



40
years
ROYAL PALM



ROYAL PALM
BEACHCOMBER LUXURY

Dear Royal Palm friends,

As we celebrate the 40th anniversary of Royal Palm Beachcomber Luxury, it is with great pride and deep appreciation that we welcome you to our Maison. For four decades, our property has been a symbol of excellence in Mauritian hospitality — where timeless elegance, personal service, and refined comfort come together to create truly exceptional experiences.

Since taking on the role of General Manager, it has been my honour to uphold the legacy built by those before me and to guide our dedicated teams as we continue to evolve with grace and purpose.

Whether you are discovering Royal Palm for the first time or returning to a familiar haven, we thank you for being part of this incredible journey. Your presence means everything to us, and we are committed to making your stay nothing short of extraordinary.

Welcome, and enjoy every moment.

Kind regards,

Patrice Landrein
General Manager

Chers amis du Royal Palm,

Alors que nous célébrons le 40^e anniversaire du Royal Palm Beachcomber Luxury, c'est avec une grande fierté et une profonde gratitude que nous vous accueillons dans notre Maison. Depuis quatre décennies, notre établissement incarne l'excellence de l'hospitalité mauricienne — où l'élégance intemporelle, le service personnalisé et le confort raffiné se conjuguent pour offrir des expériences véritablement exceptionnelles.

Depuis que j'ai pris mes fonctions de Directeur Général, j'ai l'honneur de poursuivre l'héritage laissé par mes prédécesseurs et de guider nos équipes dévouées alors que nous continuons à évoluer avec élégance et détermination.

Que vous découvriez le Royal Palm pour la première fois ou que vous retrouviez un lieu cher à votre cœur, nous vous remercions de faire partie de cette aventure extraordinaire. Votre présence est précieuse, et nous mettons tout en œuvre pour rendre votre séjour inoubliable.

Bienvenue, et profitez pleinement de chaque instant.

Cordialement,

Patrice Landrein
Directeur Général



Four memorable evenings Quatre soirées mémorables

13.10 A sunset of style
2025 *Défilé au coucher du soleil*

15.10
2025 Royal Grill Rhythms of India

17.10 A culinary reunion
2025 *Retrouvaille culinaire*

19.10 A tribute to Mauritius
2025 *Un hommage à Maurice*



13.10.25

A sunset of style

Cocktail reception accompanied by an exclusive fashion show by Sloane Mauritius around the main pool at 7 p.m.

Designed by fashion designer Sloane Vian, this event will showcase bold tropical elegance through a collection featuring impeccable cuts, luxurious fabrics, and exclusive prints that celebrate femininity.

Défilé au coucher du soleil

Cocktail accompagné d'un défilé-spectacle de mode exclusif par Sloane Mauritius autour de la piscine principale à 19h00.

Imaginé par la créatrice Sloane Vian, cet événement mettra à l'honneur un chic tropical audacieux, à travers une collection aux coupes impeccables, matières raffinées et imprimés exclusifs pensés, pour sublimer la femme.

15.10.25

Royal Grill Rhythms of India

Culinary signature event on the beach from 7.30 p.m.

Let yourself be swept away by the magic of Rhythms of India, an evening of graceful dance celebrating the richness and beauty of Indian culture.

Dress code: for a fully immersive evening, we kindly invite you to wear an Indian attire or a saree.

Booking: to be made at the restaurant on 8847.
Dinner with supplement

Royal Grill Rhythms of India

Évènement culinaire signature sur la plage à partir de 19h30.

Laissez-vous emporter par la magie de Rhythms of India, une soirée de danse gracieuse célébrant la richesse et la beauté de la culture indienne.

Code vestimentaire : pour une soirée immersive, nous vous invitons à porter une tenue indienne ou un sari.

Réservation : à effectuer auprès du restaurant au 8847.
Dîner avec supplément



17.10.25

A Culinary Reunion

Sundowner Cocktail by the pool at 7 p.m. Gala dinner
at La Goélette at 8 p.m.

