

SPOON DES ILES, au One&Only Le Saint Géran à l'Ile Maurice

"La cuisine mauricienne est une cuisine créole de femme raffinée qui utilise les produits des marchés en y ajoutant la qualité des épices fraîches et sèches. J'aime cette cuisine de goût et de vérité, de maraîchers et de pêcheurs. Je retrouve un peu de cette ambiance méditerranéenne qui m'est si précieuse."

Alain DUCASSE

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier - Téléphone (377) 92 16 68 14 – Facsimile (377) 92 16 38 85
Email e.perrier@alain-ducasse.com

Rachel Constantin - Téléphone (230) 401 16 88 – Facsimile (230) 415 18 34
Email Rachel.Constantin@oneandonlyresorts.mu



Pour faire connaissance avec SPOON DES ILES

Alain Ducasse a choisi le cadre légendaire du One&Only Le Saint G eran pour accueillir SPOON DES ILES, la première déclinaison à l'étranger du restaurant SPOON Food & Wine de Paris, n  en décembre 1998. Chef plusieurs fois récompensé par le très célèbre guide Michelin, Alain Ducasse propose à travers SPOON DES ILES un service "**Haute Couture**".

Hirsch Bedner Associates, cabinet américain spécialisé dans l'art du design de restaurants et d'hôtels a été choisi pour la décoration intérieure du One&Only Le Saint G eran et de SPOON DES ILES.

Tout se déroule dans la **TRANSPARENCE** d'une cuisine ouverte en granit noir "Zimbabwe Black", conçue par Paul Valet. Véritable laboratoire de recherche, elle offre un spectacle unique : mise en valeur des techniques de pointe, traitement avant-gardiste des matériaux, jeux de lumière. Tout converge vers l'élévation qualitative et esthétique de l'art culinaire.

Ouvert le soir uniquement, SPOON DES ILES est une alliance entre **TRADITION et MODERNITE** : le dallage "Opus Romain" d' glise de Bourgogne du XVIIème siècle voisine avec le canapé "Neoz" et les chaises du bar signés Philippe Starck.

Les **INFLUENCES INTERNATIONALES** sont aussi très présentes : cuisine utilisant produits et techniques du bout du monde et explorant les goûts et les saveurs de l'océan Indien, carte de vins très rares avec une sélection unique de 240 références originaires du monde entier.

SPOON DES ILES

Liberté et ouverture sur le monde

UNE CUILLERE DE MODERNITE

SPOON DES ILES joue sur l'originalité en proposant des plats Multi-Ethniques et des modes de cuisson atypiques : induction, vapeur, rôtissoire, wok, plancha, grillade, à la cocotte... Les modes de préparation et de conservation les plus modernes et les plus traditionnels sont également présents dans la cuisine ouverte de SPOON DES ILES. Outre un confort de travail optimal, ils assurent le respect des produits grâce aux cuissons courtes et aux préparations faites "au moment".

UNE CUILLERE DE DIVERSITE

Les porcelaines Jaune de Chrome déclinent les motifs, couleurs et matières d'exception, irisées ou cristallisées. Les clients ont également le choix dans l'emploi de couverts "Cloisonné" de chez Christofle et/ou de baguettes en bois de palmier posées sur des socles en céramique créés par Gilles Caffier.

UNE CUILLERE DE SANTE

Cuissons courtes, alliance de légumes et de céréales, sauces "à manger", condiments riches en goûts et saveurs de l'océan Indien et d'ailleurs... On est ici respectueux de la santé tout en satisfaisant sa gourmandise.

UNE CUILLERE DE LIBERTE

Aucune obligation, tout est permis. Le maître mot de SPOON DES ILES est liberté.

Les plats sont modulables, chacun étant libre de composer selon son envie du moment à partir d'une palette de goûts et de saveurs très étendue.

La carte est constituée de nombreuses rubriques : Soupes, Salades, Vapeur, Spoons, Pâtes, Céréales, Jardin, Oeufs, Poissons, Volailles et Viandes, Fromages, Desserts.

UNE CUILLERE D'INFLUENCES INTERNATIONALES...

SPOON DES ILES propose une carte aux influences américaines, asiatiques, latines et de l'Océan Indien dont certains plats comblent les végétariens : " **SALADE** ", Palmiste cru/cuit à la vinaigrette Wasabi ; " **POISSON** ", Thon à la plancha ; " **LE SPOON** ", Dim Sun en vapeur et tempura, conçus spécialement pour SPOON DES ILES.

Des rencontres entre techniques et ingrédients du bout du monde naissent des goûts nouveaux. Liberté est donnée à chacun de créer un métissage inédit grâce au choix des condiments et des accompagnements.

Nicola CANUTI, 31 ans, dirige la brigade de cuisine avec les conseils de Frédéric Vardon, collaborateur d'Alain Ducasse et responsable de la mise au point technique. Après avoir participé à l'ouverture du "59 Poincaré" à Paris, Nicola Canuti complète son expérience à "l'Enoteca Pinchiorri" à Florence et au "Balzi Rossi" à Vintimille, puis avec "Roger Vergé" à Mougins.

