



 CONSTANCE
FESTIVAL CULINAIRE
BERNARD  LOISEAU.

17 - 25 MARCH 2018

Table des matières

TABLE OF CONTENTS



5	Introduction
6	Message de Jean-Jacques Vallet <i>Message from Jean-Jacques Vallet</i>
7	Message de Dominique Loiseau <i>Message from Dominique Loiseau</i>
8 - 9	Constance Hotels and Resorts
10 - 11	Relais Bernard Loiseau
12 - 13	Bernard Loiseau
14 - 25	Le Concours Culinaire <i>The Culinary Competition</i>
26 - 27	Maison Deutz
28 - 30	Le Trophée Deutz <i>The Deutz Trophy</i>
31	Les vins Delas <i>The Delas wines</i>
33 - 36	Concours Constance Pâtisserie, Trophée Pierre Hermé - Valrhona <i>Constance Pastry Competition, Pierre Hermé - Valrhona Trophy</i>
38	Les personnalités de la semaine <i>The special guests of the week</i>
41 - 43	Concours Nespresso Café Gourmand <i>Nespresso Café Gourmand Competition</i>
44 - 46	Concours Constance Sommellerie <i>Constance Sommelier Competition</i>
49 - 51	Concours Constance Art de la Table <i>Constance "Art of the Table" Competition</i>
52 - 53	Concours Constance Cocktails <i>Constance Cocktails Competition</i>
55	Les visages de Constance <i>The Constance's faces</i>
56 - 57	Le programme de la semaine <i>The week's program</i>
58 - 59	Les organisateurs <i>The organisers</i>
60	Les gagnants de l'édition 2017 <i>The winners of the 2017 edition</i>
61 - 65	Repères historiques <i>Historical landmarks</i>
66	Les partenaires <i>The sponsors</i>



CONSTANCE
PRINCE MAURICE
MAURITIUS

True by Nature

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS
constancehotels.com

Introduction

INTRODUCTION

Depuis 2006, Constance Hotels and Resorts organise avec le Relais Bernard Loiseau et son Chef Patrick Bertron une semaine de promotion culinaire composée de plusieurs événements. Le point d'orgue de cette semaine culinaire est un concours associant en binôme six Chefs étoilés, tous titulaires d'une étoile au guide Michelin, et six Chefs, issus des hôtels Constance : «Les Chefs de Constance».

Constance Hotels and Resorts a le privilège d'organiser le Festival Culinaire Bernard Loiseau, qui ne cesse de s'internationaliser et d'être médiatisé, notamment en s'associant à des partenaires prestigieux. L'objectif principal de ce Festival est de favoriser l'échange, le savoir-faire, l'expérience et les connaissances entre les professionnels participants, et de rassembler des hommes et femmes venus d'horizons divers autour d'une passion commune : l'amour de la cuisine et l'art de la table. Les candidats auront à cœur de mettre en valeur les principes du « Culinary Spirit » de Constance Hotels and Resorts, que nous définissons comme suit : « Fusion des épices et essences, des parfums et des saveurs... Constance Hotels and Resorts réinvente une cuisine raffinée, où se mêlent les traditions culinaires des îles de l'océan Indien et les saveurs d'Asie, d'Afrique et d'Europe».

Le Festival se déroule en trois grandes étapes principales :

1. Les divers concours
2. Les deux dîners à 6 mains
3. La remise des prix et le dîner de gala

Since 2006, Constance Hotels and Resorts has orchestrated a one-week Culinary Festival with the Relais Bernard Loiseau and his Chef Patrick Bertron. The competition associates six Starred Chefs – all holders this year of one star in the Michelin guide - with six Constance Chefs from Constance Hotels and Resorts.

The Festival Culinaire Bernard Loiseau has become an anticipated event on the international gastronomic calendar, attracting media from around the world, as well as prestigious sponsors. The main objective of the Festival is to support exchange, experience and knowledge of the participating professionals, and to gather men and women from diverse horizons around a common passion: the love of cooking and the “art of the table”.

The candidates will have to emphasize on the principles of the “Culinary Spirit” of Constance Hotels and Resorts which are defined as: “A fusion of spices and essences, aromas and flavours... Constance Hotels and Resorts reinvents a delicate cuisine, where the culinary traditions of the Indian Ocean islands meet with flavours from Asia, Africa and Europe.”

The Festival comprises three principal events:

1. The different contests
2. The two six-hand dinners
3. The prize giving and the gala dinner



Mots de Bienvenue de
WELCOME FROM
CONSTANCE HOTELS AND RESORTS

Jean-Jacques Vallet
Chief Executive Officer

Chers lecteurs,

Pour la 13^e année consécutive, j'ai le grand plaisir de vous retrouver pour notre rendez-vous gastronomique annuel : le Festival Culinaire Bernard Loiseau. Constance Hotels and Resorts a le bonheur d'accueillir pour cette nouvelle édition quelques-uns des plus grands chefs étoilés au monde, venus des quatre coins de la planète. Notre festival est un événement unique en son genre; une véritable célébration de la gastronomie, et surtout une occasion inégalée de réunir la grande famille de la gastronomie dans un esprit de partage et de générosité.

C'est dans cette atmosphère de magie culinaire que nos candidats dépassent leurs limites, expérimentent de nouvelles saveurs et vont toujours plus loin dans les défis du concours. Ces compétitions, tant attendues par les candidats, font avancer toutes les professions dans la technique et la créativité. Cette passion pour la gastronomie et ce désir de dépassement, c'est ce qui fait l'intensité effervescente du Festival et la richesse des échanges qu'il nous apporte. Le Festival nous pousse vers l'excellence, nourrit notre inventivité, fédère nos équipes : c'est un moment fort pour nous tous. Nos visiteurs, quant à eux, vivront, sous le ciel étoilé de Constance Belle Mare Plage et de Constance Prince Maurice, une expérience gastronomique incroyable, bien au-delà de ce qu'ils sont venus chercher!

Chez Constance Hotels and Resorts, nous cultivons l'esprit de partage ; l'échange du savoir-faire. Ce Festival est pour nous l'occasion de partager ce que nous faisons de mieux, de diffuser notre passion pour la gastronomie et les grands crus d'exception. Je voudrais avant de terminer, remercier tous nos partenaires qui croient en cette initiative et qui lui apportent, d'une manière ou d'une autre, le soutien nécessaire à sa réalisation, tout particulièrement Dominique Loiseau et Patrick Bertron, présents à nos côtés pour la 13^e année consécutive.

Laissons donc les participants nous embarquer pour ce voyage gastronomique et gustatif. Bienvenue pour une nouvelle aventure Festival Culinaire Bernard Loiseau !

Bien à vous,

Dear readers,

This year and for the 13th year running, I have the great honour of meeting you all once again for our annual gastronomic event: the Festival Culinaire Bernard Loiseau. For this year's festival, Constance Hotels and Resorts is extending a very warm welcome to some of the world's greatest Michelin-starred chefs who travelled from the four corners of the globe to attend our event.

There is no culinary festival quite like ours. Yes, ours is a true celebration of gastronomy, but it is first and foremost an unrivaled opportunity to bring our big gastronomic family together at an event where sharing and generosity are the dishes of the day.

It is in this atmosphere of culinary magic that our competitors exceed themselves, experimenting with new flavours and testing the boundaries of the possible as the competition progresses. These competitions, so hotly anticipated by their contestants, take every profession to new heights of creativity and technical prowess. This passion for gastronomy and the hunger for excellence are what make the Festival such a thrillingly intense event full of enriching insights. The Festival spurs us on towards excellence, nourishes innovation, and unites our people: it is an amazing experience for all of us. And as for what awaits our visitors beneath the starry skies of the Constance Belle Mare Plage and Constance Prince Maurice, it is an incredible gourmet experience, and so much more than they could ever have imagined.

At Constance Hotels and Resorts, we are firm believers in sharing, and sharing expertise in particular. For us, the Festival is a chance to share what we do best and to disseminate our passion for gastronomy and the most exceptional vintages. In closing, I would like to thank all of our partners for their faith in the event, and for their unique support that makes it possible, especially Dominique Loiseau and Patrick Bertron, present with us for the 13th consecutive year.

It is now time for the contestants to whisk us away on this gourmet journey of the senses, and I welcome you on this new adventure for the Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Yours faithfully,

Mots de Bienvenue de
WELCOME FROM
RELAIS BERNARD LOISEAU

Dominique Loiseau
Présidente de Bernard Loiseau SA



Cette merveilleuse aventure humaine et professionnelle, qui se déroule pour la 13^e fois, a pour vocation de fêter et promouvoir la gastronomie et tous les métiers qui s'y rattachent. Et je suis très fière du niveau d'excellence que nous avons réussi à atteindre. En effet, quand nous avons conçu ce concours, j'avais bien insisté sur le fait qu'il ne pourrait porter le nom de mon mari, Bernard Loiseau, uniquement si la manifestation était d'un niveau professionnel élevé et reconnu. Et c'est un pari tenu, puisque son rayonnement est maintenant international !

Par ailleurs, le cadre magique dans lequel se déroulent les épreuves en fait rêver plus d'un. En effet, les prestations que Constance Hotels and Resorts met à disposition des participants au festival sont idylliques à tous les niveaux. Et dorénavant, les Chefs étoilés se bousculent pour y participer...

