

Dialogue entre
l'Art et le
Gout

La cuisine créole en poésie
7 mai - 7 juin 2025



Un menu signé
Nizam Peeroo,
nourri par l'imaginaire de
Malcolm de Chazal

LdL

LABOURDONNAIS
WATERFRONT HOTEL

Ode à notre Cuisine Créole mauricienne

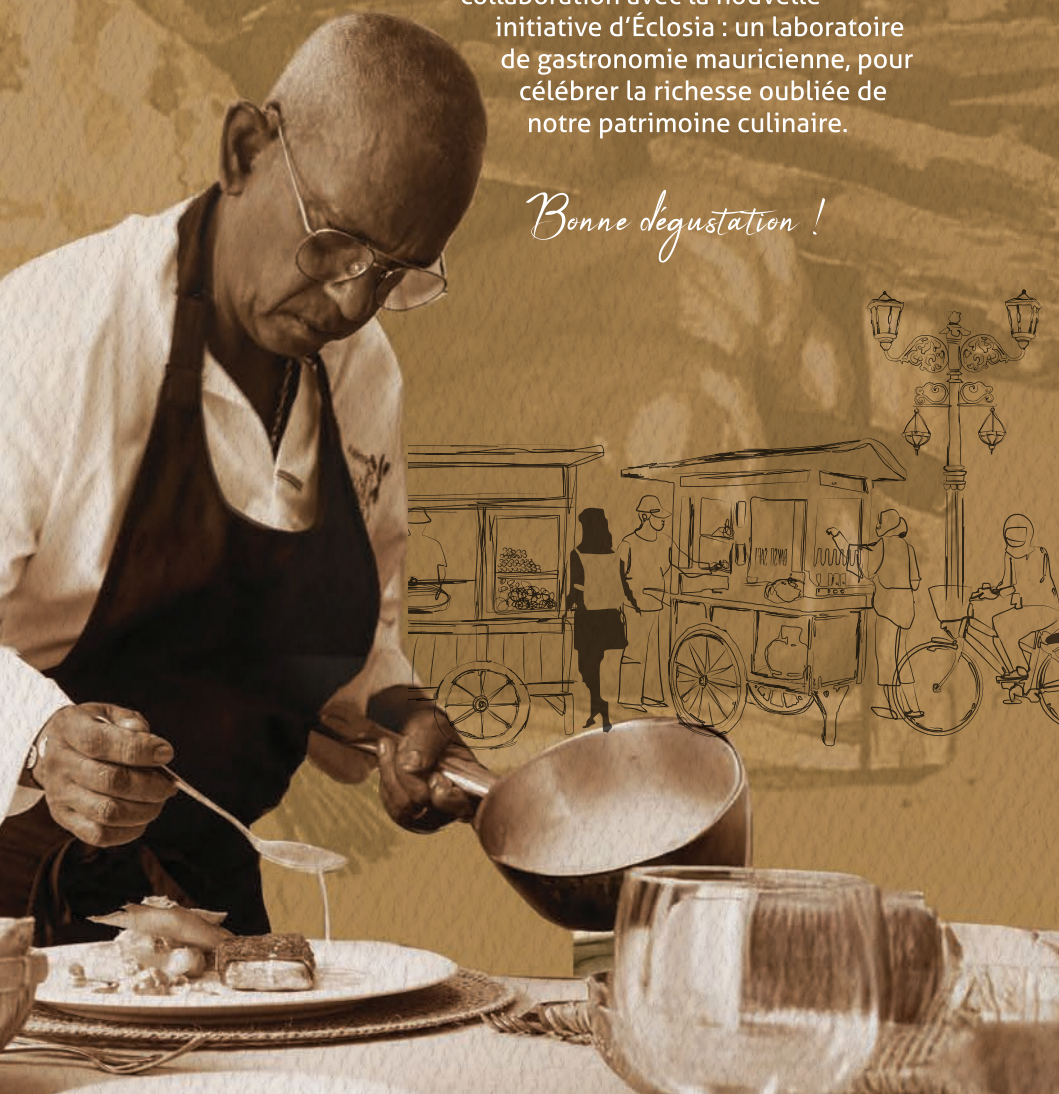
Dans le cadre de l'exposition *Malcolm de Chazal* qui se tient au Blue Penny Museum jusqu'au 07 juin 2025, Brasserie Chic vous donne rendez-vous pour un festival culinaire unique, porté par la sensibilité du peintre-poète et l'audace du Chef Nizam Peeroo.

