

SUBTILES RECETTES POUR UNE HUILE DE LÉGENDE



Enrico Rodati (à droite) en compagnie de Marco Bonaldo, producteur des huiles d'olive Terre Bormane

Le 27 novembre dernier s'est tenu au Château de Bel Ombre sous le patronage du Telfair et de Panagora, un cocktail clôturant le séjour de Marco Bonaldo, producteur et exportateur des excellentes huiles d'olive Terre Bormane. Des huiles qui sont entrées dans la légende de la gastronomie internationale. Tout au long de la semaine, de nom-

breux chefs de l'île ont pu apprécier et partager leur savoir au travers de plats à base d'huile d'olive Terre Bormane. D'une grande gentillesse, Marco Bonaldo propriétaire du cépage à Taggia, dans le nord de l'Italie, explique qu'il est le fournisseur en huile d'Alain Ducasse, le chef le plus étoilé de France et de par le monde, et ce, depuis plus de 15 ans. Avec beau-



Yves Wenger, General Manager du Telfair et Emmanuel Perignon, Fe&B Director du Telfair



coup de passion dans la voix, il nous a également conté l'origine et les secrets de fabrication de cette huile d'olive si particulière et unique. L'une des meilleurs au monde.

Nous retiendrons, dans les mets proposés ce jour-là, un sorbet à base d'huile d'olive et de miel, une grande subtilité et un mariage tout en douceur de saveurs. A noter qu'à Maurice, c'est la société Panagora, représentée ce soir-là par Magalie Karuppanen, qui a le privilège de recevoir et distribuer ce magnifique produit dans les meilleurs hôtels et restaurants.