Le Festival Culinaire Bernard Loiseau – Constance Hotels and Resorts est une vraie alchimie entre passion, investissement de tous et recherche de l'excellence dans tous les domaines. Comme chaque année, les Chefs étoilés commencent par découvrir les produits typiques des marchés pour ensuite relever un challenge bien particulier : placé en binôme avec un Chef de Constance (rigoureusement sélectionné au sein des restaurants du groupe), chacun d'eux doit concevoir avec juste ce qu'il faut de couleur locale, des plats qui doivent faire la différence, être les meilleurs face à un jury de spécialistes venus du monde entier. Au cours de la semaine, les épreuves de cuisine, d'art de la table, de sommellerie, de bar et café sont empreintes d'un fort investissement personnel, la tension monte au fil des jours, les émotions aussi, et se terminent par des explosions de joie des participants qui ont ici la chance d'être accompagnés et encouragés par leur famille. Que de liens tissés ainsi entre ces jeunes professionnels du monde entier ! Enfin, j'aimerais souligner l'intérêt que présente aussi le festival pour les clients, qui apprécient de pouvoir suivre les compétitions, et surtout de bénéficier de dîners concoctés pour eux par les Chefs étoilés.

Oui, je le répète, notre festival est UNIQUE ! Aucun autre ne lui ressemble.

This year, the Constance Hotels and Resorts Festival Culinaire Bernard Loiseau celebrates 13 years of success! This magnificent human and professional adventure was created to promote gastronomy and its many related professions. And I'm very proud of the level of excellence we have managed to achieve. In the days when we were first planning this competition, I did indeed insist that it could not bear the name of my husband, Bernard Loiseau, unless it was of a top, recognised professional level.

The gamble paid off, and it now has a superb international reputation. Furthermore, the magical setting in which the contests are held serves as thrilling inspiration for many. The amenities that Constance Hotels and Resorts provides for the Festival are idyllic in every way. And the world's top Chefs are now scrambling to take part. The Constance Hotels and Resorts - Festival Culinaire Bernard Loiseau is a truly catalytic collaboration of passions, wholehearted investment on everyone's part, and a quest for excellence in all realms.

Every year, each Michelin-starred Chef begins by discovering the typical market ingredients to be used in meeting a very unusual challenge: working in tandem with a Constance Chef who has been carefully selected from the restaurants of the group, he must create stand-out, utterly distinctive dishes, ones that must be the best when evaluated by a panel of expert judges from around the world. Over the course of the week, the cooking, hosting, sommelier, bar and coffee competitions are imbued with tremendous personal investment, the tension builds as the days pass, emotions run high as well, and it all ends with explosions of joy from the participants, who here have the good fortune to be supported and encouraged by their families. All forging strong bonds between these young professionals from around the world! Lastly, I would like to emphasise the interest the Festival holds for our customers, as well, who appreciate being able to follow the competitions, and, most especially, enjoying the dinners prepared for them by the Michelin-starred Chefs.

Yes, our Festival is UNIQUE! Unlike any other. And, in its class, none has managed to equal it.



True by Nature



La nature et le luxe à taille humaine. Blottis dans les environnements les plus purs de l'océan Indien, les hôtels et resorts Constance invitent à profiter des plaisirs de la vie. Et à les partager avec ceux qui vous sont chers. Les plages de sable blanc aux Seychelles, l'eau limpide et turquoise des Maldives, le paysage infini de vert de Madagascar, l'abondance de nature à l'île Maurice et une terre riche en vie à Pemba, Zanzibar. Tout est en place pour que nos invités écrivent leur propre histoire.

Notre cœur de métier : les expériences authentiques. Nos invités savourent pleinement chaque instant passé au cœur de paysages somptueux et immaculés, où les relations se nouent et les souvenirs se forgent. Accueillis par nos équipes passionnées et attentives, ils peuvent laisser libre cours à toutes leurs envies. Pour un séjour épicurien inoubliable où nous vous partageons notre passion pour la gastronomie et les grands crus. Une expérience du bien-être et de la relaxation totale pour ne faire qu'un avec la nature. Des parcours de golf exigeants pour le joueur expérimenté ou débutant. Et toujours un cadre féérique.

Chez Constance Hotels and Resorts, l'émotion est présente dans chacune de nos actions. Parce que nous aimons les gens et souhaitons qu'ils se sentent chez eux. Rien n'est laissé au hasard quand l'hospitalité est votre passion.

Natural. Human-centric and indulgent. Located within the Indian Ocean, Constance Hotels and Resorts' properties are nestled in pure, authentic surroundings. They are places where the guests can relish the good things. And share them with those they care most about. White sand beaches in the Seychelles, clear turquoise water of the Maldives, infinite green scenery in Madagascar, abundance of nature in Mauritius and a land rich in life in Pemba, Zanzibar; everything is in place for our guests to write their own story.

At the heart of what we deliver; true experiences. The guests live each moment fully, cocooned in untouched, exceptional hideaways; where relationships bloom and memories forge. Facilitated by passionate and intuitive team members, the guest can enjoy as much or as little. Memorable epicurean voyages where we share our passion for gastronomy and outstanding wines. Wellness experiences of pure relaxation to unite with nature. Challenging golf journeys for the experienced or beginner player. All in beautifully scenic environments.

At Constance Hotels and Resorts, we put emotion in everything we do. We truly love people and want them to feel at home. No details left unturned. Our genuine passion for hospitality, always on display.



Superbe propriété bourguignonne au décor très raffiné, et haut lieu de la gastronomie, le Relais Bernard Loiseau est aujourd’hui l’un des plus beaux Relais & Châteaux d’Europe. Il offre des prestations de haut niveau : hôtel 5 étoiles, superbe parc, spa Loiseau des Sens de 1500 m², spa privatif, boutique, etc. Entourée d’une équipe très compétente et fidèle à l’esprit de Bernard Loiseau, Dominique Loiseau perpétue l’œuvre et le savoir-faire de son mari. Près de 90 personnes participent tous les jours à la renommée de l’établissement. Discrète, prévenante et chaleureuse, c’est une équipe fidèle, d’un grand professionnalisme, qui s’investit à l’accueil, au restaurant, en cuisine, à l’hôtel, à la cave, au spa, au jardin et dans les services administratifs.

De « L’hôtellerie de la Côte d’Or » au « Relais Bernard Loiseau »

L’Hôtellerie de la Côte d’Or était autrefois un relais de poste, situé sur une voie de communication majeure créée par les Romains, sous le nom de Via Agrippa. Au Moyen-Age elle fut baptisée Route royale puis Route impériale, Nationale 6, et maintenant D906. Passage obligé pour tous les voyageurs joignant le Nord et le Sud, Saulieu a perpétué pendant des siècles une tradition d’hospitalité qui a séduit de grands noms du monde politique, artistique ou littéraire. A cette époque, La Côte d’Or était située à 5 heures de route: un arrêt gastronomique de prestige, incontournable.

En 1930, La Côte d’Or est reprise par Alexandre Dumaine (1895 – 1974) et son épouse Jeanne. La Côte d’Or se voit attribuer une seconde étoile au Guide Michelin dès 1931, puis une troisième en 1935 (conservée jusqu’en 1964). La réputation d’Alexandre Dumaine est à son apogée : on le qualifie de « cuisinier des rois » et « roi des cuisiniers ». La célèbre Côte d’Or fait alors partie des « hôtels P.C.A. » (Paris – Côte d’Azur).

Parmi les célèbres clients figurent le roi d’Espagne Alphonse XIII, l’Aga Khan, le prince Rainier, le général Juin, Sacha Guitry, Orson Welles, Edith Piaf, Charlie Chaplin, Salvador Dalí, Rita Hayworth, Bernard Buffet...

La salle à manger d’Alexandre Dumaine est toujours là et Dominique Loiseau l’a même fait inscrire au patrimoine des Monuments historiques : c’est dorénavant la salle des petits déjeuners.



Located on an elegant estate in the heart of Burgundy, the Relais Bernard Loiseau has built a reputation as one of France’s leading gourmet restaurants. Today, the Relais Bernard Loiseau is also a premium European Relais & Châteaux property. A favourite destination of gourmet food aficionados and discerning travellers alike, the Relais Bernard Loiseau offers premium services including a five-star hotel, charming Spa, fitness room, library and billiard room, game room for children, swimming-pool and boutique, all surrounded by wooded grounds and beautifully-landscaped garden. With the support of a top-notch team faithful to the spirit of Bernard Loiseau, Dominique Loiseau works to keep alive the legendary culinary skills and tradition of hospitality created by her late husband.

From « La Côte d’Or » to « Relais Bernard Loiseau »

La Côte d’Or was once a post house, located along a major roadway that the Romans used to call Via Agrippa. In the Middle-Age, the route came to be known as Grand Chemin, then Route Royale, Route Impériale, Grande Route, Nationale 6, and finally Route D906. Saulieu has always been a major stopping point for north- and south-bound travellers along this historic route and has, over the centuries, maintained a strong tradition of hospitality, attracting many figures of distinction such as Madame de Sévigné, Napoleon, Colette and Salvador Dalí, who stopped over in Saulieu during their travels, or Charlie Chaplin, Rita Hayworth and other members of the jet set of the time on their way to Cannes on the famous Route 6.

