

 TSARA KOMBA LODGE®

RARE, STYLISH AND HIGH SPIRIT

Le Caring Luxury Ecolodge de Madagascar

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

5/11/09 - 2



**Tsara Komba Lodge à Madagascar,
accueille un nouveau Grand Chef,
issu de Maisons 1*, 2* 3* Michelin !**

L'extraordinaire décor qu'offre Tsara Komba Lodge impose que la cuisine que l'on y sert soit tout aussi extraordinaire !

Fort de cette exigence, cet établissement **** accueille en cuisine un nouveau Chef, Vincent Leroux, formé auprès des plus grands et familier des saveurs exquisés internationales.



Vincent Leroux

Vincent Leroux a cultivé son art... dans la Cour des Grands.

En débutant au Crillon (2* Michelin) puis en passant chez Eric Jan au Château de Coursay (1* Michelin et renommé pour sa cuisine bio) ou au Chalet d'Adrien 1* Michelin (Relais & Château), ou chez Lucas Carton (3* Michelin), Vincent Leroux, jeune français de 31 ans, a fait ses preuves aux côtés des plus grands et les a exercées au fil des ans dans le monde entier : à l'hôtel Awalive 5* en Arabie Saoudite, à St Martin dans les Caraïbes au Domaine, 4* Luxe avec Philippe Dorange (Clef D'or Gault et Millau), au Mandarin Oriental (1* Michelin) de Genève, à la Villa Beaumarchais (1* Michelin) à Paris...

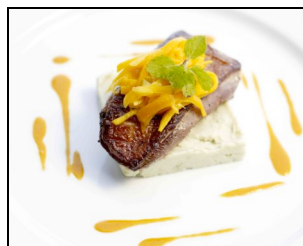
Tout au long de ses expériences passées, Vincent Leroux s'est forgé un réel talent aiguisé, animé d'une foule d'idées nouvelles, d'une audace et d'une rigueur, aujourd'hui au service d'un profond désir d'étonner les papilles des clients de Tsara Komba Lodge.

Vincent Leroux, architecte des saveurs, cultive son style « bio, beau, bon, design, moderne et inventif » en adéquation avec Tsara Komba Lodge.

Etre Chef à Tsara Komba Lodge c'est avoir le plaisir de disposer de produits ultra frais, 100% bio, principalement cultivés dans le jardin même de l'hôtel ou provenant des villages voisins, ou encore issus de la pêche locale... Madagascar est bien connu pour ses excellentes crevettes, ses camarons, ses merveilleux poissons (le thon jaune, la carangue, le barracuda et autre thazard) son incroyable viande de zébu, mais aussi son foie gras (imaginez un foie gras en crôte de gruë de cacao ou un pressé de foie gras à la mangue). Ajoutez à cela les fruits goûteux, les aromates subtils, les herbes inattendues... tous concourent à annoncer une cuisine haute en couleurs et en saveurs !

Les plats sont d'ailleurs pleins de promesses :

- Accras d'aubergines à la coriandre fraîche, sauce chien
- Byriai de camarons sauce yahourt à la menthe
- Bavarois d'avocats aux baies roses, crevettes marinées au Combava
- Salade de Zébu à la Thaïlandaise et sa vinaigrette de Tamarin...
- Velouté glacé de légumes à la citronnelle,
- Chair de crabe marinée aux achards citron
- Dos de Thazard cuit en papillote de feuilles de bananier
- Magret de canard poêlé aux 6 épices, pulpe de patate douce au gingembre, julienne de mangue...
- Amandin à la noix de coco, crème au café de Nosy Komba
- Mille feuilles de mangue du jardin, crème légère vanillée
- Coupe jamaïque aux sorbets maison, rapé de coco et chocolat



Une personnalité généreuse, créative et qui aime surprendre.

Vincent Leroux aime être au four et au moulin. Il aime être en cuisine mais il aime aussi « descendre au jardin », sélectionner, semer, planter, cultiver les graines et les pousses, faire des boutures, récolter, travailler les produits, les transformer, les métamorphoser et les rendre irrésistibles dans votre assiette. Ingénieur et sagace, il lit ses produits, les comprend et les assemble comme un musicien crée son œuvre. Le résultat est toujours un merveilleux alliage talentueux de textures, de saveurs et de beauté, pour une cuisine saine, équilibrée, recherchée, spectaculaire et sans cesse revisitée pour le plus grand plaisir des clients !



@@@@@@@@@@@@

Vous l'aurez compris, un véritable séjour gastronomique vous attend à
MADAGASCAR, à Tsara Komba Lodge :

Une semaine (7 nuits) à Tsara Komba Lodge, à partir de 1260 Euros *

* Prix par personne, en pension complète, base double, lodge Ocean View, entre le 9/01/10 et le 15/03/10. Ce prix ne comprend pas les vols, les transferts, la taxe de séjour, les excursions, les boissons, le supp. Noël et Jour de l'An.

Informations @ Réservations :

resa@highspiritlodges.com

www.tsarakomba.com