

## LES CHEFS ORGANISATEURS

### **PATRICK BERTRON, TALENTUEUX HERITIER DE "L'ESPRIT LOISEAU"**

Le Chef Patrick Bertron perpétue le style authentique et convivial de la Côte d'Or, grâce à plus de 20 ans d'expérience derrière les fourneaux auprès de Bernard Loiseau: une cuisine rustique mais épurée, qui sublime le goût originel des produits du terroir et qui allie simplicité et légèreté.

Bernard Loiseau aimait interpréter des recettes classiques des régions qui lui étaient familières: l'Ardèche avec l'influence de la cuisine de sa mère, l'Auvergne où il est né et où il a grandi, le lyonnais où il a fait son apprentissage et enfin la Bourgogne.

En 1991, Bernard Loiseau connaît la consécration en se voyant décerner sa troisième étoile au Michelin.

Patrick Bertron pérennise les trois étoiles, et, tout en respectant les préceptes de Bernard Loiseau, continue de faire évoluer sa cuisine de façon plus personnelle.



Bernard Loiseau SA  
21210 SAULIEU - Bourgogne (France)  
Tél: +33 (0)3.80.90.53.53 - Fax: +33 (0)3.80.64.08.92  
Présidence: Dominique LOISEAU  
Direction Générale: Isabelle PROUST  
Secrétariat de Direction: Stéphanie GAITEY  
Contact: [contact@bernard-loiseau.com](mailto:contact@bernard-loiseau.com)  
Réservations: [reservations@bernard-loiseau.com](mailto:reservations@bernard-loiseau.com)

### **BRUNO LE GAC, CORPORATE CHEF DE CONSTANCE HOTELS EXPERIENCE**

Né à Paris en 1968, Bruno Le Gac découvre l'univers de la cuisine à l'âge de 17 ans. Après un apprentissage en Bourgogne, à côté d'Auxerre, plutôt que de faire le tour de France des restaurants, il fait le tour du monde des hôtels...

Il intègre la chaîne Le Méridien à Paris, et, séduit par l'atmosphère qui règne dans une grande brigade, il décide de s'y épanouir et de découvrir les multiples facettes qu'offre la restauration d'hôtel.

Puis c'est à San Diego aux Etats Unis qu'il débute réellement sa carrière, ensuite en Martinique et à St Martin aux Antilles françaises, à Jakarta en Indonésie, au Mexique pour son premier poste en tant que chef exécutif, à l'ouverture du Méridien Cancun en 1998, 100ème hôtel de la chaîne.

Arrivé à l'île Maurice en 2002 pour la réouverture du Constance Belle Mare Plage, ce passionné a eu à cœur de faire progresser la qualité de la restauration et la réputation culinaire de cette belle opération en supervisant les 150 employés de cuisine des 7 restaurants existants.

Aujourd'hui le seul membre de l'association des "Maîtres Cuisiniers de France" établi à l'île Maurice, il oeuvre au cœur d'un carrefour de cultures, dans une destination passionnante à la diversité sans cesse renouvelée.

Le Festival Bernard Loiseau, créé en 2006 et organisé depuis chaque année, ne cesse de grandir et promouvoir les valeurs humaines qui sont l'essence même de notre action.

Depuis avril 2009, Bruno Le Gac a pris la responsabilité de l'ensemble de la restauration des hôtels de Constance Hotels Experience. La montée en puissance de la restauration et du culinaire est une priorité pour notre groupe et la nouvelle mission de Bruno Le Gac s'annonce passionnante.



## **DOMINIQUE GREL, EXECUTIVE CHEF DU CONSTANCE BELLE MARE PLAGE**

Les maître mots de ce Chef sont la passion et le plaisir. Mélangez ces deux qualités en y ajoutant un sourire chaleureux et rassurant et vous obtiendrez le travail du Chef Dominique Grel. La cuisine est pour lui un art mineur pour un plaisir majeur.

Issu du Sud Ouest de la France à Libourne, il découvre sa passion pour la cuisine et obtient deux brevets au lycée hôtelier de sa région.

Il débute à La Table des Frères Ibarboure, un restaurant gastronomique et Hostellerie de grand charme.