It was during the 1930’s that La Côte d’Or became world-renowned, largely due to the presence of acclaimed Chef Alexandre Dumaine, a favourite of gourmets everywhere, in the cuisine. Along with “Point” in Vienne and “Pic” in Valence, La Côte d’Or became a gastronomic stopover not to be missed on the way to holiday destinations in the mountains or in the sunny south. Alexandre Dumaine ran La Côte d’Or from 1930 to 1963, then François Minot stayed there until 1975. Bernard Loiseau spent 27 years in La Côte d’Or, from 1975 to 2003. In 2003, La Côte d’Or became the Relais Bernard Loiseau, a name that evokes both the history of the building itself (a relais de poste or post house) and the prestigious Relais & Châteaux chain to which it belongs (since 1975). Following the death of Bernard Loiseau, his loyal staff took over at the impetus of his wife, Dominique Loiseau, marking a new chapter in the history of the establishment.

Portrait de BERNARD LOISEAU

BERNARD LOISEAU'S *Portrait*

Bernard Loiseau aura incontestablement marqué l'histoire de la cuisine Française : il était tellement populaire ! Né à Chamalières, dans le Puy-de-Dôme, il entre en apprentissage en mars 1968. Vingt ans plus tard, il accrochera 3 étoiles au fronton de « sa » Côte d'Or en Bourgogne.

« Bernard passe son temps dans les jambes de sa mère à la charcuterie familiale. "J'étais tout le temps fourré dans la boutique (...), j'ai grandi entre les terrines, les saucisses et les têtes de veau", me racontait Bernard. Il apprend aussi à préparer la liqueur de cassis en pressant les fruits dans un bas, ou à éplucher les cèpes pour accompagner la viande », raconte Dominique Loiseau, dans son livre « Bernard Loiseau, mon mari » (éditions Michel Lafon).

Son CAP de cuisine en poche en juin 1971, il part pour l'armée, et a la chance de trouver rapidement un poste de chef à « La Barrière de Clichy », endroit fréquenté par les gens du spectacle et les journalistes, où il se fait déjà remarquer.

Puis il décide de reprendre une maison mythique, « L'Hôtellerie de la Côte d'or » à Saulieu, au bord de la nationale 6, bientôt doublée par l'autoroute A6. Il se trouve ainsi au cœur de la Bourgogne, à mi-chemin entre Paris et Lyon.

A l'aube des années 1980, Bernard Loiseau se distingue déjà par sa cuisine qu'il épure de plus en plus, notamment avec des déglaçages à l'eau, devenus une référence. Pionnier de cette tendance, il a axé sa recherche sur les goûts originaux afin de les sublimer, tout en limitant au maximum l'utilisation des matières grasses et du sucre.

Meneur d'hommes hors pair, il a tout sacrifié pour se consacrer à sa passion :

la cuisine et ses clients. Bernard Loiseau ou la fougue aux fourneaux !

Il était décidé à gravir les échelons. Dès la première étoile remise en 1977, il n'a de cesse de viser la deuxième, attribuée en 1981. Dans les années 90, le personnage Loiseau explose: publication d'un premier livre à succès, "L'Envolée des saveurs", et très nombreuses prestations dans les médias qui l'adorent. C'est l'époque de tous les projets de rénovation pour embellir la propriété. L'arrivée de la troisième étoile en mars 1991 - cette semaine mémorable durant laquelle naît aussi son fils Bastien lui permet de réaliser son rêve : « Un jour, j'aurai 3 étoiles ! ».

Durant plus de 15 ans, il sera le chef le plus médiatisé de France, et depuis il fait rêver tous les Français, encore aujourd'hui, bien après sa mort en 2003.



There is no doubt that Bernard Loiseau has left his mark on the history of French cuisine, a history where every vowel and consonant in the text is marked with the imprint of his talent and perfection. He, a child from Chamalières, in the Puy-de-Dôme, was an apprentice from March 1968 to June 1971. He would then go on to bag 3 stars at the head of 'his' Côte d'Or in Burgundy twenty years later.

'Bernard spends his time under his mother's skirt in the family butcher's shop. "I spent all my time hanging around the shop (...), I grew up amongst the terrines, the sausages and the calf's heads", Bernard told me. He would watch his mother boil the preserves in the laundry boiler on the stove, next to the jams. He learns how to make blackcurrant liqueur by squeezing the fruit through a stocking, and to peel the cèpes to go with the meat', Dominique Loiseau recounts in her book "Bernard Loiseau, mon mari" (Bernard Loiseau, my husband - published by Michel Lafon).

With his professional cookery qualification in his pocket by June 1971, he left to do his military service. By the age of 22, he was Chef at the Barrière de Clichy. This restaurant was the haunt of theatre people and journalists. That's where he developed his taste for the media.

That is also where he started to develop his own style with water deglazing.. In the very early 1980s, Bernard Loiseau was already getting known for his refined cuisine, using water to deglaze, which is now a standard technique. He pioneered this trend, and focused his research on pure, original flavours which he sought to maximise, while at the same time limiting as far as possible his use of fats and sugar.

He was a born leader and delegated to others in order to devote himself to what he was truly passionate about: cuisine and his guests. Bernard Loiseau brought the fire of passion to his kitchens! He was determined to climb the career ladder. From the time of his first star in 1977, he had already set his sights on his second, which he won in 1981. It was then that the Loiseau personality exploded onto the culinary stage.

He published a highly-successful book, "L'Envolée des saveurs", and appeared frequently in the media. It was a time for projects and then came the award of the third star in March 1991 – a memorable week when son Bastien was also born. He had fulfilled his dream, 'one day I shall have 3 stars!'.

For more than 15 years, he will be the most publicized chef in France, and admired by the French and even today, long after his death in 2003.

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LE CONCEPT

Six chefs étoilés prometteurs, passionnés et tous titulaires d'une étoile au Guide Michelin viennent au Constance Belle Mare Plage pour rencontrer six Chefs, issus des établissements de Constance Hotels and Resorts à l'Île Maurice, aux Seychelles et aux Maldives.

Tous les sous-chefs et Chefs des restaurants de Constance Hotels and Resorts peuvent s'inscrire pour participer au Festival Culinaire Bernard Loiseau en tant que « Chef de Constance ». Ils franchissent ensuite les trois étapes d'une sélection rigoureuse, basée sur un questionnaire théorique, la réalisation de deux recettes classiques, puis celle de deux recettes de leur création à partir de produits imposés. Leur participation à l'épreuve finale est donc basée uniquement sur le mérite. Les équipes formées d'un chef étoilé et d'un « Chef de Constance » sont tirées au sort. Les binômes ainsi formés ne vont plus se quitter jusqu'à la fin de la semaine. Chaque équipe reçoit plusieurs produits imposés et doit cuisiner, pour sept personnes :

- Un plat à base de crevettes bios OSO de Madagascar et mélange d'épices (Produits principaux et imposés)
- Un second plat à base de cochon ibérique (Produit principal et imposé)

Les candidats prépareront eux-mêmes leur mélange d'épices à l'aide d'une « roche-cari » traditionnelle, (roche permettant d'écraser et de bien mélanger les épices). Afin d'encourager la créativité et la mise en valeur de produits locaux et de saison, les candidats ont l'opportunité d'acheter tous les produits complémentaires dont ils ont besoin pour leurs recettes au marché local. Les deux jours suivants sont l'occasion pour les chefs étoilés et les chefs de Constance de travailler ensemble leurs recettes et de partager leurs expériences. Les plats préparés par les finalistes sont goûts par un panel de jury présidé par Madame Dominique Loiseau, présidente de Bernard Loiseau SA et composé de professionnels reconnus.

THE CONCEPT

Six promising and passionate Starred Chefs, all Michelin star holders, come to Constance Belle Mare Plage to meet the six "Constance Chefs" of Constance Hotels and Resorts in Mauritius, Seychelles and Maldives. This professional and cultural pairing gives rise to great and exciting moments in the kitchen. Each Starred Chef works with his "Constance" team member. All cooks of the Constance Hotels Group, from Sous Chef to Chef de partie, can participate in the Festival Culinaire Bernard Loiseau as a "Constance Chef".

All entrants must go through the three stages of the rigorous selection process, made up of a theoretical questionnaire; the realisation of two classical recipes; and finally, the actual creation of two dishes within the confines of specified local products. Final participants are therefore selected purely on their skill, knowledge and innate talent. Each team (One Starred Chef and one Constance Chef) is given specified pre-determined products which they must use. These criteria are communicated to the teams in advance. They have to develop and prepare for seven people:

- *A dish with organic OSO shrimp from Madagascar and spices mix (Main and imposed products)*
- *A second dish with Iberico pork (Main and imposed product)*

All spices must be prepared with the traditional "roche-cari" a stone used for crushing spice ingredients. Candidates look for their own products (vegetables, fruits, etc.) at the local Flacq market. The idea is to encourage creativity in design using only local seasonal products. The dishes prepared by the finalists are tasted by a panel of judges presided over by Mrs. Dominique Loiseau (CEO of Bernard Loiseau SA) and other well-known professionals.

