

毛里求斯帕尔马盐绚度假村推出 Tek Tek 全新餐厅 其灵感来源于当地食谱和风味，融合了陆地与海洋的特色。

Tek Tek 进一步提升了帕尔马盐绚度假村的目的地餐饮体验，策划精心设计的味蕾感官之旅，重新诠释了岛屿大胆而独特的风味。



毛里求斯，2025 年 6 月 30 日 — 帕尔马盐绚度假村 ([SALT of Palmar](#)) 骄傲地推出了其最新的餐饮体验——Tek Tek，这是一家仅设 10 个座位的私密餐厅，通过沉浸式的多道菜之旅向毛里求斯丰富的烹饪传统致敬。这家开创性的餐厅以岛上海滩边常见的贝类命名，当地人称其为“tektek”。多代当地女性都曾采集这种蛤蜊，她们使用勺子轻轻挖开沙子，然后将其制作成深受欢迎的毛里求斯风味海鲜汤和美味的高汤。Tek Tek 不仅在名字上，更在精神上向此当地美食致敬，体现了植根于毛里求斯传统、季节性以及丰富的沿海生态系统的美食文化。

在行政主厨 Shiva Moonien 的指导下，逐渐被遗忘的当地食谱被重新赋予新生并转化为精致的现代佳肴。从火山土壤到珊瑚礁，每一种食材都经过精心挑选并可持续地采购，菜单根据当季新鲜食材不断更新。负责任地采集的当地海藻是 Tek Tek 的关键食材，不仅用于菜肴，还融入餐厅自制的调味料中。植根于岛上“从海洋到餐桌”的传统，Tek Tek 从岛上风味中汲取灵感，其风味质朴、海洋气息浓郁、新鲜且充满个性。

将故事讲述与毛里求斯手工艺相结合，Tek Tek 为食客提供了一个近距离观赏烹饪过程的绝佳位置——90% 的食物准备都在开放式展示厨房中进行，客人可以与厨师互动，探索每道菜的起源和烹饪技巧。由 JFA Architects 设计的内部空间融合了自然质感、柔和的灯光和优雅的氛围，营造出一个温暖而迷人的用餐环境，还伴随迷人海景。招牌菜肴包括以餐厅命名的 Tek Tek 汤、慢炖蓝条纹鱼配咖喱黄油酱，以及脆虾塔可配腰果豆腐奶油和百香果珍珠。

帕尔马盐绚度假村的行政主厨 Shiva Moonien 的 25 年烹饪之旅始于对传统毛里求斯食谱的深厚热爱。他说：“Tek Tek 的灵感来源于沿海地区与其人民、地域和食材之间的深厚联系，也源自自我成长过程中珍视的家庭传统以及岛上祖母们的食谱。当我为客人烹饪时，这不仅仅是品尝食物——而是体验我倾注在每一道菜中的爱与热情。”

从早年在毛里求斯奢华酒店行业的职业生涯，到在全球舞台上师从米其林星级厨师 Michel Roux 磨练技艺，Shiva 行政主厨的烹饪理念深深植根于颂扬当地和当季食材。他的专业知识为每一道菜带来了精致而富有灵魂的触感，保留并提升了毛里求斯的烹饪传统以及社区意识和有意识的用餐体验。

每月一次，这种独特的用餐体验会延伸到餐厅之外，以一场八道菜的美食之旅贯穿整个酒店。旅程从秘密花园的草本浸泡开胃酒开始，最后在屋顶酒吧的星空下享用甜点，途中还有惊喜环节。这种渐进式餐饮概念邀请客人品尝精心制作的每一道菜，每一道都欢庆当地食材、大胆风味和细致技艺。当地手工制作的陶瓷餐具和精心搭配的葡萄酒衬托出每一道菜，而主厨亲手书写的留言则为这场个性化的旅程定下基调。

“在帕尔马盐绚度假村，我们相信，用餐不仅仅是一顿饭，它应该是一次让人们与毛里求斯的风味和传统紧密相连的体验。通过 Tek Tek 餐厅，我们将这一理念进一步深化，为客人提供一个亲密的空间，让他们能够直接与我们的厨师互动，并沉浸在一场毛里求斯文化的美食之旅中。”帕尔马盐绚度假村总经理 **Raj Reedoy** 先生满怀热情地说道。

