

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MAI 2026

# LE CHAMAREL

PANORAMIC RESTAURANT



LE CHAMAREL RESTAURANT  
SIGNE SON GRAND RETOUR :

**ENTRE PANORAMA, TERROIR  
ET EXPÉRIENCE IMMERSIVE**

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MAI 2026



*Chamarel, ce jeudi 21 mai 2026.* Restaurant iconique surplombant le superbe lagon du Sud-Ouest, *Le Chamarel Restaurant* rouvre ses portes après trois mois de rénovation. Entièrement repensée, cette adresse incontournable pour les amoureux de la gastronomie mauricienne se dévoile aujourd'hui dans un décor saisissant, accompagnée d'une nouvelle carte célébrant avec finesse les saveurs du terroir de Chamarel. Une invitation à vivre bien plus qu'un simple repas !

## **Une expérience suspendue entre ciel, mer et nature**

Déguster des plats savoureux tout en admirant l'époustouflante beauté de la côte sud-ouest, dans une ambiance à la fois décontractée et élégante, c'est ce qui a fait le succès du *Chamarel Restaurant*, niché en hauteur, au cœur de la bourgade éponyme. Perché sur une falaise surplombant le lagon, le restaurant dévoile aujourd'hui un nouveau visage, fruit d'une rénovation en profondeur. L'espace a été entièrement réimaginé pour offrir une expérience plus immersive, fluide et lumineuse, où chaque détail s'intègre harmonieusement à l'environnement naturel. Inspiré par l'essence de Chamarel, le lieu invite à ralentir, contempler et savourer l'instant, dans une atmosphère douce et enveloppante, entre ciel et mer.

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MAI 2026

## Une vision portée par l'authenticité et le territoire

Pour Thierry Montocchio, CEO du groupe *ER Hospitality* : « À travers la renaissance du *Chamarel Restaurant*, nous réaffirmons notre ambition : proposer des expériences qui vont bien au-delà de la gastronomie. Il s'agit de créer des lieux de vie où se rencontrent nature, culture et savoir-faire mauricien. Cette transformation illustre notre volonté de valoriser l'héritage unique de Maurice, en mettant en lumière ses terroirs, ses producteurs et la richesse de sa cuisine, dans une approche contemporaine, durable et profondément ancrée dans notre territoire. »

## Une signature esthétique inspirée de la nature

Le décor fait la part belle aux matériaux naturels et aux textures organiques : bois, pierre, fibres végétales, éléments tressés, osier et toiture en paille. L'ensemble dialogue subtilement avec la végétation tropicale environnante, dans une esthétique locale, élégante et intemporelle. Dans un esprit tropical chic, le restaurant se pare de lumière naturelle, de teintes terreuses et terracotta, de murs en pierre, de luminaires artisanaux et de touches évoquant les moments d'antan. Le mobilier bas et modulable préserve les perspectives et s'adapte aussi bien aux déjeuners conviviaux qu'à des instants plus intimistes. La décoration, chaleureuse et authentique, met à l'honneur le talent d'artiste de la décoratrice d'intérieure Amélie de Spéville, ainsi de divers artisans locaux, mêlé à des objets choisis avec soin, racontant l'histoire et l'âme du lieu.

Comme le souligne Aurélie Pitot, *Chief Operations Officer* du pôle *Leisure* de *ER Hospitality* : « L'espace a été repensé pour gagner en lumière, en fluidité et en élégance, tout en conservant une atmosphère chaleureuse. L'identité mauricienne reste au cœur du concept, à travers la cuisine, les collaborations locales et les références subtiles à Chamarel. Aujourd'hui, les visiteurs découvrent une expérience complète, portée par un menu renouvelé et plus diversifié, incluant des options végétariennes, dans un cadre qui allie authenticité et modernité. »



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MAI 2026



## Une expérience culinaire renouvelée et ancrée dans le terroir

Cette transformation s'accompagne également d'une volonté affirmée de privilégier la qualité et le confort : le Chef a profité de cette période de pause pour repenser entièrement la carte, imaginant de nouvelles créations et explorant des associations audacieuses, toujours fidèles au terroir local, tandis que le bar, habillé de feuilles de marbre et de faïence, rappelle la géologie du lieu. De nombreux éléments issus de l'ancien matériel de cuisine ont également été conservés, en guise de témoignage de l'histoire et de l'authenticité de l'établissement.

Parmi les nouveautés :

- Salade de cœur de palmiste et crevettes au miel d'eucalyptus
- Salade tropicale de papaye et marlin fumé, à la vinaigrette passion-citron vert
- Salade créole au poulet mariné, ananas rôti et légumes croquants
- Bouillabaisse du Morne
- Tataki de thon

La carte met également à l'honneur des plats emblématiques tels que le salmi de sanglier de Bel Ombre, le dry curry de cerf de Case Noyale ou encore le traditionnel curry de poulet-crevettes.

Ces créations s'inscrivent dans la continuité du programme de développement durable de *ER Hospitality – Now for Tomorrow*, privilégiant les circuits courts et la valorisation des produits issus de Chamarel, Case Noyale et Bel Ombre.

## Une destination à part entière dans le Sud-Ouest

Repensé comme un lieu de pause, d'évasion et de reconnexion, *Le Chamarel Restaurant* s'affirme aujourd'hui comme une destination incontournable du Sud-Ouest. Entre forêt tropicale, reliefs verdoyants et panorama spectaculaire, chaque instant devient une expérience unique où gastronomie, nature et authenticité mauricienne se rencontrent avec justesse.