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES CRITÈRES DE NOTATION / THE ASSESSMENT CRITERIA

- Aspect, saveur, parfum, couleur, attrait du plat.
- Créativité, originalité, apport à la culture culinaire.
- Utilisation et respect des produits du terroir mauricien.
- « Le goût, messieurs, le goût » (Bernard Loiseau).

« Ces critères reprennent les points les plus importants de la philosophie commune que partagent le Relais Bernard Loiseau et le Culinary Spirit de Constance Hotels and Resorts. »

L'ÉVALUATION:

1ère étape : LA DÉGUSTATION, AU BLUE PENNY CELLAR : La démarche du chef, le pourquoi de la recette sont mis en avant par les Chefs organisateurs qui sont les seuls admis en cuisine. Le jury goûte chaque plat et note ses impressions.

2ème étape : LA DÉLIBÉRATION, DANS LA SALLE PRIVÉE DU BLUE PENNY CELLAR : Après la dégustation de tous les plats, le jury passe à la délibération: réflexion individuelle de chaque membre du jury sur les plats goûts. Le tout est suivi d'un échange d'opinions et de points de vue.

3ème étape : CALCUL FINAL DES POINTS : Lorsque le binôme gagnant est connu, la feuille est remise à la Présidente du jury, Madame Dominique Loiseau.

- *Aspect, savor, colour, and overall attractiveness of the dish.*
- *Creativity, originality, contribution to culinary culture.*
- *Use and knowledge of the local produce.*
- *"The taste, Gentlemen, the taste!" - (Chef Bernard Loiseau).*

These criteria summarise the key concepts of the philosophy shared by the Relais Bernard Loiseau and the culinary spirit of Constance Hotels and Resorts.

THE ASSESSMENT:

1st phase, THE TASTING AT THE BLUE PENNY CELLAR: The Chef's creative approach and the reason for the recipe are explained by the organising group of Chefs - the only ones admitted into the kitchen. The members of the jury taste each dish and note down their impressions.

2nd phase, DELIBERATIONS IN THE PRIVATE AREA OF THE BLUE PENNY CELLAR: After all dishes have been tasted, the jury takes a recess for its deliberations, comprising: individual reflection of each member of the jury on the dishes tasted. Overall exchange of opinions and points of view.

3rd phase, FINAL COMPUTATION OF MARKS: After the name of the winning team has been agreed upon, the results are handed over to the President of the jury, Mrs Dominique Loiseau.



4 RESTAURANTS ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN EN BOURGOGNE



SPA ET RESTAURANT BERNARD LOISEAU À SAULIEU



VILLA LOISEAU DES SENS

RESTAURANT "SANTÉ ET PLAISIR"
+ 33 (0)3 45 44 70 00

SPA : UNIVERS MULTISENSORIEL
BALNÉOTHÉRAPIE – SPA VIP
+ 33 (0)3 45 44 70 02

F – 21210 SAULIEU
loiseaudessens@bernard-loiseau.com
spa.loiseaudessens@bernard-loiseau.com



www.bernard-loiseau.com



Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



DOMINIQUE LOISEAU

Présidente de Bernard Loiseau SA - Relais Bernard Loiseau, France
President of Bernard Loiseau SA - Relais Bernard Loiseau, France



PATRICK BERTRON

Talentueux héritier de «l'esprit Loiseau»
Talented heir of "Loiseau spirit"
Relais Bernard Loiseau, France

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



DAVID MOORE

Fondateur et Directeur du célèbre Restaurant 2 Étoiles Pied à Terre,
Royaume-Uni

Founding Director of famous 2 Stars Restaurant Pied a Terre, UK



TEREZA NEMECEK

Organisateur d'événements autour du Vin, Prague
Wine Events organisor, Prague

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



HARALD WOHLFAHRT

Chef 3 Étoiles Michelin, Allemagne
3 Stars Michelin Chef, Germany



TOMMY MYLLYMAKI

Chef Star; Bocuse D'or Europe 2014, Bocuse D'or 2015 Bronze, Suède
Star Chef, Bocuse D'or Europe 2014, Bocuse D'or 2015 Bronze, Sweden



REYNAUD | FINE FOOD

Partenaire du 13^e Festival Culinaire Bernard Loiseau



www.reynaudfinefood.com

L'Epicerie Fine de la Mer

■ Sélection Caviar ■ Saumon Fumé à l'ancienne ■ Tarama aux œufs de cabillaud sauvage ■

Rillette artisanale ■ Soupe de poisson ■ Conserve de la mer

■ OSO®, la Crevette Bio de Madagascar ■ Huitre Spéciale la Perle Blanche® ■

Le Concours Culinaire THE CULINARY COMPETITION

LES CHEFS ÉTOILÉS / THE STARRED CHEFS



ANDREA CAMASTRA

Chef du Restaurant Senses, Varsovie, Pologne
Chef of Senses Restaurant, Warsaw, Poland



UGO ALCIATI

Chef du Restaurant Guido, Serralunga D'Alba, Italie
Chef of Guido Restaurant, Serralunga D'Alba, Italy

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES CHEFS ÉTOILÉS / THE STARRED CHEFS



MICHAEL REIS

Chef du Restaurant Johanss, Waldkirchen, Allemagne
Chef of Johanss Restaurant, Waldkirchen, Germany



ARNAUD VIEL

Chef de l'Hostellerie La Renaissance, Argentan, France
Chef of Hostellerie La Renaissance, Argentan, France

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES CHEFS ÉTOILÉS / THE STARRED CHEFS



OLDA SAHAJDAK

Chef du Restaurant La Degustation, Prague, République Tchèque
Chef of La Degustation Restaurant, Prague, Czech Republik



MARK KEMPSON

Chef du Restaurant Kitchen W8, Londres, Royaume-Uni
Chef of Kitchen W8 Restaurant, London, United Kingdom

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES CHEFS CONSTANCE / THE CONSTANCE CHEFS



VINESH LUTCHIA
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE



SASHA DINOO
CONSTANCE PRINCE MAURICE



AARON PHARABEAU
CONSTANCE LEMURIA SEYCHELLES

Le Concours Culinaire

THE CULINARY COMPETITION

LES CHEFS CONSTANCE / THE CONSTANCE CHEFS



ARSHIL SOOPUN
CONSTANCE EPHELIA SEYCHELLES



PРАКАЛП PRASSANNA
CONSTANCE HALAVELI MALDIVES



IDUNIL BIYANWILAGE
CONSTANCE MOOFUSHI MALDIVES



FONDÉ EN 1838

Champagne DEUTZ

AY - FRANCE

LA MAISON DEUTZ

La maison Deutz a été créée en 1838 à Ay, par deux émigrants prussiens William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann. Originaires d'Aix-la-Chapelle où ils exercent le métier de négociant en vins, ils développent ensemble le domaine en achetant des vignes de grande qualité. L'origine franco-allemande de l'association a mis à profit la recherche de l'excellence française et la rigueur technique germanique. Lorsqu'ils décident la création et le développement international de leur maison champenoise, ils portent déjà en eux la valeur de la qualité de leur champagne qui est de mêler la technique et l'expertise, à la passion de la production de la vigne. Une valeur forte, un leitmotiv auquel les dirigeants successifs de la Maison de Champagne Deutz, ont toujours adhéré. Au cours du XXe siècle, le domaine s'agrandit avec les terrains de vigne sur la très réputée "Côte des Blancs".

Les engagements de la maison Deutz

La passion pour le travail d'excellence est la ligne directrice des décisions et qui sous-tend la démarche de la Maison Deutz. Cette belle entreprise à management de type familial s'engage tout autant pour son personnel que pour ses clients. Tout d'abord, la sélection du meilleur commence par le choix des meilleurs raisins par les vignerons qui collaborent depuis des générations à l'aventure Deutz. La cuverie, où la patience est reine, accueille les meilleurs vins vinifiés, assemblés avec respect et passion.

La Maison est fière de faire état, pour ses approvisionnements, d'environ 80% de "grands crus" et "premiers crus" qui sont encore sélectionnés pour ne retenir que les meilleures presses. Les caves profondes constituent l'écrin des grandes cuvées de prestige de la Maison. Outre le « Caveau Amour de Deutz », on y trouve aussi par le plus précieux des priviléges, la Vinothèque où sommeillent depuis des décennies les plus grands millésimes signés par la Maison.

L'Amour en partage

Figure de choix dans l'ouvrage-culte du Champagne, « Le Bonal », la Maison Deutz, est très active dans l'organisation de rencontres VIP. Ce ne sont pas moins de 2000 VIP, triés sur le volet, qui sont conviés à visiter et à déguster les vins précieusement conservés dans les crayères d'Ay. On peut admirer et déguster les cadets des meilleurs champagnes qui ont séduit le palais de beaucoup de têtes couronnées depuis la seconde moitié du XIXème siècle. Dans les caves profondes, il semble que plane encore l'image du bâtisseur de la réputation internationale de l'entreprise, William Deutz. L'esprit des lieux est toujours le même, comme en atteste l'authenticité pérenne qui définit chaque cuvée ciselée dans ce sanctuaire. La Maison Deutz n'est pas une simple marque de champagne : elle est une signature. Elle possède une identité propre. A travers le monde, elle est un signe de ralliement pour «ceux qui savent».