Après son service militaire où il est le cuisinier particulier du Quartier Général, il travaille à la Bastide Gasconne, devient Chef de partie au restaurant Les Prés d'Eugénie dans les Landes avec son mentor Michel Guérard qui conserve ses 3 étoiles Michelin depuis maintenant plus de 30 ans.

Il travaille ensuite pendant 4 ans au Relais de Margaux comme Chef de cuisine.

Il arrive à Maurice en 2004 et c'est avec passion et talent qu'il continue son parcours en rejoignant le Constance Belle Mare Plage en septembre 2008 comme Chef Exécutif.

Dominique aime la spontanéité et quand un plat reflète le caractère de celui qui l'a conçu.



## **FREDERIC GOISSET, CHEF DE CUISINE DU BLUE PENNY CAFE**

Frederic est le chef cuisinier du Blue Penny Café, restaurant gastronomique du Constance Belle Mare Plage depuis 2006. Il a commencé sa carrière en 1991 en France et a travaillé dans plusieurs pays tels que Doha, Saint Barthelemy, France (Cannes, Monte Carlo) et aujourd'hui à Maurice. Ayant assisté à beaucoup d'événements et de fonctions à travers le globe, tel la semaine gastronomique du 'Raffles' Hotel à Singapour. Avec sa passion et son grand talent il continue à nous impressionner avec ses nouvelles idées et ses plats exquis.



Ce Chef a le palais au bout des doigts. S'il y a du vent à Martigues dans les Bouches-du-Rhône (son lieu de naissance), c'est celui qui porte l'exubérance de Fernandel là où est né aussi son père, à Carry-le-Rouet. A cette générosité proverbiale des enfants du lieu, il faut ajouter celle de ses deux grand-mères méditerranéennes (l'Italienne et l'Espagnole) et de sa mère juste de l'autre côté de l'eau, en Afrique du Nord.

## **SANJEEV KUMAR MATABUDUL, SOUS CHEF DU RESTAURANT PRINCIPAL DU CONSTANCE BELLE MARE PLAGE « LA CITRONELLE »**

C'est une histoire d'amour qui débute en 1993 entre Sanjeev et l'art culinaire. Il rejoint Constance Belle Mare Plage en 1994 et débute sa carrière au Restaurant Deer Hunter comme commis de cuisine. Après quelques années, il est promu comme Chef de partie. Ensuite il sera responsable de la cuisine du "Swing", puis celle de la cuisine "La Kaze" de 2003 à 2006. En janvier 2006, Sanjeev participe à la première édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau et il est le premier gagnant de ce festival. En mars 2006, il occupe les fonctions de chef garde manger à la cuisine principale, Après une année passée à ce poste, il est promu sous chef de la cuisine principale "La Citronnelle".



Sanjeev a suivi des formations en France notamment au Golden Tulip et un mois de formation au Château de Codignat (Relais & Châteaux).

# LES CHEFS EUROPEENS

## LEUR OBJECTIF

- Transmission de leur savoir-faire aux cuisiniers des îles et échange culinaire.
- Découverte du terroir mauricien.
- Expression inédite des produits du terroir mauricien.

### 1. DIRK SCHROER

CHEF DU RESTAURANT « CAROUSSEL », BÜLOW RESIDENZ HOTEL, DRESDEN, ALLEMAGNE

Chef Schröer est né à Stuttgart et a commencé sa carrière en 1993 à l'hôtel Nassauer Hof à Wiesbaden.

Il a acquis davantage d'expérience au célèbre 'Traube Tonbach' et a travaillé pour Hans Haas à 'Tantris' à Munich, avant de travailler avec le chef Joachim Wissler à 'Vendome'. Il a repris les responsabilités de Chef de Cuisine du restaurant 'Caroussel' en Mars 2006.

Chef Dirk Schröer combine le meilleur de la cuisson classique avec la cuisine contemporaine créative en utilisant les produits saisonniers et locaux disposés avec élégance et dans une synchronisation parfaite.

Les plats du chef se distinguent par leur simplicité apparente, et sont servis dans un cadre élégant par une équipe de salle à la grande courtoisie légendaire au Bülow Residenz.

Il a été voté chef de l'année dans le "Grand Gourmet Award Saxony" en 2006, 2007 et 2008 et était l'un des meilleurs 50 chefs allemands selon Busche Verlag.



