

LES CUISINIERS DES ILES

OBJECTIF ET ROLE

- Partage de connaissances et de maîtrise des produits locaux.
- Exploitation du savoir faire transmis par les chefs internationaux.
- Représenter dignement les îles dans le domaine de la gastronomie.

1. CURSLEY LEBRASSE

CHEF DE PARTIE, CONSTANCE LEMURIA RESORT OF PRASLIN

Cursley a 29 ans, et il travaille au Constance Lémuria Resort depuis l'année dernière et depuis dix ans pour Constance Hotels Experience. Il est très fier de participer pour la troisième fois à l'épreuve du Festival Culinaire Bernard Loiseau.

De nature discrète, Cursley est un travailleur acharné, et il s'efforce de progresser et d'apprendre toujours plus et toujours mieux. Il affectionne, lors de ses moments de temps libre, la recherche à travers les ouvrages culinaires, et notamment sur les aspects les plus modernes des techniques culinaires.

Une fois rentré à la maison, Cursley s'adonne à la musculation, son sport favori. Il attend beaucoup du Festival, et du chef qui fera équipe avec lui.



2. ATISH SHARMA RAMPHUL

CHEF DE PARTIE, CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Atish a 28 ans et il travaille au Constance Le Prince Maurice. Il a créé la surprise lors des pré-sélections en se positionnant parmi les meilleurs. Il est très content d'avoir été sélectionné et de représenter Constance Le Prince Maurice.

Ce sera sa première participation au Festival Culinaire et il est très confiant et espère remporter la victoire.



3. MUNGUR HARRISH

CHEF DE PARTIE, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Harrish est un travailleur insatiable, calme et serein, d'un excellent sens de l'organisation. Il aime la musique, les jeux vidéo et la pâtisserie.

Ce concours lui permettra d'aller jusqu'au bout de soi-même. Son objectif est de gagner le concours, pour ramener le trophée au Constance Belle Mare Plage.



4. PATRICK TRAVADY

CHEF DE PARTIE, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Tout le monde connaît Patrick sous le surnom de «Yano ». Patrick, 31 ans, marié et habitant de Flacq, est passionné de football, de cinéma... et de gastronomie. Son appétit légendaire fait de lui un gourmand et un gourmet.

Un vrai épicurien, amoureux de la vie. Sincère, jovial et droit, Patrick est un exemple pour ses collègues. Il a su développer son talent et il est promis à une belle carrière au sein de Constance Hotels Experience.

Après douze ans au Constance Belle Mare Plage dont sept au Blue Penny Café, il en est à sa cinquième participation en finale du Festival Culinaire Bernard Loiseau, et espère bien remporter cette année le trophée suprême. Patrick rêve de devenir chef de cuisine et de pouvoir laisser libre court à sa créativité.

Pour gagner la compétition, il compte bien créer un esprit d'équipe très fort avec son co-équipier européen.



5. NURKOO RAKESH

CHEF DE PARTIE, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Rakesh a 28 ans et est employé au Constance Belle Mare Plage depuis 8 ans. Rakesh a voulu participer à ce concours pour prouver ses capacités, pour l'esprit du concours et pour développer sa créativité.

Il est actuellement en poste au Blue Penny Café comme entremetier et évolue vers de la polyvalence.



6. SHAM MICHAEL

CHEF DE PARTIE, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Sham, employé au Constance Belle Mare Plage depuis 13 ans, est un cuisinier talentueux et un grand connaisseur de la tradition culinaire mauricienne.

Sa rigueur contribue largement au maintien de la qualité de la restauration sur le restaurant La Spiaggia. Il est doté d'une personnalité charmante et aura à cœur de travailler dans un esprit d'équipe.

Son sens de la responsabilité et sa volonté de bien faire font de lui un candidat potentiel pour le premier prix.