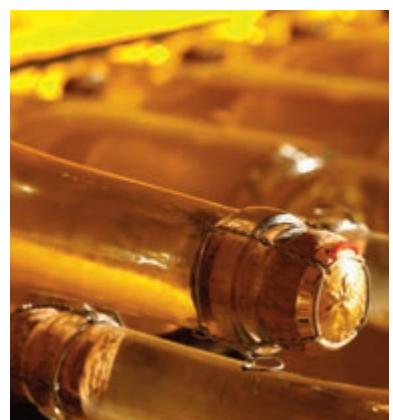
Maison Deutz was created in Ay in 1838, by two Prussian immigrants, William Deutz and Pierre-Hubert Geldermann. Originally wine traders (*négociants*) from Aix-la-Chapelle, they together built up the Domaine by purchasing high-quality vineyards. The Franco-German origin of the partnership successfully brought together the French search for excellence and the German technical rigour. When the pair decided to create their vineyards and sell their champagne internationally, they already appreciated the unique value of their champagne quality, derived from a combination of technical skills and knowhow and a passion for wine and champagne making. This value of quality has become a leitmotiv, which the successive directors of Maison Champagne Deutz, have constantly respected. Over the 20th century, the Domaine grew with the acquisition of vineyards on the celebrated "Côte des Blancs".

Maison Deutz' commitment

The passion for excellence drives all Maison Deutz' decision-making and is the underlying philosophy behind everything it does. This great company with family-style management is committed as much to its staff as it is to its customers. Its quest for the best starts with the selection of the finest grapes from growers whose families have worked with Deutz for generations. The winery, where patience is the watchword, is home to the best wines, produced and blended with passion and respect. Deutz is proud to point out that 80% of its supply are "grands crus" and "premiers crus" grapes, which undergo a further selection process to retain only the best of the press. The deep cellars are the setting for the House's great cuvées de prestige. Besides the "Caveau Amour de Deutz", a very privileged few can also visit the Vinothèque where Deutz' finest vintages have laid in slumber for decades.

Sharing "Amour"

Featuring large in "Le Bonal", the cult book on Champagne, Maison Deutz organizes numerous VIP events. Not less than 2,000 hand-picked VIPs have been invited to visit and taste the champagnes carefully preserved in the company's chalk cellars in Ay. Here you can see and taste the younger versions of the finest champagnes which have captivated the palates of many crowned heads since the second half of the 19th century. It seems as though the spirit of William Deutz, the creator of the company's international reputation, still pervades the deep cellars. Their soul remains the same, as the authentic character of each vintage, carefully crafted in this sanctuary, goes to show. Maison Deutz is not just a champagne brand: it is a signature. It has its own identity. Throughout the world, it is the identifying mark of "people in the know".





Le trophée Deutz DEUTZ TROPHY

L'accord mets et vins est aujourd'hui chose courante dans le monde de la gastronomie mais les accords parfaits sont rares. Depuis 2015, le Trophée Deutz fait partie intégrante du Festival Culinaire Bernard Loiseau. La compétition atteint son apogée lorsque les six Chefs Michelin subliment cet art et concourent pour le Trophée Deutz. Ils ont pour objectif de proposer un amuse-bouche afin de créer le mariage parfait avec le Champagne William Deutz.

Ce trophée rend hommage à notre partenariat de longue date avec le Champagne Deutz étant l'un de nos principaux partenaires depuis la toute première édition de l'événement. C'est un privilège et un honneur d'être associé à cette prestigieuse Maison située parmi les vignobles d'un des plus grands villages de la région, Aÿ-Champagne. Toujours en quête du style traditionnel Deutz dans la finesse et l'équilibre, ils choisissent des raisins issus des crus des plus fins et produisent en petites quantités un Champagne d'exception.

Wine pairing and food are quite common in the world of gastronomy, but perfect pairings are rare. Since 2015, the Deutz Trophy forms an integral part of the Festival Culinaire Bernard Loiseau. The competition reaches its climax as the six Michelin starred Chefs enhance this art and compete for the Deutz Trophy. A canapé will have to be proposed by each chef to create a perfect pairing with the William Deutz Champagne.

This special trophy pays tribute to our longtime partnership with Champagne Deutz, one of the main partners of the event since its first edition. It is a privilege and honor to be associated to this prestigious House situated among the vineyards of one of the region's greatest villages, Aÿ-Champagne. They source their grapes from the finest crus to produce small quantities of exceptional Champagne, always striving for the traditional Deutz style of finesse and balance.



Le Trophée Deutz

DEUTZ TROPHY

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



FABRICE ROSSET

PDG Champagne Deutz / CEO Champagne Deutz



PATRICK BOIVIN

Administrateur / Director Champagne Deutz



LIORA LEVI

Meilleure Sommelière de Norvège 2013
Best Sommelier of Norway 2013

Le Trophée Deutz

DEUTZ TROPHY

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



KEISHI SUGIMURA

Chef du Restaurant Le Benaton, Beaune et Vainqueur du Trophée Deutz 2017 - France
Chef of Le Benaton Restaurant in Beaune and Winner of Deutz Trophy 2017 - France



ANDY LYNES

Journaliste Gastronomique et Voyages, Royaume-Uni
Well-Known Food, Drink and Travel Writer, UK



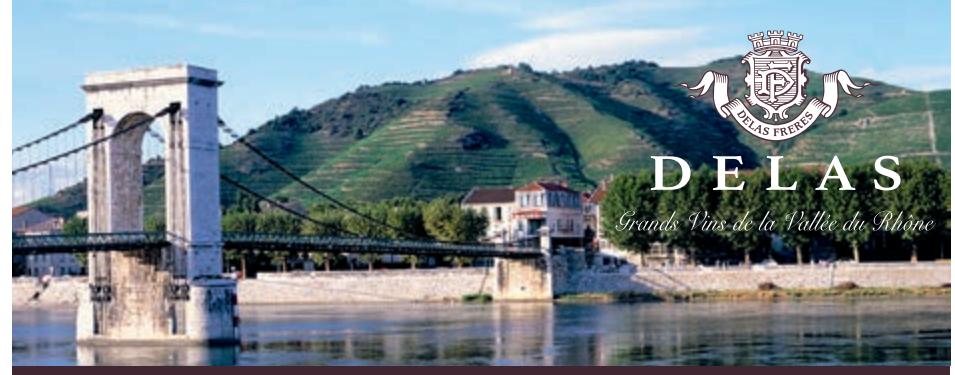
JÉRÔME FAURE

Corporate Sommelier - Constance Hotels, Resorts and Golf



DELAS

Grands Vins de la Vallée du Rhône



Depuis plus de 180 ans, le « cœur Vigneron » de Delas Frères s'exprime avec exigence et passion sur les appellations septentrionales de la Vallée du Rhône (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph,...). Les vins de Domaine et sélections parcellaires qui en sont issus illustrent la politique de la Maison, résolument axée sur la qualité des terroirs.

Sous l'impulsion de Fabrice Rosset, nommé Président en 1996, Delas Frères a entrepris un important programme d'investissements: nouvelle cuverie de vinification, rénovation du chai d'élevage, acquisition de vignobles et accroissement de la capacité stockage notamment sont en cours de réalisation.

En effet, l'année 2015 a consacré une nouvelle étape dans le processus d'élévation de la marque. La récente acquisition d'une propriété au cœur de Tain l'Hermitage permettra à Delas Frères de se doter d'un véritable écrin pour la vinification et l'élevage de ses vins les plus prestigieux. Ce nouveau site contribuera au développement oenotouristique de la région et au rayonnement du savoir-faire de la Maison à travers le monde en devenant à partir de 2019, un endroit privilégié pour l'accueil de ses visiteurs.

For more than 180 years Delas Frères has devoted his heart and soul as a grower with uncompromising passion to its single-vineyard selections within the northern appellations of the Rhône Valley (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, etc.). The Domaine's wines and the special vineyard selections from this area are illustrative of Delas' strategy founded on the quality of the terroirs.

At the instigation of Fabrice Rosset, appointed Chairman in 1996, Delas Frères has embarked on a major investment programme, which includes a new press room, the renovation of the ageing cellars, the acquisition of vineyards and an increase in storage capacity.

As a matter of fact, 2015 marked a new era in the ascending recognition of the brand. The recent acquisition of a property in Tain l'Hermitage will provide Delas Frères with showcase facilities for the vinification and ageing of its most prestigious wines. From 2019 the new site will also help the Company to project its image of expertise worldwide and to develop oenotourism in the region, when its superb visitors reception facilities are ready.





Concours Constance Pâtisserie Trophée Pierre Hermé - Valrhona

CONSTANCE PASTRY COMPETITION
PIERRE HERMÉ - VALRHONA TROPHY

Pour la troisième année consécutive, le Festival Culinaire Bernard Loiseau présente le Concours Constance Pâtisserie en collaboration avec Pierre Hermé et Valrhona.

Cinq Chefs pâtissiers des établissements de Constance Hotels and Resorts, respectivement accompagnés d'un élève de l'institut Vatel-Maurice, devront mettre en valeur la très grande qualité et la diversité des chocolats de la Maison Valrhona.