### 2. ROLF FLIEGAUF

CHEF DU RESTAURANT ECCO, IL GIARDINO, ASCONA, SUISSE

Pour lui, la cuisine moléculaire vise à intensifier la sensation gustative dans nos papilles. Il est évident qu'il y a aussi une part de spectacle, mais cela ne doit pas faire oublier le met. En principe, le travail en cuisine est moléculaire. Ce qui l'intéresse, c'est de voir comment réagissent les éléments entre eux. Il s'intéresse surtout aux températures, aux techniques et aux temps de cuisson. Il qualifie son style de cuisine « d'aromatique moderne », qui fait la part belle au plaisir, à l'expérimentation et au divertissement.

A travers son travail, il valorise ainsi la nourriture. Il a reçu en 2008 sa première étoile au Michelin.



### 3. BRUNO MONNOIR

CHEF DU RESTAURANT LE BENATON, BEAUNE, FRANCE

Bruno Monnoir a repris le Benaton en avril 1990 avec son épouse Isabelle, ancienne affaire familiale de ses parents, une pizzeria au départ, puis restaurant traditionnel et enfin restaurant gastronomique étoilé Michelin en 2006.

Pendant son apprentissage chez ses parents qui tenaient le restaurant bar le Beffroi à Nuits Saint Georges au coeur de la Bourgogne, il se découvre une vraie passion pour la cuisine. Il continue son apprentissage chez Jacques Lameloise à Chagny, le relais de Sceaux étoilé Michelin et dame tartine avec Alain Billard.

Ses maîtres à penser sont Pierre Gagnaire qui a révolutionné un tout autre esprit de la cuisine, Ferran Adria avec la cuisine moléculaire ou Thierry Marx une autre façon de voir la cuisine, les goûts et textures intéressantes.



#### 4. OLIVIER NASTI

CHEF DU RESTAURANT LE CHAMBARD, KAYSERSBERG, FRANCE

Né en 1966 à Belfort, Olivier a suivi un parcours traditionnel dans l'apprentissage de la cuisine. De 1982 à 1985 il est apprenti au Château de Servin à Belfort. Son goût du voyage et de la découverte l'amène à partir en Suisse, au Luxembourg et ensuite en Angleterre où il a été respectivement commis de cuisine, chef de partie et chef de cuisine.



En 1989 il revient en France et obtient le poste de second de cuisine chez Monsieur Schillinger à Colmar. Ensuite durant 2 ans, il travaille auprès de la Famille Haeberlin à l'Auberge de l'Ill, un des hauts lieux de la Gastronomie française.

La dernière maison où il fut un des collaborateurs, a été la Maison de Bricourt à Cancale chez Monsieur Rollinger. 11 ans après son entrée dans ce métier, il ouvre avec Emmanuel son premier restaurant " Le Caveau d'Eguisheim" où il restera 7 ans à la tête des cuisines et de l'entreprise.

Durant cette période, il a participé à différentes manifestations : 1994 finaliste national du concours Taittinger, 1995 meilleur jeune espoir national, 1996 Maître cuisinier de France, 1998 membre des Jeunes restaurateurs d'Europe, 1999 entrée dans le cercle fermé des "Etoiles d'Alsace".

Outre toutes ces distinctions, il a eu le temps d'ouvrir l'Hostellerie du Château à Eguisheim un hôtel de 12 chambres. En l'an 2000, la famille Nasti s'installe au Chambard à Kaysersberg.

Depuis presque 5 ans, Olivier cherche sans cesse à étonner vos papilles en concoctant des mets traditionnels et revisités. Côté famille Oliver est accompagné tous les jours par Patricia son épouse (responsable de la Winstub) et leurs 4 filles Virginie, Johana, Manon & Clara.

#### 5. ANGEL PASCUAL

CHEF DU RESTAURANT LLUCANES, BARCELONE, ESPAGNE

Dès son plus jeune âge, Angel Pascual apprend la base de la cuisine traditionnelle Catalane en travaillant pour plusieurs restaurants de la région. En 1991, il ouvre le Lluçanès avec son épouse où il met en pratique toutes ses idées en faisant une cuisine créative basée sur les produits locaux tels que les champignons sauvages, le gibier ou les truffes. Son style est intuitif et il applique des techniques modernes. Les plats sont basés sur les produits de saison et respectent la base de la cuisine Catalane avec la touche personnelle du Chef. En 2000, Lluçanès a reçu une étoile au guide Michelin.