A journey through the years with an exclusive ten-hand dinner
with Royal Palm emblematic Executive Chefs Richard Ekkebus,
Michel de Matteis, William Girard,
Stephan Baptiste and Clifford L'Etang.

Show: At 7.45 p.m., look to the skies as 400 drones light up
the night in an exclusive breathtaking aerial spectacle.

Dress code: Black Tie

Booking: to be made at the restaurant on 8847

Retrouvaille Culinaire

*Sundowner Cocktail au bord de la piscine à 19h00.
Dîner de gala à La Goélette à 20h00.*

*Traversons les années avec un dîner exclusif à dix mains
avec les chefs exécutifs emblématiques du Royal Palm :
Richard Ekkebus, Michel de Matteis, William Girard,
Stephan Baptiste et Clifford L'Etang.*

Spectacle : à 19h45, laissez-vous émerveiller par un spectacle aérien
exclusif de 400 drones illuminant la nuit.

Code vestimentaire : Tenue de soirée

Réservation: à effectuer auprès du restaurant au 8847

Menu

Exclusive ten-hands dinner *Dîner d'exception à dix mains*

William GIRARD

Krystal caviar and faye-faye crab jelly with cauliflower cream
Gelée de caviar Krystal et crabe faye-faye à la crème de chou-fleur

Richard EKKEBUS

Niora-rubbed toothfish, lacto-fermented pepper sabayon with Sichuan pepper,
watermelon, red onions and oxalis
*Légine frottée au niora, sabayon de poivron lacto-fermenté
au poivre de Sichuan, pastèque, oignons rouges et oxalis*

Michel de MATTEIS

Tenderly cooked chicken supreme, yellow dhol purée with spices
Suprême de volaille cuit moelleux, purée de dhol jaune aux épices

Stéphan BAPTISTE & Clifford L'ETANG

The Royal Bounty, Guanaja chocolate and coconut
Le Bounty Royal, chocolat Guanaja et noix de coco

For further details, please contact the hotel reservation team or your usual travel agency. /
*Voir les détails auprès de la réservation de l'hôtel ou vous rapprocher de votre agence
de voyage habituelle.*

Asiya restaurant remains open. / *Le restaurant Asiya reste ouvert.*



About Chef Richard Ekkebus

Richard Ekkebus is the Culinary Director of The Landmark Mandarin Oriental in Hong Kong, where he oversees all kitchens, including Amber — recently awarded three Michelin stars and a Green Star. Originally from the Netherlands, he trained under Michelin-starred chefs before pursuing an international career, notably as Executive Chef at Royal Palm Beachcomber Luxury for 7 years. Celebrated for his innovative spirit, Richard Ekkebus is known for his bold and sustainable approach to fine dining.

À propos du chef Richard Ekkebus

Richard Ekkebus est le Directeur culinaire du Landmark Mandarin Oriental à Hong Kong, où il supervise l'ensemble des cuisines, dont le restaurant Amber, récemment récompensé de trois étoiles Michelin et d'une étoile verte. Originaire des Pays-Bas, il a affiné son savoir-faire auprès de chefs étoilés avant de poursuivre une carrière internationale, notamment en tant que chef exécutif au Royal Palm Beachcomber Luxury pendant 7 ans. Reconnu pour son esprit novateur, Richard Ekkebus incarne une cuisine audacieuse et durable.

About Chef Michel de Matteis

After working in prestigious establishments such as the Royal Monceau, La Tour d'Argent, and the Hôtel Mirabeau in Monaco, Michel de Matteis joined Royal Palm Beachcomber Luxury in 2003, where he spent 17 years leaving his mark through exceptional cuisine. Today, as a proud member of the Meilleurs Ouvriers de France — and a recurring jury member of the competition — he continues his career at the Ecole Hôtelière de Lausanne, where he passes on his expertise to the next generation of culinary talent.