Ce concours promet du savoir-faire, de l'excellence et de la haute gourmandise dans les plats.

For the third consecutive year, the Festival Culinaire Bernard Loiseau presents the Constance Pastry Competition in collaboration with Pierre Hermé and Valrhona.

Five Constance Hotels and Resorts pastry Chefs, each accompanied by a student from the Vatel International Hotel & Tourism Management Business School in Mauritius, will be challenged to showcase the extremely high quality and diversity of Valrhona chocolate.

The competition promises top level expertise, excellence and delicious art on a plate.

*Concours Constance Pâtisserie
Trophée Pierre Hermé - Valrhona*

CONSTANCE PASTRY COMPETITION
PIERRE HERMÉ - VALRHONA TROPHY

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



PIERRE HERMÉ

Pâtissier français au sommet de son art - France
French Pastry Chef at the peak of his career - France



JOSE MANUEL AUGUSTO

Chef pâtissier formateur de la célèbre maison de chocolat Valrhona
Pastry Chef, trainer at the famous chocolate house Valrhona

*Concours Constance Pâtisserie
Trophée Pierre Hermé - Valrhona*

CONSTANCE PASTRY COMPETITION
PIERRE HERMÉ - VALRHONA TROPHY

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



MERCOTTE

Critique culinaire française, blogueuse et animatrice télé - France
French culinary critic, blogger and tv presenter - France



ANNE-SOPHIE BERCRET

Meilleure Jeune Pâtissière de France 2017 - France
France Best Young Pastry Chef 2017 - France



BLANCHE LOISEAU

Diplômée de l'Institut Paul Bocuse (Ecully) - France
Bachelor en arts culinaires et management de la restauration
Master en leadership culinaire et innovation

Concours Constance Pâtisserie
Trophée Pierre Hermé - Valrhona

CONSTANCE PASTRY COMPETITION
PIERRE HERMÉ - VALRHONA TROPHY

LES PARTICIPANTS / THE PARTICIPANTS



IVEN CHITRAY
CONSTANCE
PRINCE MAURICE



ELLAM JOGHEE
CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE



GILLES REFLOC'H
CONSTANCE
LEMURIA SEYCHELLES



GRACE LUCAS
CONSTANCE
EPHELIA SEYCHELLES



IQUBAL SHAIKH
CONSTANCE
HALAVELI MALDIVES



Cuisine traditionnelle
& gastronomique

Le visage multiculturel de l'île se retrouve évidemment à travers sa cuisine dont la particularité réside dans sa surprenante créativité, son habileté à marier épices et couleurs, saveurs et parfums pour offrir aux visiteurs des recettes séduisantes. Aujourd'hui, c'est à une explosion de goûts et de recettes venus de Chine, d'Inde, des Proche et Moyen Orient, de France ou d'Afrique que vous invite l'île aux mille saveurs.

Il suffit de se balader dans les rues pour comprendre que les Mauriciens adorent manger sur le pouce. En effet, les stands se trouvent à tous les coins de rue et réservent aux curieux de bonnes surprises gustatives grâce aux spécialités locales aux noms exotiques comme « dholl puris », « faratas », « samoussas », « gâteaux piment » et « gâteaux arouille ». Pour les amateurs de cuisine chinoise, le Chinatown Festival et ses échoppes culinaires attirent chaque année des milliers de Mauriciens. Pour ceux qui cherchent un bon restaurant, ils n'auront que l'embarras du choix. Maurice compte de nombreux excellents restaurants, pratiquant diverses cuisines. Ils proposent des cadres exclusifs et une gastronomie exquise apte à satisfaire les gourmets plus exigeants.

Traditional, homely &
sophisticated cuisines

The multicultural composition of Mauritian society is tastefully expressed in its cooking. Mauritian cuisine, whether traditional, homely or sophisticated, showcases an amazing choice of creative fusions, a special talent at mixing spices, colours, savours and aromas, offering the visitor an impressive array of tantalising dishes. Today, the island's multifaceted cuisine takes its inspirations as much from China, India, Middle and Far East as well as France and South Africa. All it takes is a stroll around to understand that Mauritians love street food. Every corner presents a variety of local specialities. Be curious and try out some popular exotic preparations such as dhal puri, farata, samoossa, gato pima, gato arouy. For Chinese food lovers, the must-do is the yearly Chinatown Festival and its food stands for a treat of specialities and delicacies. There are many good quality and varied restaurants in Mauritius and it is worth knowing that a number of Michelin-starred Chefs are at work locally, ensuring that the most exquisite gastronomic delights are on offer. Good quality restaurants are many and varied in Mauritius and it is worth ensuring even the most exacting gourmets with a choice of exquisite gastronomy at exclusive venues.



Les personnalités de la semaine

SPECIAL GUESTS OF THE WEEK



ØRJAN JOHANNESSEN
Bocuse D'or 2015 - Norvège / Norway



PATRICK DOUTRES
Détourneur d'objets, créateur des trophées culinaires - France
Re-purposer of everyday objects and creator of culinary trophies - France



MICHAEL CAINES
Chef Star et propriétaire du Lymstone Manor - Royaume-Uni
Star Chef and owner of Lymstone Manor - UK

FAMILLE PERRIN



WWW.FAMILLEPERRIN.COM



Irresistible attraction



Served by more than 750 top-rated chefs.

Nespresso Club : 206 9401
www.buynespresso.com



NESPRESSO®

Concours Nespresso Café Gourmand

NESPRESSO CAFÉ GOURMAND COMPETITION

Depuis 2014 le Festival Culinaire Bernard Loiseau associe la haute gastronomie au café avec le concours « Nespresso Café Gourmand ». Les commis pâtissiers sont appelés à réinterpréter ce classique en proposant une recette de café créative et innovante, accompagnée de savoureuses mignardises.

Les Grands Crus Nespresso sont ainsi mis à disposition des commis coachés par les gagnants des éditions précédentes pour les accompagner dans leurs créations. En effet, la qualité exceptionnelle ainsi que la diversité des origines et des profils aromatiques qu'offrent les Grands Crus Nespresso permettent de revisiter l'univers culinaire du café, et de créer des recettes gourmandes originales.

Innovation, créativité et passion sont donc les maîtres-mots des participants. Ces derniers devront, une fois de plus, repousser les limites de leur talent lors de l'épreuve. Tous auront pour devoir de marier au mieux les saveurs Nespresso à leurs créations.

Since 2014, the Festival Culinaire Bernard Loiseau associates haute cuisine with coffee at the "Nespresso Café Gourmand" contest. Pastry commis are invited to reinvent this well-known classic by proposing an original, creative and innovative coffee recipe, served with delicious petits fours.

Nespresso Grands Crus are thus provided for the commis coached by the previous winners to be used in their creations. The exceptional quality, diverse origins and aromatic profiles offered by Nespresso are a gateway to revisiting the culinary universe of coffee and creating original, rich and tasty recipes. Innovation, creativity and passion are the Commis' watchwords.

These professionals will once again have to surpass the limits of their talent during the contest. Each Commis will have to pair Nespresso tastes to their creations to the best of their ability.

Concours Nespresso Café Gourmand

NESPRESSO CAFÉ GOURMAND COMPETITION

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



PIERRE HERMÉ

Pâtissier français au sommet de son art - France
French Pastry Chef at the peak of his career - France



ANNE-SOPHIE BERCET

Meilleure Jeune Pâtissiere de France 2017 - France
France Best Young Pastry Chef 2017 - France



MERCOTTE

Critique culinaire française, blogueuse et animatrice télé - France
French culinary critic, blogger and tv presenter - France



JULIEN MARIO

Business Development Manager - Nespresso

Concours Nespresso Café Gourmand

NESPRESSO CAFÉ GOURMAND COMPETITION

LES PARTICIPANTS / THE PARTICIPANTS

LES COACHS / THE COACHES



NICOLAS DUROUSSEAU

CONSTANCE BELLE MARÉ PLAGE



STÉPHANE LABASTIDE

CONSTANCE PRINCE MAURICE

LES COMMIS PÂTISSIERS / THE PASTRY COMMIS



LATIKA RAMTAHUL

CONSTANCE BELLE MARÉ PLAGE



ANNAICK SOURNOISE

CONSTANCE BELLE MARÉ PLAGE



ATISH GOPEE

CONSTANCE PRINCE MAURICE



RAJESHWAR RUGOOBUR

CONSTANCE PRINCE MAURICE

Concours Constance Sommellerie

THE CONSTANCE SOMMELIER COMPETITION

La justesse des propositions, le bon accord avec les mets et l'excellence du service sont les trois composantes essentielles du comportement d'un sommelier. La mise en valeur des créations gastronomiques d'un grand Chef passe aussi par leur complémentarité avec les vins proposés. Ces fins gastronomes que sont les sommeliers le savent plus que quiconque et en tant que professionnels de contact, ils opèrent entre le vigneron et le client. Leur passion du partage trouve bien sa place dans des établissements prestigieux tels que le Relais Bernard Loiseau et les hôtels du groupe Constance Hotels and Resorts. Cette pratique noble, synonyme d'élegance et si essentielle à la gastronomie trouve naturellement sa place au Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Depuis 2012, des sommeliers de Constance Prince Maurice et du Constance Belle Mare Plage scrupuleusement sélectionnés s'affrontent chaque année dans le respect des valeurs de la sommellerie lors d'une compétition au plus haut niveau. Dégustations de vins et d'alcools, accord mets et vins, l'art du service et de la suggestion des vins, connaissance du thé, du café, des eaux et des cigares, voici le monde de la sommellerie et du concours du Festival Culinaire Bernard Loiseau. Bien entendu, des explications et interprétations dignes d'un établissement étoilé seront attendues par un jury d'exception réuni pour l'occasion. Ce concours, porteur d'exigence et de valeurs nobles, sera l'occasion pour les sommeliers de se surpasser et mettre leurs connaissances à l'épreuve.

