

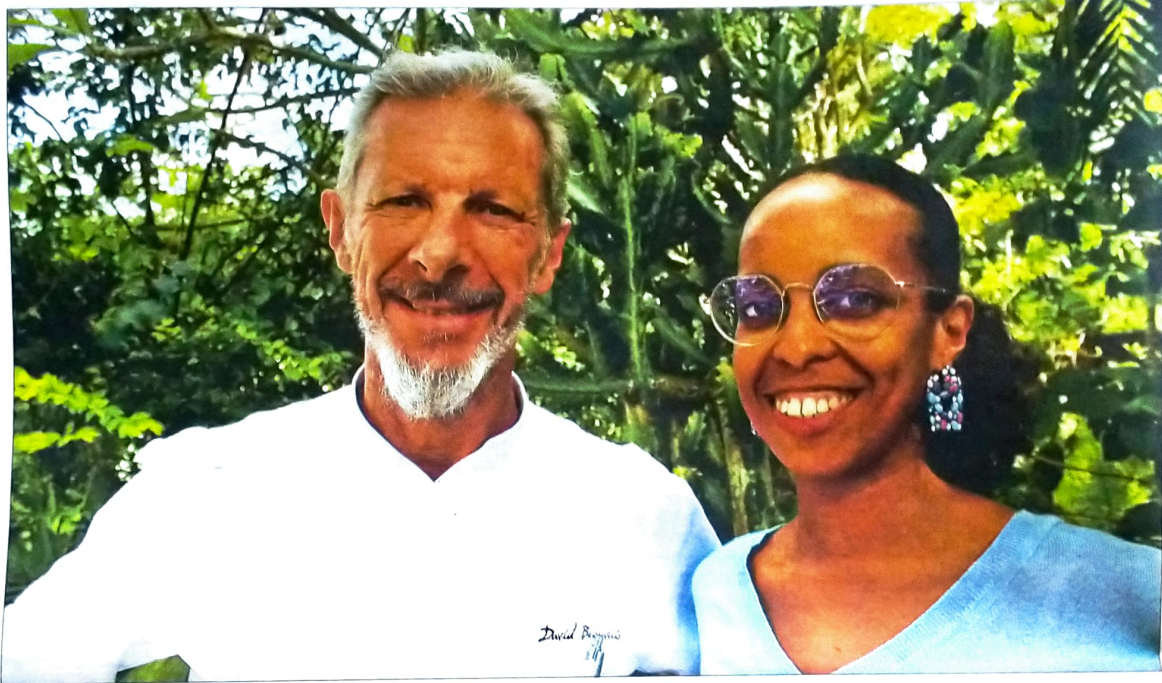
RESTAURANT

La table du « Dimitile Hôtel & Spa », inspirée et raffinée

En route pour L'Entre-Deux, à la découverte du « Dimitile Hôtel » version rénovée. Capacité d'accueil augmentée, spa de compétition et toute nouvelle carte pour le restaurant tenu par le chef David Beauvais qui vous propose une cuisine de voyage des plus inspirées.

Rouvert en avril dernier au terme de près de 2 ans de travaux, le « Dimitile Hôtel & Spa » offre désormais une toute nouvelle physionomie. Avec, en tout premier lieu, une capacité d'accueil augmentée, passant de 18 à 58 chambres grâce à la création de bâtiments judicieusement tournés vers les sommets. La piscine chauffée est dorénavant habillée d'un revêtement sombre, tendance et, côté bien-être, vous êtes convié à un authentique parcours zen : massage, hammam, sauna, fontaine à glace, tunnel sensoriel – un must ! – et un bassin « Kneipp » pour vous détendre les gambettes après la rando. Une expérience à vivre dans un très joli décor tant végétal que minéral et de style créole contemporain. « Nous avons tenu à conserver quelques marqueurs de la culture traditionnelle réunionnaise : les sols en béton rouge ciré, le cannaoe des fauteuils », indique Anne-Cécile Saint-Agnan, directrice adjointe. La jeune femme, globe-trotteuse dans l'âme, s'est formée dans plusieurs hôtels étoilés d'Edimbourg avant de revenir sur son île pour œuvrer au « Lux* » puis au « Grand Bleu » des Roches Noires où elle obtint son premier poste de direction.

Pour animer la partie restauration, le groupe hôtelier « Amanita », nouveau maître des lieux, a confié les rênes des cuisines de « La Table du Dimitile » à David Beauvais. Excellent choix, au



regard du parcours de ce Picard d'origine qui a grandi entre le jardin de Papa et les cocottes de pot-au-feu de Maman, CAP en poche, le jeune diplômé comprend très vite que ce métier va lui permettre de voyager. De L'Angleterre, il se ren-

dra dans le Var, où le Chti gars du Nord découvre l'huile d'olive et les fleurs de courgettes – une révélation ! – avant d'atterrir dans les plus grands palaces de la cité monégasque. Sa première expérience réunionnaise se déroulera

aux « Villas du Lagon » avant de coiffer sa première toque de chef au « Boucan Canot », où il officiera 10 ans. Rentré en métropole, notre callou finira par tellement lui manquer qu'il acceptera sans hésitation ses nouvelles responsa-

bilités. Au piano, il joue une partition simple mais soignée qui met en avant les producteurs locaux.

