



LUX* Grand Baie dévoile un nouveau joyau culinaire - *Walima by Bisou* Un voyage gastronomique aux saveurs du Liban et du Maroc



île Maurice, 29 novembre 2024 - [LUX* Grand Baie](#), le resort ultra-luxueux de [The Lux Collective](#), annonce l'inauguration de *Walima by Bisou*, la dernière pépite de son portefeuille culinaire. Désormais ouvert, ce restaurant inédit offre une expérience gastronomique raffinée où les saveurs du Liban et du Maroc se fondent avec subtilité dans une ambiance tropicale. Dans un cadre sophistiqué, ce quatrième restaurant contemporain du resort célèbre deux cultures d'exception, riches en hospitalité et en traditions, tout en mettant à l'honneur une cuisine aux saveurs profondes, aux épices audacieuses et à l'esprit généreux, réunissant ainsi les convives dans un véritable moment de partage.

Un concept gastronomique imaginé par **le chef libanais Hani Totonji**, également à la tête du restaurant **Bisou Rooftop**, en collaboration avec **la cheffe marocaine Naima Moussaoui**. Le menu de *Walima by Bisou* rend hommage aux traditions culinaires des deux pays, tout en y apportant une touche contemporaine, mêlant créativité et techniques innovantes. Le nom "*Walima*", signifiant "festin" en arabe, reflète parfaitement la philosophie du restaurant : des plats raffinés, servis avec générosité et esprit de partage. Des épices audacieuses aux saveurs envoûtantes, chaque création a été minutieusement pensée.

Walima by Bisou propose une sélection de cocktails créatifs, des menus dégustation et des plats signatures, parmi lesquels le houmous, le moutabal, les kibbeh, le poisson sayadieh, les feuilles de vigne roulées et la baklava. « *Notre mission est de rassembler les hôtes autour de créations réinventées qui célèbrent l'authenticité et la richesse des deux cultures. Bien qu'ancré dans la tradition, ce menu est le fruit d'un voyage culinaire à la fois expérimental et audacieux. Je suis ravi de partager l'essence de notre cuisine avec nos hôtes* », **explique le chef Hani Totonji**.

L'une des expériences incontournables de *Walima by Bisou* est la sélection de tagines exclusifs, préparés selon des techniques traditionnelles et des ingrédients authentiques. « *Je suis fière de partager mon héritage culinaire ici à Maurice. Ce plat humble, cuit dans un tajine en terre cuite, originaire du Maroc, a traversé les générations et les frontières, véhiculant l'essence même de la joie et de la convivialité du partage d'un repas* », **confie la cheffe Naima Moussaoui**.

Niché au sommet du Bisou Rooftop, le restaurant, orné d'une impressionnante œuvre d'art moderne, dégage une atmosphère chaleureuse et joyeuse. L'expérience est une véritable immersion sensorielle. À leur arrivée, les hôtes sont accueillis par un rituel de lavage des mains à l'eau de fleur d'oranger, symbole d'une hospitalité sincère, réalisé par les membres de l'équipe marocaine. Après avoir savouré un festin et s'être détendus autour de cocktails inspirés des épices, les hôtes sont invités à participer au rituel traditionnel du thé marocain de *Walima by Bisou* – une touche culturelle qui sublime et clôture ce voyage culinaire.

Ce restaurant constitue un ajout culinaire passionnant au village de **Grand Baie, classé parmi les 55 meilleurs villages touristiques au monde par l'Organisation mondiale du tourisme des Nations Unies**. Il est reconnu pour sa beauté naturelle, sa culture, sa richesse gastronomique, ainsi que son **engagement envers le tourisme**

durable. LUX* Grand Baie est fier de faire partie de ce village d'exception, offrant des expériences primées de bien-être et de haute gastronomie qui viennent magnifiquement compléter son charme unique.

« *Les voyageurs modernes recherchent aujourd'hui des expériences uniques et profondément immersives. Reconnue par Forbes Travel Guide et d'autres distinctions prestigieuses en tant que resort de luxe cinq étoiles mondial, LUX* Grand Baie continue de repousser les frontières de la scène gastronomique internationale avec des expériences culinaires exceptionnelles, qui éveillent un véritable sens de la découverte. L'excellence culinaire étant l'ADN du Groupe, le restaurant Walima by Bisou a été conçu avec une passion commune pour mettre en lumière l'art culinaire libanais et marocain. Ici, nos chefs redéfinissent sans cesse les limites de la créativité* », déclare Nicolas Messian, directeur général de LUX* Grand Baie.

Walima by Bisou est ouvert pour le déjeuner (12h00 - 15h00) et le dîner (18h30 - 22h30), du mercredi au lundi. Pour les réservations, veuillez visiter le site web de [LUX*](#), appeler le [+2306982727](#) ou envoyer un email à reservation@theluxcollective.com . Pour les réservations au restaurant, veuillez appeler le [+2302092200](#).

Pour les images, veuillez cliquer [ici](#).

-FIN-

À propos de The Lux Collective

[The Lux Collective](#) ("TLC") est un groupe hôtelier de luxe mondial, originaire de Maurice, et 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'elle entreprend. En offrant du confort grâce à des conceptions réfléchies et exquises, TLC crée des expériences qui font que chaque moment compte pour tous les hôtes. L'entreprise s'engage à agir de manière réfléchie 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. 13 autres hôtels sont en cours de développement en Asie et au Moyen-Orient.

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 LUX*](#)

Parce que chaque moment compte, [LUX*](#) aide les personnes à célébrer la vie en tenant constamment la promesse d'un luxe différent : une hospitalité plus légère, plus lumineuse. Au cœur des plus belles destinations, LUX* met en scène des expériences exceptionnelles - que ce soit sur la plage, en ville ou dans la nature. LUX* a imaginé des instants d'exception, des expériences simples, vivifiantes et sensorielles en bannissant les schémas classiques ou irréflechis pour le plus grand plaisir de ses hôtes.

Contacts Presse

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

Mondial: Renee Lim, The Lux Collective Vice President, PR & Corporate Communications, +65 9680 5233, renee.lim@theluxcollective.com