Appropriate selection, accurate pairing and service excellence are the three essential components of the sommelier's craft. A gourmet meal prepared by a great Chef is enhanced by its potential for complementarity with wines on offer. Sommeliers – these fine gastronomists – understand this more than anyone, and as face-to-face professionals, their time is spent between the winegrower and the customer. Their passion for sharing has a major part to play at prestigious establishments such as the Relais Bernard Loiseau and properties of Constance Hotels and Resorts. This noble practice, synonymous with elegance, is so essential to gastronomy that its inclusion in the Festival Culinaire Bernard Loiseau is only natural.

Since 2012, carefully hand-picked sommeliers of Constance Prince Maurice and Constance Belle Mare Plage have been contending each year in an illustrious competition focused on wine waiting traditions. Wine and alcohol tasting; wine pairing; the art of service and wine suggestion; expertise in tea, coffee, water and cigars: welcome to the world of the sommelier, showcased in the Festival Culinaire Bernard Loiseau competition. Of course, commentary and analysis worthy of a Michelin starred establishment will be provided to a prestigious panel of judges assembled for the occasion. The contest, as an embodiment of the high standards and noble values of the profession, will be an opportunity for the sommeliers to excel themselves and to test their knowledge.

Concours Constance Sommellerie

THE CONSTANCE SOMMELIER COMPETITION

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



FABRICE ROSSET

PDG Champagne Deutz / CEO Champagne Deutz



LIONEL LAVAIL

Directeur Général / General Manager Maison Cazes



LIORA LEVI

Meilleure Sommelière de Norvège 2013
Best Sommelier of Norway 2013

Concours Constance Sommellerie

THE CONSTANCE SOMMELIER COMPETITION

LES PARTICIPANTS / THE PARTICIPANTS



DANY GODER
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE



DEERAJ GOODUR
CONSTANCE PRINCE MAURICE



MANISH BOODHOO
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

AIR MAURITIUS

CONNECTING TO THE FUTURE



Welcoming Le Morne Brabant, our brand new Airbus A350-900

This latest generation aircraft brings a new dimension to the experience of air travel from the moment passengers step in.

It is equipped with the latest cabin products - larger Economy Class seats in a roomier cabin, full-flat Business Class seats, a state of the art entertainment system with full HD screens, inflight connectivity, which will offer an unrivalled level of comfort and convenience. Bon voyage...



airmauritius.com

A350XWB
SHAPING THE FUTURE OF AIR TRAVEL



Le raffinement
dans la simplicité.

Des céramiques sensibles, faites à la main.
Toujours la même passion depuis 1857.

*Handmade delicate ceramics, manufactured
with the same passion since 1857.*

jars
FRANCE
hand made

Concours Constance Art de la Table

THE CONSTANCE "ART OF THE TABLE" COMPETITION

L'art de la table se pratique depuis des siècles, tout comme celui du service. C'est plus précisément au moyen-âge qu'il prend son ampleur et devient une véritable marque de respect envers les hôtes distingués dans certaines cultures. Aujourd'hui encore, sa pratique s'avère millimétrée et absolument indissociable des plaisirs gastronomiques et œnologiques.

Cet art nécessite une réelle connaissance des mets, des boissons, de la verrerie, de la disposition des hôtes et de la vaisselle. Un bon repas, si goûteux soit-il, dépend aussi de la qualité du service. Ainsi, l'art de table devient un composant phare, un "must", pour la réussite d'un repas gastronomique digne de ce nom. Cette année, Constance Prince Maurice accueille le concours "Service et Art de la Table" pour un moment qui alliera tradition et émotion. Dressage, accueil, élocation, tenue et service seront évalués avec minutie pendant la compétition.

Les critères européens du service seront à l'honneur, mis en application par les meilleurs serveurs et Chefs de rang mauriciens. Tension garantie, exigence maximale, mais surtout, passion et partage seront au programme.

Like the art of service, the "art of the table" is a practice spanning centuries. This art took shape during the Middle Ages, becoming a true mark of respect for distinguished guest among certain cultures. To this day, the practice remains an essential part of the culinary world, completely inseparable from the pleasures of gastronomy and oenology. We may not realise it as much today given the customary status of the art, but it requires an in-depth understanding of dishes, beverages, hotel provisions, and glass and tableware.

The quality of a meal also depends on good service, however delicious it may be. Thus the art of the table becomes an integral element, a must for the success of a gourmet meal worthy of its name. This year, Constance Prince Maurice will host the "Service and Art of the table" competition, promising an event rich in tradition and emotion. Presentation, service, speech, dress and reception will all be carefully judged throughout the competition.

European service criteria will be at the fore, applied by the best Mauritian waiters and Chefs de rang. The atmosphere is guaranteed to be tense and demanding, but passion and sharing will also be the order of the day

Concours Constance Art de la Table

THE CONSTANCE "ART OF THE TABLE" COMPETITION

LES MEMBRES DU JURY / MEMBERS OF THE JURY



CATHERINE MOUNIER

JARS FRANCE

Directrice Générale Adjointe / Deputy Director



MERCOTTE

Critique culinaire française, blogueuse et animatrice télé - France

French culinary critic, blogger and tv presenter - France



DOMINIQUE LOISEAU

Présidente de Bernard Loiseau SA - Relais Bernard Loiseau, France

President of Bernard Loiseau SA - Relais Bernard Loiseau, France

Concours Constance Art de la Table

THE CONSTANCE "ART OF THE TABLE" COMPETITION

LES PARTICIPANTS / THE PARTICIPANTS



MARIE GLORIA STÉPHANIE MARIE

Constance Prince Maurice



RAMBOJUN DHANDEV

Constance Prince Maurice



AKLOO LUTCHMUN

Constance Belle Mare Plage



JAUNKEEPERSAD DHANANJAY

Constance Belle Mare Plage

Concours Constance Cocktails

THE CONSTANCE COCKTAILS COMPETITION

C'est en 2013 que s'est tenue la première édition de ce concours de haut niveau où se rencontrent quatre barman de Constance Prince Maurice et du Constance Belle Mare Plage.

Pour la 13e édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau, ces barman triés sur le volet donneront le meilleur d'eux-mêmes pour repousser les limites de l'art de la mixologie.

Les cocktails des participants seront évalués afin de sacrer le meilleur d'entre eux dans une ambiance de partage, de passion et de savoir-faire.

Four barmen of Constance Prince Maurice and Constance Belle Mare Plage will meet during this high-level competition, initially launched in 2013.

For the 13th edition, these barmen hand-picked will seek to excel in the art of mixology.

Cocktails prepared by the participants will ultimately be assessed and the winner crowned in an atmosphere of passion, sharing and savoir-faire.

Concours Constance Cocktails

THE CONSTANCE COCKTAILS COMPETITION

LES PARTICIPANTS / THE PARTICIPANTS



ROBIN GARBING
Constance Prince Maurice



RAVI TEELUCK
Constance Prince Maurice



RAHUL MANVEER
Constance Belle Mare Plage



MUKESH BOOZEDHUR
Constance Belle Mare Plage



True Places
True Relationships

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE
MAURITIUS

True by Nature

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS
constancehotels.com

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR

Les visages de Constance CONSTANCE'S FACES



GERT PUCHTLER

Directeur Général / General Manager, Constance Belle Mare Plage



CHRISTOPHE PLANTIER

Directeur Général / General Manager, Constance Prince Maurice



BRUNO LE GAC

Directeur Général, Constance Lemuria Seychelles et membre fondateur du Festival
General Manager, Constance Lemuria Seychelles and founding member of the Festival

Le Programme de la Semaine

SAMEDI 17 MARS - BIENVENUE AUX ÉTOILES

Dîner autour des vins "DELAS" au Blue Penny Cellar orchestré par Keishi Sugimura, Chef 1 étoile Michelin et grand vainqueur du Trophée Deutz en 2017.

DIMANCHE 18 MARS - SUSPENSE, ÉMOTIONS, TIRAGE AU SORT DES SIX BINÔMES ET DÉCOUVERTE DE L'ÎLE ET DE SES SAVEURS AUTHENTIQUES

Marché de Flacq : les binômes apprennent à se connaître et choisissent ensemble les produits locaux qu'ils utiliseront dans leurs créations. Un moment typique haut en saveurs et couleurs de l'île.

Découverte de la tradition culinaire mauricienne et déjeuner au Chassé de Constance Hotels and Resorts.