Il intègre l'équipe "Spoon Concept" en 2000 en participant à l'ouverture du "Spoon + at Sanderson" à Londres. Il travaille ensuite au "Spoon Byblos" à Saint-Tropez et participe à l'ouverture du "Spoon Carthage" avant de rejoindre l'équipe du "Spoon des Îles" à l'Île Maurice en Juillet 2004.

Le Directeur de Spoon des Iles, **Pierre-Stéphan ROMANO**, 28 ans, fait ses premières armes au restaurant Alain Ducasse à Paris, puis au "Danesfield House Hôtel" et au "Spoon+ at Sanderson" à Londres. Il rejoint ensuite l'équipe du "Louis XV" à Monte-Carlo et du "Spoon des Îles" à l'Île Maurice en Décembre 2003.

... ET QUELQUES GORGEES DE VINS DU MONDE

La cave à vins est totalement transparente, et l'intégralité de la carte des vins semble y flotter, grâce à des jeux de lumière astucieux.

Cette grande cave à vin est la plus belle de l'île avec une sélection unique de 240 références de vins français et étrangers parmi lesquels de véritables raretés, comme les vins des domaines américains Staglin ou Cathy Corison. La carte voyage de l'Europe à l'Australie, en passant par la Nouvelle-Zélande, la France, l'Afrique du Sud, l'Argentine, le Chili...

Les vins de Californie y sont particulièrement bien représentés avec notamment les domaines Brewer-Clifton et Andrew Murray de Santa Barbara, une exclusivité SPOON DES ILES !

Des dégustations de vins au verre sont proposées chaque jour, invitant les clients du One&Only Le Saint Géran au voyage et à la découverte.

Gérard Margeon, sommelier de confiance d'Alain Ducasse, a conçu cette carte des vins qui vous fera voyager au cœur des vins du monde.

**SPOON DES ILES,
une signature unique et un restaurant d'exception...
pour un moment de bonheur parfait !**

SPOON DES ILES

en 8 coups de fourchette

RESTAURANT	Repas servi à table Apéritif au bar
CARTE DES VINS	250 références de vins du monde classés par cépage, millésime, nom de domaine, situation géographique
COORDONNEES	One&Only Le Saint Géran Pointe de Flacq - Ile Maurice Tel : (230) 401 15 51 Fax : (230) 401 15 52 Internet : http://www.spoondesiles.com E-mail : spoon.desiles@oneandonlylesaintgeran.mu
HEURES D'OUVERTURE	Du mardi au dimanche, le soir uniquement, De 19h30 à 22h30
CAPACITE	55 places assises 12 places assises au bar
NOBLESSE DES MATERIAUX	Pierre, Bois, Porcelaine, Lin, Argent, Crystal
AIR CONDITIONNE	
RIEN QUE POUR VOUS	Petit tabouret avec tiroir pour poser son sac à mains. Canapé confortable Philippe Starck à l'entrée du restaurant pour prendre un verre ou pour une attente agréable. Bloc-notes et crayons de papier sur chaque table pour un mot doux ou une grande idée. Serviette fraîcheur.

Ils sont très

SPOON DES ILES

CUISINE

PAUL VALET, concepteur pour Alain Ducasse des cuisines du restaurant Spoon Food & Wine (Paris) et Bar & Bœuf (Monaco) signe ici une cuisine alliant innovation technologique, esthétisme et confort de travail. Une réalisation unique à Maurice.

VAISSELLE

JAUNE DE CHROME

Pour le service principal en porcelaine.

Les effets exceptionnels de matières et les couleurs sont le fruit d'années de recherche des céramistes de Jaune de Chrome. La très grande connaissance des minéraux, une parfaite maîtrise du feu, l'émaillage de chaque pièce à la main permettent la création de ces pièces uniques.

BERNARDAUD

Pour les assiettes carrées et rectangulaires.

APILCO

Pour les accessoires en porcelaine blanche.

ARTS DE LA TABLE

GALERIE SENTOU

Pour les photophores Igloo de Tsé & Tsé, les cuillères en inox de Sori Yanagi, les plats ovales en verre compressé de Sugahara et les cuillères à sel en nacre.

GILLES CAFFIER

Pour les baguettes, les reposes baguettes et porte cure-dent en palmier.

CHRISTOFLE

Pour les couverts "Cloisonné" en argent, incrustés de laque de Chine, réalisés sur mesure.

EBH BEARD FRANCE

Pour le matériel de service en argent.

TAITU

Pour le service de tasses à café, chaque pièce étant différente et unique.

ALESSI

Pour les arts de la table moderne au design italien.

VERRERIE**VERRERIE DE BIOT**

Spécialiste du verre bullé.

AG SARL

Pour les verres à eau bleus.

MD CRYSTAL

Pour les verres.

LINGE**PORTHAULT**

Pour le linge de table.

**Toute la vaisselle et les couverts du restaurant
SPOON DES ILES sont en vente au
One&Only Le Saint Géran dans la boutique
"Home Collection".**

“ SEE YOU SPOON”