À propos du chef Michel de Matteis

Après un parcours dans de prestigieuses maisons telles que le Royal Monceau, La Tour d'Argent et l'hôtel Mirabeau de Monaco, Michel de Matteis s'installe au Royal Palm Beachcomber Luxury en 2003, où il marque de son empreinte 17 années de cuisine d'exception. Aujourd'hui, fier membre du réseau des Meilleurs Ouvriers de France - dont il a même été jury à plusieurs reprises -, Michel de Matteis poursuit sa carrière au sein de l'École Hôtelière de Lausanne où il transmet son savoir-faire aux talents de demain.





About Chef William Girard

Chef William Girard has been at the helm of the Royal Palm's kitchens since 1 February 2022. With over 25 years of experience in the restaurant industry, he has enjoyed a rich career path. He has worked in Michelin-starred restaurants alongside renowned figures of French cuisine. Additionally, he has managed the kitchens of prestigious venues such as Le Barthélemy Hotel & Spa in Saint Barthélemy, Sofitel Paris Le Faubourg and Burj Al Arab in Dubai. Furthermore, he has contributed to the culinary excellence of Le Taillevent and L'Elysée, two Michelin-starred restaurants in Paris, collaborating with Chef Alain Solivérès. He has also worked with Michelin-starred Chefs Yannick Alléno and Guy Martin. He now heads Royal Palm's three restaurants, La Goélette, La Plage Restaurant and Asiya, creating new signature dishes blending tropical and traditional flavours to offer a delicious and inventive cuisine.

À propos du chef William Girard

Aux commandes des cuisines du Royal Palm depuis le 1er février 2022, William Girard a à son actif plus de 25 ans de carrière dans la restauration. Son riche parcours professionnel l'a porté jusqu'à des restaurants étoilés, aux côtés de grands noms de la gastronomie française, et à la direction des cuisines renommées telles que le Barthelemy Hotel à St-Barthélemy, le Sofitel Paris Le Faubourg, le Burj Al Arab à Dubaï ou encore Le Taillevent et L'Elysée, deux restaurants étoilés Michelin à Paris, avec le chef Alain Solivérès. Il a également travaillé aux côtés des chefs étoilés Yannick Alléno et Guy Martin. Aujourd'hui, il est à la tête des trois restaurants du Royal Palm : La Goélette, Le Restaurant La Plage et Asiya, où il compose de nouvelles signatures culinaires mariant saveurs tropicales et traditionnelles pour une cuisine savoureuse et inventive.

About Chef Stephan Baptiste

Born in Zambia to Mauritian parents, where he spent part of his childhood, Chef Stephan Baptiste began his pastry training at the Sir Gaëtan Duval Hotel School. In 2003, he took his first steps at Victoria Beachcomber, working alongside Paul Ng and Simon Carnel, before continuing his rise under the mentorship of Chef Nizam Peeroo. In 2013, he joined Le Chalet de la Forêt in Brussels, a two-Michelin-starred restaurant, where he made a name for himself with bold, contemporary creations. Returning to Mauritius in 2017, he led the pastry kitchen of a five-star hotel on the island's west coast before becoming Executive Pastry Chef at Royal Palm Beachcomber Luxury in 2022. His inspiration comes from childhood memories shared with his father, Chef Wilson Baptiste, from the richness of Mauritian terroir, and from the soul and splendour of Royal Palm, brought to life through gourmet, daring creations.

À propos du Chef Stephan Baptiste

Né de parents mauriciens en Zambie, où il passe une partie de son enfance, le Chef Stephan Baptiste commence son apprentissage en pâtisserie à l'Ecole Hôtelière Sir Gaëtan Duval. En 2003, il fait ses premiers pas au Victoria Beachcomber, auprès de Paul Ng et Simon Carnel, avant de poursuivre son ascension aux côtés du Chef Nizam Peeroo. En 2013, il rejoint Le Chalet de la Forêt à Bruxelles, restaurant doublement étoilé Michelin, où il se distingue par des créations audacieuses et contemporaines. De retour à Maurice en 2017, il prend la tête de la pâtisserie d'un hôtel cinq étoiles de la côte ouest, avant de devenir Chef Pâtissier Exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury en 2022. Son inspiration, il le puise de ses souvenirs d'enfance avec son père le chef Wilson Baptiste, du terroir, de l'éclat et de l'âme du Royal Palm pour des créations gourmandes et audacieuses.