Profondément enraciné dans sa terre natale, Malcolm de Chazal célébrait les formes, les couleurs et les parfums de notre île. Le Chef Nizam s'en inspire pour raviver cette cuisine créole mauricienne qu'il chérissait tant, à travers un menu signature vibrant de mémoire et de création. *Fruit à pain, brèdes mouroum, embrevades, coeur de palmiste...* Chaque ingrédient, issu de producteurs locaux, est sublimé dans des plats réinventés : *rasson de crabe carrelet au tamarin, chiquetaille de poisson cordonnier et piment kari frit, achards de cabri, samoussa à la papaye verte...* Chaque plat raconte une histoire — celle d'un peuple, de sa terre et de ses savoir-faire.

Entre pinceau et fourchette, le Chef compose une ode sensorielle aux paysages réels et imaginaires de Chazal. Les saveurs dialoguent avec les toiles : denses, vibrantes, poétiques.

Un événement gourmand imaginé en collaboration avec la nouvelle initiative d'Éclosia : un laboratoire de gastronomie mauricienne, pour célébrer la richesse oubliée de notre patrimoine culinaire.

Bonne dégustation !





Entrées

les prémices...

Chiquetaille de poisson cordonnier, piment kari frit, limon confit, jeunes pousses de lentilles

Rs 450

Chiquetaille of fresh fish from our lagoon (Cordonnier) enhanced with fried green chili, preserved lime, lentil sprout salad

Clin d'œil à nos traditions, le poisson cordonnier, emblématique de la cuisine traditionnelle mauricienne, est pêché dans nos eaux. Surnommé "poisson cauchemar" dans la mémoire populaire pour le cri strident qu'il poussait une fois capturé, il séduit par sa chair tendre et délicate. Le piment kari, autrefois croqué avec un ti-rom dans nos tavernes, incarne toute la vivacité de la cuisine créole.

Rouelle de cœur de palmiste, mousseline d'épices créoles, relevée de chevrettes de rivière

Rs 1,500

Rouelle of braised heart of palm, tossed with a creole spices mousseline complemented with fresh river shrimps

Symbole de raffinement, le cœur de palmiste, surnommé "or blanc" à Maurice, est un incontournable de la gastronomie mauricienne, traditionnellement réservé aux grandes occasions. Ce produit rare, qui met près de sept ans à mûrir, était déjà célébré en 1788 par Bernardin de Saint-Pierre dans 'Paul et Virginie'. Autrefois abondantes dans nos rivières locales, les chevrettes — ce « caviar mauricien » — se font aujourd'hui précieuses, et subliment ce plat d'exception.

Rasson de crabe carrelet parfumé au tamarin et aux feuilles de karipoule, beignets croustillants de fruit à pain

Rs 650

Tangy crab rasson flavoured with tamarind and curry leaves accompanied with crispy breadfruit fritters

Des mangroves aux eaux côtières de l'île, le crabe carrelet, réputé pour ses vertus aphrodisiaques, rencontre le rasson dans une association inédite, inspirée de l'héritage tamoul introduit sous Mahé de La Bourdonnais. Des beignets de fruits à pain — ce légume nourricier qui faisait la joie des goûters d'autrefois — viennent compléter ce dialogue entre terre, mer et traditions.

Achards de cabri des coteaux de Rivière Noire servis sur une tranche de pain maison légèrement grillé, salade d'amarante (brèdes malbar)

Rs 550

Chargrilled 'pain maison' topped with cabri (goat) achard, served with amaranth leaves (brèdes malbar)

Le cabri, viande prisée dans la culture hindoue, rencontre ici les achards, héritage métissé des traditions indiennes, asiatiques et créoles, incontournables des apéritifs mauriciens et souvent servis pour rehausser les plats et mets du quotidien. Ce mariage typique de l'île est servi avec des brèdes malbar — l'amarante, autrefois cultivée entre les champs de canne et aujourd'hui valorisée en gastronomie — pour célébrer l'esprit vivant de notre mémoire des saveurs.

