



OCEAN'S CREEK

Ambiance taverne chic au Rum Shed

L'un des atouts de Maurice reste sans conteste sa cuisine. Cette cuisine familiale mais aussi cette cuisine de rue, des petits snacks, des gargotes et autres tavernes. C'est là aussi, que l'on trouve l'incontournable « corne frire et pima cari » (darne de poisson corne frite et piment), des plats recherchés à la fois par les locaux et les visiteurs. Si vous souhaitez le déguster dans une ambiance chic et décontractée, le Rum Shed d'Ocean's Creek est l'adresse que nous vous recommandons.

Situé à l'embouchure de la rivière Baie du Tombeau, le restaurant à la déco créole-chic, offre une vue sur les couchers de soleil irisés dans la baie bleu sardine. Inspirée du Rum Shed du Shanti Maurice, hôtel amiral du groupe Sharma dont fait partie Ocean's Creek, cette nouvelle enseigne reprend les codes de restaurant qui fait partie des tables les plus réputées de l'île Maurice.

Bien évidemment, le Chef Exécutif Vivek Deepchand propose son propre menu qui fait la part belle à une cuisine de partage, un menu travaillé selon les critères d'une cuisine raffinée à mi-chemin entre gastronomie et cuisine de bistrot. C'est son adjoint, Selven Vengatappa qui assure que l'exécution du menu. Une carte toute simple comportant quatre entrées, cinq plats principaux cuisinés, quatre viandes grillées et trois desserts. Simple mais efficace, comme dirait l'autre !

Parmi les entrées on remarquera le bouillon de crabes à la mauricienne avec des crabes frais du lagon avoisinant et le gratin de marlin fumé et cœur de palmier. Le poisson corne mariné aux épices locales, frit sur un plateau grésillant avec ses « pima cari », le « kari orite » (poulpe au curry) avec de la papaye verte, les crevettes flambées au rhum local ainsi que le jarret d'agneau cuit au vin rouge sont les uns plus alléchants que les autres.

Du côté du grill, le steak T-Bone et le Tomahawk feront les délices des amateurs à condition de réserver 24 heures à l'avance car ces viandes doivent prendre le temps de macérer. Les végétariens ne sont évidemment pas oubliés avec des salades variées et aussi des plats cuisinés. Quant aux desserts, l'ananas Victoria caramélisé se dispute les faveurs à la trilogie de crème brûlée.

Quel que soit votre choix, vous serez conquis par l'ambiance du Rum Shed avec son décor rétro. Bien évidemment, cette ambiance se prête à la dégustation des cocktails maison préparés par les barmans dont les créations vous épateront, notamment avec le rhum préparé tout spécialement pour le restaurant et vieilli dans des fûts de chêne.

Réservations
651 5 800

Ocean's Creek Chic tavern atmosphere at Rum Shed

One of Mauritius's greatest assets is undeniably its cuisine. Grandma's cooking, mum's cooking, but also street food, little inns and greasy spoons. This is also the place where you will inevitably find the "corn frire" and "pima cari" (horn fish fried steak with chilli peppers), dishes sought after by locals and visitors alike. If you want to enjoy it in a chic, casual atmosphere, the Rum Shed in Ocean's Creek is the place to go.

Located at the mouth of the Baie du Tombeau river, the Creole-chic restaurant overlooks the iridescent sunsets over the teal-blue bay. Inspired by the Rum Shed at Shanti Maurice, the flagship hotel of the Sharma Group, of which Ocean's Creek is a part, this new brand takes up the codes of a restaurant belonging to one of Mauritius's most renowned tables.



Naturally, Executive Chef Vivek Deepchand offers his own menu, with a focus on sharing dishes prepared according to the criteria of a refined cuisine, halfway between gastronomy and bistro cuisine. His assistant, Selven Vengatappa, is responsible for executing the menu. A quite simple one composed of four starters, five cooked main courses, four grilled meats and three desserts. Simple but effective, as the saying goes!

Starters include Mauritian-style crab broth with fresh crabs from the nearby lagoon and smoked marlin with heart of palm gratin. Horn fish marinated in local spices, fried on a sizzling platter with "pima cari", octopus in a curry sauce with green papaya, shrimps flambéed in local rum and lamb shank cooked in red wine, each more mouthwatering than the ones before.

On the grill, the T-Bone steak and Tomahawk are sure to please, but you will need to book 24 hours in advance, as these meats need to be marinated. Vegetarians are also catered for with varied salads and cooked dishes. As for desserts, caramelized Victoria pineapple competes with the crème brûlée trilogy.

Whatever you choose, you will be won over by the Rum Shed's vintage ambience. And, of course, it is the perfect setting for in-house cocktails prepared by the bartenders, whose creations will blow you away, especially with the rum prepared especially for the restaurant and aged in oak barrels.

Reservations
651 5 800

**UNE NUIT
POUR DEUX**
à Ocean's Creek

**Le grande gagnant est
M. YVES GOILOT**

Félicitations et bon séjour.

Merci à tous nos lecteurs qui
ont participé à ce jeu.