帕尔马盐绚度假村是一家位于毛里求斯东海岸的成人专属度假村，这里的海岸线延绵着传统的村落、大片未经雕琢的海滩、甘蔗田、红树林和泻湖。该度假村的目的是让客人与当地居民建立联系，而不仅仅是停留在本地游览。通过“技能交换”（Skill Swap）项目，度假村将旅行者带入毛里求斯生活的中心，让他们与当地人交换时间、才能和技能。客人可以参加从陶艺制作和绘画到香草园种植香料以及与盐绚厨师团队一起烹饪等的各种工作坊。每位客人都会收到一本《这就是毛里求斯》（This Is Mauritius）——这是一本由熟悉岛上人物和地方的才华横溢的创作者编写的指南书。

这家拥有 59 间客房的度假村由法国艺术家卡米尔·瓦拉拉（Camille Walala）设计，其特色是引人注目的印花和部落波普风格的色彩。度假村内设有“从农场到餐桌”的餐厅——妙厨房（The Good Kitchen），以及屋顶酒吧和图书馆。盐绚平衡（SALT EQUILIBRIUM）水疗中心配备了岛上首个用于盐疗的 SALT Room，旨在增强客人的呼吸系统功能、免疫力和能量水平。

了解更多详情或预订，欢迎登陆 [SALT of Palmar](#) 官方网站。

-结束-

关于丽世酒店管理集团（The Lux Collective）

丽世酒店管理集团是一家诞生于毛里求斯的国际奢华酒店运营商，旗下运营和管理的品牌包括丽世（LUX*）、盐绚（SALT）、塔玛莎（Tamassa）、社邑（SOCIO）和丽世咖啡（Café LUX*）。

丽世酒店管理集团（TLC）的核心宗旨，是令每一刻都弥足珍贵，以及贴切关心须着重在意的事。以人为本是 TLC 文化的核心，成功的款待服务源自员工热情奉献、辛勤付出和力求精心的团结合作。TLC 汇聚了一支充满热诚、创意非凡的工作团队，通过细心的设计和策划，TLC 打造出全球首屈一指的独特的酒店体验，缔造难忘时刻。同时，TLC 致力于深思熟虑、心怀敬重的运作方式，铭记于关爱未来一代。

通过集团标志性的可持续发展项目“低碳假期”（Tread Lightly），丽世酒店管理集团承诺为旗下所有酒店提供具有环保意识的住宿体验。集团与二氧化碳专家组织 Altruistiq 合作，重点关注环境足迹，确保采用国际最高科学标准跟踪排放源。

随着全球业务的增长，TLC 目前在中国、毛里求斯、马尔代夫、留尼汪岛和坦桑尼亚管理和运营着 18 家运营中的度假村和酒店，并在非洲、亚洲和中东另有 12 家正在开发中的酒店。

丽世酒店管理集团是 IBL 的附属公司。IBL 是毛里求斯「100 强」上市公司中的佼佼者，在印度洋区域经济中占有重要地位，活跃于毛里求斯经济的关键领域，在全球拥有约 300 家子公司及关联公司。

关于丽世（LUX*）

在丽世，时间就是奢华。丽世通过始终如一地兑现与众不同的奢华承诺，不断打造更轻盈、更明亮的度假体验，旨在帮助人们欢庆生命缤纷时刻。我们身处一个难以深度联结的喧嚣世界，而丽世致力于打破常规，在不同的地方——无论是海滩边、城市里或是大自然中——呈献非凡体验。通过纯粹清新的款客之道、现代时尚的空间布局和精心打造的避世之旅，将平凡变成非凡，大隐于世、放松身心——享受非凡人生之美。

关于盐绚（SALT）

盐绚（SALT）是于 2018 年 11 月推出的度假品牌，主张以人文方式诠释酒店的待客之道，为充满探索精神的现代旅客带来启迪心灵的体验。品牌致力为热衷于文化探索的人士打造崭新的旅行体验，让宾客感受地道风情与可持续发展理念的迷人之处。品牌希望宾客在领略当地风光之余，亦能够与当地人进行交流，融入当地生活的肌理，以与别不同的方式展开一场深度探索之旅。

媒体联络：

大中华区及东南亚：Chloe Qian / 丽世酒店管理集团市场和公关总监 / chloe.qian@theluxcollective.com

全球：Renee Lim / 丽世酒店管理集团公共关系和企业传讯副总裁 / renee.lim@theluxcollective.com