✓ **Salade de croquant de pois jaune pimenté et sa julienne de papaye verte légèrement parfumée au combava**

Rs 450

Crunchy spicy yellow pea pops, served with a green papaya julienne scented with combava zest

Le gâteau piment — ou gâteau trou —, emblème d'une convivialité mauricienne partagée, met à l'honneur le pois jaune, ingrédient phare des cuisines tamoule et créole. Associé à la papaye verte, trésor nourricier des cours d'antan, et au combava venu d'Asie du Sud-Est, il célèbre, à travers cette salade vive, l'unité et la richesse culturelle de notre île.



Plats de résistance

l'essence de ce voyage culinaire

Daube de calamar, curcuma, vanille, julienne de gingembre, pain maison au feu de bois

Rs 850

Tender calamari stew infused with turmeric, vanilla and ginger, served with chargrilled 'pain maison'

Connu sous le nom de mourgate, le calamar animait autrefois les étals dressés sous les filaos et les banians, entre paniers d'osier et effluves marines. Fidèle à nos traditions, il s'accompagne d'un pain maison — héritage des miches françaises — grillé au feu de bois comme jadis, pour rappeler la simplicité et la chaleur de nos cuisines d'antan.

Pavé de sacréchien, croûte d'étouffée de brèdes mouroum, sauce rougaille et ses frites de manioc

Rs 1,100

Oven-roasted seabream fillet coated with a moringa leaf crust, garnished with cassava fries and rougaille sauce

Poisson noble de nos lagons, le sacréchien, pêché jusqu'aux bancs de St Brandon, se marie ici aux brèdes mouroum — connues aussi sous les noms de bred meday ou bred baraz simitier, issues du moringa et reconnues pour leurs vertus diététiques — et s'accompagne de manioc, tubercule incontournable des marchés et des foyers mauriciens. Un plat ancré dans la mémoire d'une cuisine rurale nourricière.

Cari de volaille et camaron d'antan revisité, riz blanc, dhal puri et ses condiments

Rs 900

A revisited traditional chicken and camaron cari, complemented by steamed rice, flaky dhal puri, and condiments

Le cari de volaille — aussi appelé 'cari poule' — est ici rehaussé de camarons de nos rivières, trésors aujourd'hui devenus rares, ce qui en fait un véritable mets d'exception. Héritier des grandes tablées familiales et des traditions festives, ce cari s'accompagne de riz blanc, de dhal puri et de condiments ravivant la mémoire d'une cuisine mauricienne généreuse et partagée.

Longe d'agneau cuite à basse température, servie avec un ragoût d'embrevades

Rs 1,100

Slow-cooked lamb loin sprinkled with a hint of creole spices served with a stew of pigeon peas (embrevades)

L'agneau se trouve au carrefour des cultures culinaires indo-musulmane, européenne et créole — il incarne ces passerelles entre rites, fêtes et héritages mauriciens. En écho aux traditions d'antan, sa longe s'accompagne d'embrevades — ces pois venus d'Inde, jadis surnommés dal bravat, autrefois cultivés dans chaque jardin, et aujourd'hui presque introuvables. Une récolte rare de la Vallée des Prêtres sublime ce plat enraciné dans la mémoire des foyers.

Dry cari de canard, papaye verte accompagné d'un riz sauté aux pistaches grillées et oignon frit

Rs 750

Dry cari of duck with green papaya, served with sautéed rice, peanuts, and fried onions

Emblème des repas dominicaux, le canard se décline ici en dry cari — cuisson lente, sans sauce — relevé par la papaye verte, issue des arbres fruitiers que chaque Mauricien cultivait chez lui, et un riz aux pistaches grillées, en écho aux marchés et à leurs cornets en papier kraft. Un plat enraciné dans les gestes et les souvenirs.

