

Heureux qui comme Ulysse ...

Eric Moreau
Antoine Elzière

5 heures du matin, arrivée au Sir Seewoosagur Ramgoolam Air Terminal, l'aéroport Mauricien. Température extérieure 25°. Dix heures plus tôt, nous avons quitté Roissy Charles de Gaulle pour un vol de nuit dans un boeing 747 made in USA, affrété par Air Mauritius, et piloté par Air France. À une demi-heure de la Réunion et de son facétieux volcan, l'île Maurice accueille une brochette de journalistes, pour un voyage placé sous le signe du pêché de gourmandise...

Bien sûr, il y a voyage de presse et voyage de presse. Loin du tumulte politique qui agite l'hexagone, une semaine au paradis, cela ne se refuse pas. Après le safari électoral et sa tambouille épicée, c'est vers une toute autre cuisine que nos sens sont attirés.

Notre safari culinaire commence à l'hôtel Legends, à la rencontre d'une cuisine moderne et élaborée par le chef Fabio di Paoli, avec sa nouvelle carte "Trilogie", au restaurant gastronomique Karma.

« Je ne souhaite pas rentrer en Europe. Les salaires y stagnent et on ne peut pas y faire de la qualité. Nous étions une bonne école, mais on est en train de descendre. La vraie hôtellerie de luxe, c'est dans des endroits comme ceux-là qu'on la rencontre. En Europe, les clients des Palaces vont manger ailleurs... ». Fabio di Paoli, le chef italien du Legends, a eu le coup de foudre pour l'île Maurice et son mode de vie.

Voyage au plus profond des saveurs

Direction l'hôtel Beau Rivage, pour un apéritif au Moonsoon Lounge Bar, suivi d'une première dégustation dans la suite Maharadhja, puis à l'Indouchine, le restaurant gastronomique, pour finir sur la touche africaine du restaurant Méditerranée.

Pénétrer dans l'univers culinaire du Beau Rivage, c'est se laisser séduire par les charmes d'une cuisine novatrice, nuancée de parfums aux couleurs locales. Emmanuel Guemon, s'inspire de ce brassage ethnique pour créer une cuisine fusion à la rencontre de la gastronomie française et de la créativité asiatique.

En grand maître des lieux, régissant sur les multiples restaurants haut de gamme des hôtels du groupe Naiades, Stéphane Jean, est détenteur avec ses pairs d'une sorte de pierre philosophale. Il va nous entraîner vers une débauche de plaisirs gustatifs qui vaudraient au plus pieu d'entre nous une excommunication définitive. Belle idée que cette route des saveurs, épicée des mille richesses de l'Océan Indien, berceau de plusieurs cultures.

Arrivé en 2002 au sein du groupe Naiade, Stéphane Jean assume à 29 ans, les fonctions de Corporate chef. À la tête du dispositif haut de gamme des hôtels du groupe, il est celui qui supervise le travail de toutes les équipes en collaboration avec les chefs exécutifs.

« Je suis entré en cuisine à 14 ans, pour un job de vacances. J'ai commencé par faire la plonge dans un petit restaurant de Rouen. On m'appelait boum-boum en référence à Boris Becker ».

Un parcours exemplaire qui s'inscrit dans la logique professionnelle de ce surdoué, qui a déjà occupé de nombreuses fonctions de direction de par le monde, notamment à Singapour : « J'ai commencé au sein du groupe Naiade, comme chef du Beau Rivage, avec ses 80 cuisiniers, ses 4 restaurants et ses 4 concepts différents. Je suis en permanence à l'écoute des cultures créole, indienne et chinoise qui constituent les fondations de l'île Maurice ».

Dernière étape de ce séjour gourmand : l'hôtel Les Pavillons, à la rencontre du chef toulousain Ludovic Gomiero, qui nous attend pour nous initier à ses spécialités, comme la langouste au cacao. Un pur bonheur...



Les Pavillons

© Naiade Resorts

4 heures du mat, hôtel Les Pavillons. L'heure du retour a sonné pour la brochette de journalistes rôtis à point par le soleil mauricien. Dernier petit déjeuner avant un envol pour Paris, ville lumière embrumée par les

rejets d'hydrocarbures du sinistre boulevard périphérique. Les mines un peu tirées par une dernière soirée vouée au rhum arrangé, chacun tire sa valise. Il reste dix heures de vol pour y croire encore un peu.



Le Beau Rivage

© Naiade Resorts



Les chefs du groupe Naiade

© Naiade Resorts



Island view

© Naiade Resorts



Curry de poule à la mauricienne

© Naiade Resorts



Langouste au cacao

© Naiade Resorts



Expérience de chocolat et fruits rouges

© Naiade Resorts