Après 16 ans à Prats, le restaurant était devenu une référence gastronomique dans le comté, grâce au dur labeur et aux efforts de l'équipe. Le restaurant a conquis une bonne réputation dans le paysage gastronomique du pays.

Lluçanès s'est déplacé à Barcelone en juillet 2007, dans le voisinage de Barceloneta, endroit emblématique, où la gastronomie joue un rôle extrêmement important aujourd'hui. Avec le changement d'adresse, le restaurant a reçu une étoile Michelin en 2008.

## 6. ALFRED PRASAD

CHEF DU RESTAURANT TAMARIND, LONDRES, UK

Alfred Prasad, 35 ans, est le chef exécutif du Tamarind. Un maître de la cuisine indienne contemporaine, Gordon Ramsay dit de lui : « Alfred mérite la plus large reconnaissance. Beaucoup de personnes prennent la cuisine indienne à la légère, mais cet homme pousse toujours les frontières, en cherchant de nouvelles épices et combinaisons. »



Originaire de Chennai (autrefois Madras) en Inde méridionale, Alfred a vécu partout dans le sous-continent hors sa phase de formation où il a ouvert son esprit aux immenses possibilités de la cuisine indienne. Il a reçu un diplôme de l'institut de Chennai de gestion hôtelière en 1993 et a été sélectionné afin de bénéficier d'une formation avancée du chef Maurya Sheraton, à New Delhi, célèbre pour ses restaurants Dum Pukht et Boukhara.

En 1996, Alfred a travaillé dans les cuisines du légendaire restaurant de Dakshin à Chennai. Il s'est déplacé à Londres en 1999 et a travaillé en tant que sous chef chez Veeraswamy.

Il rejoint le Tamarind en 2001 en tant que sous chef et a progressé pour devenir le chef exécutif une année plus tard grâce à son inimitable talent culinaire.

Il est retourné régulièrement en Inde à la recherche des secrets ou des légendes culinaires de sa famille.

Il célèbre ainsi l'immense diversité de l'Inde à travers sa cuisine.

Alfred était le plus jeune chef indien à recevoir une étoile Michelin à 29 ans, le plaçant sur la carte culinaire du monde. Il a maintenu l'étoile Michelin pendant les 7 années qui suivirent avec plusieurs autres reconnaissances.

## LES CUISINIERS DES ILES

### OBJECTIF ET ROLE

- Partage de connaissances et de maîtrise des produits locaux.
- Exploitation du savoir faire transmis par les chefs internationaux.
- Représenter dignement les îles dans le domaine de la gastronomie.

### 1. DANIEL AGATHINE

COMMIS DE CUISINE AU CONSTANCE LÉMURIA RESORT OF PRASLIN

Daniel, jeune cuisinier passionné de 23 ans, sera pour cette édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau l'ambassadeur de son magnifique pays, les Seychelles.

Amoureux de son métier, Daniel a une soif s'apprendre et une envie de progresser, qui lui ont permis de se qualifier haut la main lors de l'épreuve finale des pré-selections.



Nommé employé du mois en 2008, Daniel est naturellement doué, et il est très fier de son parcours culinaire jusqu'à présent. Il a hâte de faire montre de son talent, et de porter au sein du festival cette petite touche de cuisine seychelloise qui lui tient tant à cœur. Il espère beaucoup de cette épreuve et de cette rencontre entre cuisiniers venus d'horizons si différents.

## 2. MARTINE LUTCHMUN

DEMI-CHEF DE PARTIE, CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Martine a débuté sa carrière en tant qu'apprentie à Constance Belle Mare Plage, avec l'Académie de Constance, puis a suivi un cursus à l'école hôtelière de Maurice. Elle a rejoint par la suite Constance Le Prince Maurice, où, à 23 ans, elle continue d'apprendre et d'exprimer sa passion pour le beau et le bon. Martine est une cuisinière douée, qui a remporté en 2003 le Grand Cordon d'Or de la cuisine française à Monaco, devant des candidats de plusieurs pays et un jury trié sur le volet. Seule femme du Festival Culinaire Bernard Loiseau 2009, elle aura à cœur d'exprimer sa sensibilité et sa finesse. Elle décrit d'ailleurs son métier comme une passion plus que comme une profession, passion que lui a sans doute transmis son père, cuisinier amateur épris des plaisirs de la table.



