanie. 12 autres hôtels sont en cours de développement en Asie et au Moyen-Orient.



salt
of Palmar, Mauritius

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

Membre affilié d'IBL, acteur économique majeur de l'Océan Indien et leader du "Top 100" des entreprises mauriciennes cotées en bourse, IBL est active dans les secteurs clés de l'économie mauricienne, avec un portefeuille mondial d'environ 300 filiales et entreprises associées.

À propos de SALT

[SALT](#) est une approche humaniste de l'hôtellerie, lancée en novembre 2018, qui relie les explorateurs d'aujourd'hui à des expériences de voyage authentiques et porteuses de sens. Cette marque propose une nouvelle forme d'hospitalité pour les esprits curieux et avides de culture. Animé par l'admiration de tout ce qui est local et durable, SALT met en relation ses hôtes avec les habitants, et pas seulement avec les lieux. En révélant le véritable cœur des destinations et de leurs communautés, SALT incite chacun à partir à la découverte — à la façon SALT.