vinetur

Atmosphere Kanifushi accueillera en octobre la sixième édition de son Just Veg Festival

Le resort des Maldives a indiqué que le chef Fabrizio Marino dirigera un programme de restauration végétarienne en format familial du 4 au 9 octobre

vendredi 24 juillet 2026



Atmosphere Kanifushi, un resort aux Maldives, a indiqué qu'il organisera la sixième édition de son Just Veg Festival du 4 au 9 octobre, poursuivant un événement centré sur la haute gastronomie végétarienne et les expériences proposées aux clients sur l'île.

L'édition 2026 sera placée sous le signe d'un format « Family Style » mené par le chef Fabrizio Marino, selon le resort. Le concept repose sur des plats à partager, des produits de saison et un service à table convivial, que l'établissement présente comme le reflet d'une évolution plus large de la restauration de luxe vers des présentations plus simples et des repas plus sociaux.

Le festival est devenu l'un des rendez-vous gastronomiques phares du resort, qui s'est présenté comme l'un des premiers à miser sur la restauration végétarienne haut de gamme aux Maldives. Le programme de cette année associera des influences méditerranéennes à des saveurs de la région de l'océan Indien, en utilisant des techniques telles que la cuisson au feu de bois, le fumage, les infusions d'agrumes et la fermentation.

Marino a déclaré que le menu devait mettre moins l'accent sur la complexité technique que sur la générosité et le lien autour de la table. Dans des propos diffusés par le resort, il a indiqué que les convives recherchent de plus en plus l'authenticité et les expériences partagées, et que les Maldives offrent un cadre adapté en raison de leur environnement naturel et de leurs influences culturelles.

Ram Bhoyroo, le directeur général du resort, a déclaré que l'événement reflète également la volonté d'Atmosphere Kanifushi de relier gastronomie, durabilité et programmation immersive pour les clients. Le festival est prévu avant la période des fêtes de fin d'année, un moment clé pour les resorts haut de gamme à travers les Maldives.

Parmi les plats prévus figurent des antipasti à partager, des préparations de légumes cuits au feu, des recettes inspirées de la région et des desserts servis au centre de la table. Le resort a indiqué que le festival sera intégré à son Kanifushi Plan pour les clients séjournant sur place pendant ces dates.

Cette annonce intervient alors que les resorts d’Asie du Sud et de l’océan Indien continuent d’investir dans la restauration de destination afin de se démarquer sur un marché du voyage de luxe concurrentiel. Les menus végétariens et axés sur le végétal ont gagné en visibilité ces dernières années, en particulier dans les établissements haut de gamme qui cherchent à séduire des voyageurs sensibles au bien-être, à la durabilité et aux ingrédients locaux sans renoncer à une expérience culinaire premium.

Atmosphere Kanifushi fait partie d’Atmosphere Hotels & Resorts, une marque d’Atmosphere Core. La société indique disposer de plus de 16 établissements dans son portefeuille et prévoit de nouvelles ouvertures en Inde, en Italie, au Népal et au Sri Lanka. Atmosphere Core exploite actuellement neuf resorts aux Maldives et un hôtel patrimonial en Inde.

Les réservations pour le festival d’octobre sont désormais ouvertes auprès du resort.