✓ **Croustillant de brèdes songe et besan relevé d'une sauce de tamarin et curcuma**

Rs 500

Crispy taro leaves roll with chickpeas flour tossed with a tangy tamarind and turmeric sauce

Le brède songe, aussi appelé Patal Vayan, aujourd'hui rarement cuisiné, tire ses racines du Gujarat, en Inde. Ce légume-feuille aux notes puissantes se marie ici au besan — farine de pois chiche qui lie les textures avec intensité. Relevé d'une sauce tamarin et curcuma, ce plat réinterprété par le Chef Nizam célèbre un héritage culinaire vibrant et métissé.

Douceurs

en guise d'apothéose

Crème brûlée au **fruit à pain** caramélisée au sucre muscovado
Breadfruit crème brûlée caramelised with muscovado sugar

Rs 390

Le fruit à pain, pilier des foyers mauriciens depuis 1796, dévoile ici sa tendresse dans une crème brûlée caramélisée au sucre muscovado — un sucre non raffiné, riche en mélasse, mémoire des premières sucreries de l'île et du travail ancestral de la canne. Un dessert entre souvenirs d'enfance et douceurs retrouvées.

Déclinaison de **L'ananas Victoria (rôti, mousse, caramélisé)**
Variation on Victoria pineapple (roasted, mousse, caramelised)

Rs 350

Petit trésor des jardins familiaux, l'ananas Victoria, sucré et intensément parfumé, se décline ici en mousse, rôti et caramélisé. Sa fraîcheur solaire évoque les tropiques autant que l'imaginaire vibrant de Malcolm de Chazal, pour qui chaque fruit contenait une âme. Un dessert éclatant, entre nature généreuse et regard poétique sur le monde.

Samoussa à la papaye verte, sauce tamarin et vanille
Crispy candied papaya samoussa, served with a tamarind and vanilla sauce

Rs 350

Détourné en dessert, ce samoussa croustillant revisite l'héritage indo-créole avec audace et fraîcheur grâce à la papaye verte. Le tamarin, fruit acidulé venu d'Afrique de l'Est et pilier de nos sauces traditionnelles, s'y mêle à la douceur enveloppante de la vanille. Un clin d'œil audacieux aux métissages de notre imaginaire sucré.

Île flottante à la Malcolm accompagnée de cubes de fruits cristallisés et chips de coco

Rs 390

Malcolm-inspired île flottante: soft meringue floating on a caramelized vanilla pod cream, enhanced with candied fruit cubes and coconut chips

Cette île flottante rend hommage à notre île-mère, entre légèreté sucrée et éclats tropicaux. Les fruits cristallisés et les chips de coco y évoquent la générosité de notre terroir. En écho à Malcolm de Chazal, pour qui la nature était poésie, ce dessert flotte entre matière, imaginaire et saveurs nées du soleil.

Fleur d'ananas

— **Rocher Coco** —
FINE PASTRY

Rs 450

(Pour 2 personnes)

Hommage sucré à Malcolm de Chazal, ce dessert-poème évoque son fruit fétiche. Sous un glaçage miroir nervuré et un feuillage en chocolat blanc : biscuit moelleux à la vanille et cœur d'ananas acidulé au citron vert. Une création gourmande à découvrir au Comptoir Rocher Coco au Caudan et au Hennessy.



"Nous en sommes venus ainsi
au patriotisme des
goûts. Heureusement à
Maurice, tout le monde
aime les **gâteaux piments!**"

Malcolm de Chazal
Journal Advance, 25 avril 1969

Réservation

T: 202 4929 / 202 4067

E: restaurants@ninetysixhotels.com

Réservez votre table avec l'application

eat App sur notre site web ou sur
notre page Facebook/Instagram



PO Box 91,
Caudan Waterfront,
Port-Louis, Ile Maurice
(230) 202 4000
info@ninetysixhotels.com
ninetysixhotels.com

Labourdonnais Waterfront Hotel

Le Suffren Hotel & Marina

Hennessy Park Hotel

The Address Boutique Hotel
& Residences

a company of **eckosia**