Martine souhaite être la première femme à lever le trophée le jour de la remise des prix!

## 3. AVIRAJ PARREAGUE

DEMI CHEF DE PARTIE AU RESTAURANT DEER HUNTER

Aviraj est né en 1979, et malgré son jeune âge, il est déjà l'un des meilleurs spécialistes des concours culinaires au sein de l'équipe de cuisine de Constance Belle Mare Plage.

Son surnom « Virage », qui lui fut donné par le chef Michel Portos lors de la première édition du Festival Culinaire en 2006, lui est resté...



Aviraj n'a de cesse de pratiquer et d'apprendre. Il a intégré dès sa création l'équipe « concours » au sein de la brigade, et a remporté depuis plusieurs médailles, notamment lors de l'épreuve annuelle du « Black Box Competition », où il a gagné successivement le bronze, puis l'argent... pour remporter en 2008 la médaille d'or avec son équipe.

En 2006, il termine à la troisième place du Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Grâce à son calme et à sa rigueur, il compte bien cette année marquer le Festival Culinaire de son empreinte. Outre la cuisine, Aviraj est également passionné par la musique.

## 4. PATRICK TRAVADY

CHEF DE PARTIE AU BLUE PENNY CAFÉ

Tout le monde connaît Patrick sous le surnom de « Yano ». Patrick, 31 ans, marié et habitant de Flacq, est passionné de football, de cinéma... et de gastronomie. Son appétit légendaire fait de lui un gourmand et un gourmet. Un vrai épicurien, amoureux de la vie. Sincère, jovial et droit, Patrick est un exemple pour ses collègues. Il a su développer son talent et il est promis à une belle carrière au sein des Hotels Constance.



Après onze ans au Belle Mare Plage dont six au Blue Penny Café, il en est à sa quatrième participation en finale du Festival Culinaire Bernard Loiseau, et espère bien remporter cette année le trophée suprême.

Patrick rêve de devenir chef de cuisine et de pouvoir laisser libre court à sa créativité. Pour gagner la compétition, il compte bien créer un esprit d'équipe très fort avec son co-équipier européen.

## 5. KEESHAN SHIBCHURN

### DEMI CHEF DE PARTIE À LA SPIAGGIA

Keeshan a 31 ans et est passionné de cuisine fusion. Il est fasciné et inspiré par la créativité des grands chefs, et aspire à développer sans cesse ses connaissances en pratiquant et en saisissant toutes les occasions qui se présentent à lui pour apprendre de nouvelles techniques et recettes.

Passionné de football – Keeshan est un fervent supporter de Manchester United – mais aussi de musique, il affectionne tout particulièrement « surfer » sur Internet.

Après un apprentissage qui l’a mené dans divers grands hôtels mauriciens, il a découvert différents types de cuisine, y compris celle des paquebots, où il exerça pendant une année.

Keeshan nous a rejoint depuis, et ce sera sa première participation au Festival Culinaire. Il ambitionne de remporter le premier prix, et de se développer au sein du groupe Constance Hotels Experience.



## 6. CURSLEY LEBRASSE

### CHEF DE PARTIE À LA SPIAGGIA

Cursley a 28 ans, et il travaille à Constance Belle Mare Plage depuis bientôt dix ans. A présent chef de partie et un des piliers du restaurant La Spiaggia, aux côtés du chef Arlando ( vainqueur du Festival Culinaire Bernard Loiseau 2007), il est très fier de participer pour la deuxième fois à l'épreuve.

De nature discrète, Cursley est un travailleur acharné, et il s'efforce de progresser et d'apprendre toujours plus et toujours mieux. Il affectionne, lors de ses moments de temps libre, la recherche à travers les ouvrages culinaires, et notamment sur les aspects les plus modernes des techniques culinaires.

Une fois rentré à la maison, Cursley s'adonne à la musculation, son sport favori. Il attend beaucoup du Festival, et du chef qui fera équipe avec lui.

