

Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate



## Gastronomie

### **(Re)Découvrir la cuisine végétale avec le Chef Thibaut Spiwack à Heritage Resorts**

*Bel Ombre, ce 29 novembre 2022. Le chef français Thibaut Spiwack débarque à Heritage Resorts. Le temps de deux dîners le vendredi 2 décembre au Château de Bel Ombre et le samedi 3 décembre à Heritage Le Telfair, le candidat de l'édition 2022 de Top Chef en France proposera aux gourmets un voyage gastronomique avec un fort accent végétal. L'un des 50 premiers Chefs à avoir obtenu l'étoile verte Michelin, décernée à ceux engagés en faveur de la gastronomie éco-responsable, Thibaut Spiwack a en effet été séduit par le concept locavore de Heritage Resorts.*

La cuisine du Chef Thibaut Spiwack se résume en trois mots : gourmande, audacieuse et responsable. Son penchant affirmé pour les assiettes végétales a conduit le chef à passer maître dans l'art de sublimer les légumes. *« Les fruits, les légumes, les légumineuses et les herbes sont une source de créativité et d'inspiration infinie ! On peut les manger crus ou cuits, les servir en apéritif, en plat ou en dessert. Pour cause, le monde végétal offre un terrain de jeu beaucoup plus riche que celui de la viande »,* déclare-t-il.

Cette philosophie revêt toute son importance alors que nous sommes tous appelés à revoir notre consommation de viande pour des raisons écologiques. Son engagement envers la cuisine durable, le chef Spiwack l'explique par l'importance d'agir : *« Nous ne pouvons pas ignorer le réchauffement climatique et ses conséquences pour l'humanité et la biodiversité. En cuisine, on a longtemps eu une attitude qui pouvait faire croire que les ressources étaient illimités. Tout cela n'est plus possible. Je veux montrer qu'il existe une autre manière de cuisiner, plus responsable, mais tout aussi audacieuse, capable de rivaliser avec celle des plus grands chefs ».*

Pour Raoul Maurel, *Chief Operations Officer* de Heritage Resorts, l'engagement éco-responsable du Chef Spiwack se reflète dans celui de la chaîne hôtelière en faveur d'un développement durable. *« Avec le Chef Spiwack, nous partageons une même vision et des valeurs écologiques fortes. Nous avons à cœur de réduire l'empreinte carbone de notre activité en favorisant les circuits courts ainsi que des produits issus de l'agriculture raisonnée et durable, sans toutefois renier la qualité de l'expérience offerte à nos clients. Chacun à notre manière, nous nous efforçons de prouver que le luxe peut rimer avec durabilité ! »*

Lors de son passage à Maurice, le Chef Spiwack privilégiera le poisson et le végétal en mariant fruits et légumes locaux, tels que le bilimbi, la margose, ou encore la pomme de Cythère. Ne maîtrisant pas encore les produits du terroir mauricien, il se rendra le mercredi 30 novembre au marché de Chemin-Grenier afin d'y rencontrer les maraîchers locaux.

Thibaut Spiwack proposera ainsi aux gourmets, entre autres, un ceviche de poisson cateaux servi dans un jus de vinaigre de mangue, okra et mandarines confites ; des oursins royaux avec un espuma de potiron au romarin fumé et vierge passion, ou encore du marlin brûlé à la flamme, accompagné de cœur de palmier rôti et d'un condiment de tamarin. Comme dessert, les gastronomes pourront déguster du letchi flambé au rhum de Chamarel et de l'avocat brûlé, accompagné de letchi et d'une glace aux feuilles de curry et à la menthe. *« J'ai hâte d'échanger avec les équipes de cuisine sur place et d'en savoir plus sur leur manière de travailler. Je suis sûr d'apprendre de nouvelles choses ; le partage permet de progresser ! »*, conclut le chef étoilé.

En France, Thibaut Spiwack est à la barre du ANONA depuis 2019, restaurant parisien distingué par 3 macarons Écotable pour ses pratiques exemplaires en matière de restauration durable. Depuis 2021, il est également le Chef exécutif de Starving Club, une nouvelle enseigne de street-food locale et responsable, dont le premier établissement se trouve à Paris.

**-FIN-**

## **Contacts presse**

### **Blast BCW**

David Onsiong

M : +230 5259 3400

E : [davidonsiong@blast.mu](mailto:davidonsiong@blast.mu)

Vandana Bhotooa

M : +230 5942 6488

E : [vandana@blast.mu](mailto:vandana@blast.mu)