

Saveurs Nu La Mer

# Le chef Rajiv Tapsee a les pieds dans l'eau

Quand il s'agit de cuisine, Rajiv Tapsee est comme un poisson dans l'eau. Il prépare trois recettes à base de fruits de mer frais, pour « Saveurs Nu La Mer ». Cette émission culinaire est proposée par Polytechnics Mauritius en collaboration avec Le Défi Media Group. Le troisième et dernier épisode sera diffusé le samedi 2 avril à 19 h 30 sur la page Facebook Defimedia.info et la chaîne YouTube de TéléPlus.

Les huîtres gratinées à la sauce hollandaise, la mousse d'oursins et le cari de crabe à la mauricienne sont les trois recettes de « Saveurs Nu La Mer ». Elles sont concoctées par le chef Rajiv Tapsee de Polytechnics Mauritius. Cette émission culinaire est proposée par Polytechnics Mauritius en collaboration avec Le Défi Media Group.

Le chef Rajiv Tapsee est épaulé par deux étudiants : Parikshit Seegoolam et Tinesha Rekha. Ils ont réalisé les recettes les pieds immergés dans la ferme d'aquaculture de Khenraj Persand à Poudre-d'Or. Le chef Tapsee a fait des yeux de merlan frit aux huîtres, aux oursins et aux crabes. « Les produits frais de la mer sont meilleurs que les produits importés. Travailler avec ces fruits de mer est un véritable plaisir. Ils peuvent se consommer crus ou cuits. Mais ils exigent une manipulation sensible et une préparation raffinée », dit cet habitant de Vaacoa. Il a ainsi mis en exergue des recettes exquises.

Rajiv Tapsee, 35 ans, est tombé dans la marmite à l'âge de 6 ans ! « Mes oncles étaient parmi les premiers Mauriciens à travailler sur des paquebots de croisière.



Le chef Rajiv Tapsee est entouré de deux étudiants pour « Saveurs Nu La Mer ».



La recette de mousse d'oursins est disponible dans le deuxième épisode diffusé le samedi 26 mars.

## Jean Claude Gaspard Challenge Un concours dédié à la légende du séga pour les chanteurs en herbe

Les chansons de Jean-Claude Gaspard sont imagées. Ses paroles, qui font sourire et égayent en toute occasion, ont même traversé les frontières. Sa riche carrière fait de lui une légende vivante du séga mauricien. Son style musical devient une source d'inspiration pour les enfants. Ceux âgés de 5 à 9 ans sont invités à participer au « Jean Claude Gaspard Challenge ».

Ce concours est une initiative de Kenny Léonore Productions (KLP), le label qui représente le ségattier de 76 ans. « Jean-Claude Gaspard a un style unique au niveau de ses textes. Ses mots nous donnent le sourire et les paroles nous font visualiser le contexte. Ce concours a pour but d'enseigner l'écriture des paroles aux enfants et de les encourager à perpétuer le séga », explique Kenny Léonore, le directeur de KLP.

Les intéressés sont invités à interpréter une partie

dans le domaine de la restauration et se sont graduellement mis aux fourneaux », raconte-t-il. En Srd VI, il prépare ses premiers plats basiques comme des ceufs rôtis, des ailes de poulet croustillantes et des wontons.

Au collège, Rajiv Tapsee prépare des plats pour ses amis et ses enseignants notamment pour les excursions. « Dans les mariages, je passais mon temps avec les dadi » qui préparaient les repas », dit-il. À l'âge de 16 ans, un groupe d'annis et lui proposent un service traiteur pour toutes occasions.

« Mon papa est coridon-bleu et il m'a encouragé à faire carrière dans l'hôtellerie et la restauration. Il dit que « tou le zour dinoun nanze ». Ma maman, elle, se limite à la cuisine traditionnelle. Elle apprécie peu ma cuisine », dit-il avec le sourire. Après le Higher School Certificate, Rajiv

Le Défi Media Group

Polytechnics Mauritius

Ils ont exercé

Le programme  
Le cari de crabe à la mauricienne sera diffusé à 19 h 30 le samedi 2 avril sur la page Facebook Defimedia.info et la chaîne YouTube de TéléPlus. Sur les mêmes plateformes, vous pouvez regarder les deux premiers épisodes de « Saveurs Nu La Mer ».



Le chef Rajiv Tapsee est le responsable de la formation « Diploma in Culinary Arts » au Polytechnics Mauritius.

À son retour à Maurice, il prend l'emploi dans le circuit hôtelier. Il exerce comme chargé de cours pendant deux ans à l'École hôtelière Sir-Gaëtan-Duval. Il fait un passage comme Corporate Executive Chef/Operations Manager chez Medley Cuisine Ltd. En janvier 2020, il intègre Polytechnics Mauritius. Il est aussi le responsable de « Diploma in Culinary Arts », une formation accréditée par UCSI université de Malaisie.

Le chef Tapsee est membre de l'Académie internationale des chefs. Il est « Silver Chef » de l'Organisation Best of Gastronomy. Il détient le titre de « Outstanding Trainer of the Year 2022 » d'International Icon Awards.

Rajimedia Seetamonee  
r.seetamonee@defimedia.info



De gauche à droite : Kenny Léonore se tient aux côtés du ségattier Jean-Claude Gaspard.

un coffret d'une valeur de Rs 3 000.

Par ailleurs, une série de projets sera lancée le 17 avril à l'occasion de la fête de Pâques. KLP prévoit la sortie d'un livret contenant les paroles des chansons du ségattier, la reprise de ses chansons en musique classique et électronique ainsi qu'un site web.

Rajimedia Seetamonee