Pour preuve en entrée, ce magnifique zourit frais de nos côtes (17 €), mariné au thym, aux agrumes puis fumé maison au bois de hêtre et cuit longuement à basse température. Attendez comme il faut, le céphalopode est accompagné d'un superbe aioli de patate douce, de tuiles croquantes aux algues et de délicates touches de gel passion au poivre de Timut. C'est divin !

Tout comme cette ventrèche de porc péi mariné au lait de coco et épices tandoon (36 €). Joliment caramélisée à la poêle au moment du service, cette poitrine tendre comme du beurre sera surmontée d'une brunoise Victoria, de bâtonnets de Granny Smith, de tendres

copeaux de coco et délicieusement agrémentée de gnocchis de patate douce au gingembre. Si vous hésitez entre viande et poisson, optez pour ce terre et mer très inspiré : légumine cuite nacrée (38 €), parfumée de vanille d'ici, risotto au vert de brèdes lié au Parmesan, bisque de langouste et râpée d'andouille de Guémené.

Au moment du dessert, ne ratez pas cette originalité très réussie : le cœur de palmiste rouge confit au sirop épiced (13 €).

Légèrement flambé, il est escorté d'une glace « Entre-Deux sésames », d'un crumble de cahuètes et d'un japonisant crémeux au sésame noir. À ne pas manquer non plus, la très jolie Pavlova à l'ananas (10 €), chantilly coco, poudre d'agrumes et baillis frais, vous n'en reviezrez pas !

PRODUITS PAYS

Les divins sirops des « Secrets de Céline »

Un an tout juste que Betty Canjamale a créé les « Secrets de Céline ». Une gamme que l'agricultrice élabore avec les fruits et légumes qu'elle cultive. Parmi toutes ces gourmandises très réussies, ne ratez pas les sirops. Des créations totalement originales.

Aux yeux de Betty Canjamale, sa mère a toujours été une magicienne. « La manière dont elle réussissait ses épices et son massalé ! Elle était aussi couturière et coiffeuse ».

Plus tard, la jeune femme passera un Bac secrétariat sans réelle motivation, parce que réussite rimait avec administration. Elle débute donc sa vie professionnelle dans les bureaux mais finit par admettre qu'elle s'y ennue à mourir. « J'avais l'impression de perdre mon temps ».

Alors, pour se sortir de ce marasme, elle fait un peu de traiteur. Jusqu'à ce qu'elle se rende compte qu'il est grand temps de laisser parler l'héritage familial. « Maman est une Yab de Salazie, fille d'agriculteurs et les parents de Papa étaient bazardières ».

Elle décide donc de sauter le

pas et s'inscrit au lycée agricole de Saint-Joseph et décroche son BPREA. Dans la foulée, elle commence à cultiver un petit terrain dont elle est propriétaire dans les Hauts de Saint-Joseph, entre les Lianes et La Plaine-des-Grègues, où elle plante tous les fruits et légumes dont elle a besoin. Cela ne fait qu'un an que Betty commercialise ses produits sous la marque « Les Secrets de Céline », le prénom de sa maman, « pour lui rendre hommage ».

Parmi toutes ces merveilles, il ne faudra pas rater les sirops, à commencer par celui à l'ail péi (12 € les 250 ml), souvenir d'enfance de son grand-père, qui en ajoutait sur sa salade de carottes, ananas et chou. « Je passe l'ail au moulin avec un peu d'eau puis je le presse dans un linge pour en extraire le jus

qui sera additionné de sucre ». Vous n'en saurez pas plus sinon, cela ne serait plus un secret. En revanche, ce qui est certain c'est que ce nectar est absolument parfait sur une salade, dans la marinade d'une viande à griller ou à la cuiller, pour ses vertus médicinales. Sachez que la dame vous en propose une version agrémentée de gingembre et de curcuma (12 € les 250 ml) tout aussi réussie.

Mais surtout ne passez pas à côté du sirop faham et curcuma (10 € les 100 ml) à la divine alchimie. Un vrai coup de maître ! Tout comme cette crème de patate cambar, citron galet et vanille (10 € les 3 boîtes de 50 g). Là encore, notre cordon-bleu a usé de ses talents pour que cette douceur ne ressemble pas à la sempiternelle crème de marron ! Sa couleur est vive

comme une robe de printemps et son goût, une caresse pour le palais ! Autre invention à ne pas manquer : le roussi de brèdes (6 € les 120 g). Ail, gingembre et oignon, tout sort de son jardin. Ce cocktail d'épices « roses comme maman » est à déposer dans la marmite juste avant d'y jeter vos brèdes. Ceci dit, c'est aussi bon sur un morceau de pain ! Allez rencontrer Betty sur les marchés car elle a encore de nombreux secrets à vous faire découvrir.

Retrouvez Betty le samedi au marché de Saint-Pierre, sur celui du Chaudron, les mercredis et dimanches et le vendredi sur celui de Saint-Joseph. Renseignements au 0695 86 75 50.



30, rue Bras Long – Entre-Deux. Tél. : 0262 39 20 00. Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir. Chambre double à partir de 150 €