About Chef Clifford L'Etang

Clifford L'Etang discovered his passion for pastry during a work training at Lindsay Patisserie in Port-Louis in 1990. Determined to pursue this calling, he enrolled to the Mauritius Hotel and Catering Training School, followed by several internships in renowned establishments, including Le Méridien hotel, where he worked alongside culinary icons such as Guy Savoy and Alain Ducasse. In 1984, he joined the founding team of Royal Palm Beachcomber Luxury as a pastry commis. For nearly twenty years, he honed his skills alongside esteemed chefs including Jacques Lozada, Richard Ekkebus, and Michel de Matteis. He then continued his career in the Caribbean, serving as Executive Pastry Chef at both Raffles and Viceroy for a total of ten years. Now Chef at Beachcomber Catering, he returns to Royal Palm to mark the hotel's 40th anniversary and to revisit one of his signature desserts: the Bounty Royal.

À propos du Chef Clifford L'Etang

C'est lors d'un stage à la pâtisserie Lindsay, à Port-Louis en 1990, que naît sa passion pour la pâtisserie. Il poursuit sa formation à la Mauritius Hotel and Catering Training School, avant d'effectuer plusieurs stages dans des établissements de renom, dont l'hôtel Le Méridien, où il croise des figures telles que Guy Savoy et Alain Ducasse. En 1984, il intègre l'équipe fondatrice du Royal Palm Beachcomber Luxury comme commis pâtissier. Pendant près de vingt ans, il perfectionne son art aux côtés de Jacques Lozada, Richard Ekkebus et Michel de Matteis. Il poursuit ensuite sa carrière aux Caraïbes, en tant que Chef Pâtissier Exécutif au Raffles puis au Viceroy, pendant dix ans. Aujourd'hui Chef chez Beachcomber Catering, il revient au Royal Palm pour célébrer les 40 ans de la maison et revisiter l'un de ses desserts signatures : le Bounty Royal.



19.10.2025

A tribute to Mauritius

Séga concert at the bar at 7.30 p.m.

A celebrated local band will set the rhythm accompanied by a traditional séga performance.

La Goélette restaurant will showcase mauritian specialities, reinterpreted with creativity by William Girard and his team

Un hommage à Maurice

Concert de séga au bar à 19h30.

Une soirée mauricienne mettra à l'honneur le talent d'un groupe local emblématique, accompagné d'un spectacle de séga.

Le restaurant La Goélette proposera un éventail de spécialités mauriciennes, magnifiées par la créativité de William Girard et sa brigade.





VALMONT

In 2025, Valmont also celebrates four decades of expertise and perfection in cellular cosmetics. The Magician of Time embodies Swiss creativity and excellence.

To mark this double celebration, the two Maisons have joined forces to present a series of exclusive initiatives, enriching the guest experience at the hotel, where every detail reflects timeless luxury and vibrant modernity.

To enhance this special week, the Valmont team will host an exclusive workshop. An expert from Switzerland will unveil the latest innovations while offering personalized beauty advice and tailor-made consultations.

Meet us on Thursday, October 16 at 11 a.m.

Reservations with the Spa team at 8861.

En 2025, Valmont célèbre également quatre décennies de maîtrise et de perfection en cosmétique cellulaire. Le Magicien du Temps incarne la créativité et l'excellence suisse.

Pour marquer cette double célébration, les deux maisons ont uni leurs idées afin de proposer une série d'initiatives exclusives, enrichissant ainsi l'expérience de leur clientèle à l'hôtel, où chaque détail incarne un luxe intemporel et une modernité vibrante.

Pour enrichir cette semaine, les équipes de Valmont animeront un atelier exclusif. Une experte venue de Suisse dévoilera les dernières nouveautés, tout en offrant des conseils beauté personnalisés et des consultations sur-mesure.

Rendez-vous le jeudi 16 octobre à 11h00.

Réservation auprès de l'équipe du Spa au 8861.