LUNDI 19 MARS - CONCOURS CONSTANCE SOMMELLERIE ET DÉBUT DU TRAVAIL EN BINÔME

14h00 : « Concours Constance Sommellerie » au Blue Penny Cellar : Lequel de nos sommeliers mauriciens associera aux mieux les vins mis à sa disposition.

15h00 : Présentation de la "Roche Cari" dans la cuisine principale.

Dîner spécial et desserts réalisés par la meilleure jeune pâtissière française 2017, Anne-Sophie Bercet au restaurant La Spiaggia du Constance Belle Mare Plage. Dîner orchestré par le Chef star Michael Caines au restaurant Le Barachois du Constance Prince Maurice.

MARDI 20 MARS - DEUXIÈME JOUR D'ESSAIS, CONCOURS NESPRESSO ET COCKTAIL INAUGURAL

14h00 : Le "Concours Nespresso Café Gourmand", quant à lui, permettra aux commis pâtissiers de Constance Hotels and Resorts de faire preuve de leur virtuosité devant un panel de jury.

18h30 : Cocktail inaugural à l'Indigo au Constance Belle Mare Plage.

MERCREDI 21 MARS - TROISIÈME JOUR DE TRAVAIL EN ÉQUIPE, CONCOURS ART DE LA TABLE ET COCKTAILS

11h30 : 4 maitres d'hôtels du Constance Belle Mare Plage et du Constance Prince Maurice dresseront une table et exécuteront leur meilleur service pour être évalués par le prestigieux jury lors du

"Concours Constance Art de la Table" au Constance Prince Maurice.

18h30 : Concours Constance Cocktails au Bar principal du Constance Belle Mare Plage.

Dîner au restaurant Deer Hunter au Constance Belle Mare Plage par le très réputé Harald Wohlfahrt, Chef 3* Michelin allemand.

Dîner étoilé orchestré par le Chef Patrick Bertron du Relais Bernard Loiseau au restaurant L'Archipel au Constance Prince Maurice.

JEUDI 22 MARS - LE JOUR J DES CONCOURS CULINAIRES

L'étape finale de la compétition prendra place au Blue Penny Cellar au Constance Belle Mare Plage. Les "Chefs de Constance" prendront ainsi les rênes pour présenter au jury le fruit de leur coopération avec les Chefs étoilés qui resteront en cuisine et agiront en tant que coach.

Buffet Valrhona au restaurant la Citronnelle du Constance Belle Mare Plage.

Dîner à 4 mains au restaurant Deer Hunter du Constance Belle Mare Plage orchestré par le norvégien Ørjan Johannessen, Bocuse d'Or 2015, et le Chef Star suédois Tommy Myllymaki.

VENDREDI 23 MARS - TROPHÉE PIERRE HERMÉ - VALRHONA ET DEUX MENUS À 6 MAINS PRÉSENTÉS PAR LES CHEFS ÉTOILÉS

13h00 : Concours Constance Pâtisserie en collaboration avec Pierre Hermé et Valrhona au Blue Penny Cellar.

A leur tour, les Chefs étoilés prendront les fourneaux pour deux dîners exceptionnels au Deer Hunter du Constance Belle Mare Plage et à l'Archipel à Constance Prince Maurice.

SAMEDI 24 MARS - CONSECRATION

18h00 : L'annonce des gagnants des différentes compétitions se fera dans le jardin principal de l'hôtel. Les meilleures cuvées des champagnes Deutz seront de la partie pour célébrer la fin du 13ème Festival Culinaire Bernard Loiseau.

THE PROGRAM OF THE WEEK

SATURDAY 17th MARCH - WELCOME TO THE STARS CHEFS

Wine pairing dinner at the Blue Penny Cellar with Delas wines and orchestrated by Keishi Sugimura, 1 Michelin star Chef and 2017 Deutz Trophy winner.

SUNDAY 18th MARCH - SUSPENSE, EMOTIONS, DRAWING LOTS OF THE TEAMS AND DISCOVERY OF MAURITIAN AUTHENTIC FLAVOURS

Flacq market: teams learn to know each other and pick up together local ingredients they want to use for their creations.

Discovery of the culinary tradition and lunch at the Chassé of Constance Hotels and Resorts.

MONDAY 19th MARCH - CONSTANCE SOMMELIER CONTEST AND BEGINNING OF TEAMWORK, FIRST DAY OF TRIAL

14h00: Constance Sommelier Contest at the Blue Penny Cellar : which one of our three Mauritian sommeliers will best associate the wines which will be at his disposal.

15h00: "Roche Cari" presentation in the main kitchen.

4 hands dinner orchestrated by Norwegian Ørjan Johannessen, 2015 Bocuse d'Or and Swedish Star Chef Tommy Myllymaki at the Deer Hunter restaurant at Constance Belle Mare Plage.

Wine pairing dinner by the star Chef Michael Caines at the Barachois restaurant of Constance Prince Maurice.

TUESDAY 20th MARCH - SECOND DAY OF TRIAL, NESPRESSO CONTEST AND OPENING COCKTAIL

14h00: The Nespresso "Café Gourmand" contest will also put into competition Constance's Pastry Commis in order for them to prove their virtuosity in front of a panel of jury.

18h30: Opening cocktail at Indigo restaurant at Constance Belle Mare Plage.

WEDNESDAY 21st MARCH - THIRD DAY OF TEAM WORK, ART OF THE TABLE AND COCKTAILS COMPETITIONS

11h30: Four headwaiters from Constance Belle Mare Plage and Constance Prince Maurice will set up a table and will execute their best service in order to be judged by the prestigious jury during the Constance "Art of the Table" Contest at Constance Prince Maurice.

18h30: Constance Cocktails Competition at the Main Bar of Constance Belle Mare Plage.

Special 3 Michelin stars dinner by Chef Harald Wohlfahrt at Deer Hunter Restaurant of Constance Belle Mare Plage.

Starred dinner orchestrated by Chef Patrick Bertron from the Relais Bernard Loiseau at l'Archipel restaurant of Constance Prince Maurice.

THURSDAY 22nd MARCH - THE D-DAY OF THE CULINARY CONTESTS

The final step of the contest will take place at the Blue Penny Cellar at Constance Belle Mare Plage. Constance Chefs will cook alone to present the results of their cooperation with the Starred Chefs to the jury.

Valrhona Buffet at la Citronnelle restaurant at Constance Belle Mare Plage.

4 hands dinner orchestrated by Norwegian Ørjan Johannessen, 2015 Bocuse d'Or and Swedish Star Chef Tommy Myllymaki at the Deer Hunter restaurant at Constance Belle Mare Plage.

FRIDAY 23rd MARCH - PIERRE HERMÉ - VALRHONA TROPHY, TWO MENUS PRESENTED BY THE STARRED CHEFS

13h00: Constance Pastry Competition in collaboration with Pierre Hermé and Valrhona at the Blue Penny Cellar.

At their turn, the starred Chefs will invest the stoves for two exceptional dinners at the Deer Hunter restaurant of Constance Belle Mare Plage and l'Archipel at Constance Prince Maurice.

SATURDAY 24th MARCH - CONSECRATION

18h00: The announcement of the winners of the different contests will be held in the main garden of the hotel. The best Grands Crus of Deutz champagnes will be part of the night to celebrate the closing of the 13th edition of the Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Les organisateurs

THE ORGANISERS



Les organisateurs

THE ORGANISERS

Gagnants édition 2017

2017 EDITION WINNERS



TROPHÉE DEUTZ / DEUTZ TROPHY

Gagnant / Winner: Keishi Sugimura, France



CONSTANCE PASTRY COMPETITION / TROPHÉE PIERRE HERMÉ-VALRHONA

Gagnant / Winner:
Stéphane Labastide - Constance Prince Maurice



CONSTANCE NESPRESSO CAFÉ GOURMAND

Gagnant / Winner:
Stéphane Labastide - Constance Prince Maurice



CONCOURS CONSTANCE SOMMELLERIE

Gagnant / Winner:
Jaisen Pandhoo - Constance Prince Maurice



CONCOURS CONSTANCE ART DE LA TABLE

Gagnant / Winner:
Guness Preshal - Constance Belle Mare Plage



CONCOURS CONSTANCE COCKTAILS

Gagnant / Winner:
Pascal Curpanen - Constance Belle Mare Plage

Repères historiques

HISTORICAL LANDMARKS



2017

PARTICIPANTS

Titti Qvarnstrom - Bloom in the park , Sweden
Gary Kirchens - La Villa Lorraine, Belgium
Alyn Williams - Alyn Williams, UK
William Ledeuil - Ze Kitchen Galerie, France
Sonja Fruhsammer - Fruhsammers, Germany
Keishi Sugimura - Le Benaton, France



GAGNANTS / WINNERS

William Ledeuil - Ze Kitchen Galerie, France
Kevin Hook - Constance Belle Mare Plage



2016

PARTICIPANTS

Berwyn Davies - Glasshouse Restaurant, UK
Oliver Roeder - Bembergs Hauschen, Germany
Michel Husser - Restaurant Le Cerf, France
Tommi Tuominen - Demo Restaurant, Finland
Marc de Passorio - Restaurant L'Esprit de la Violette, France
Yusuke Goto - Restaurant Amour, Japan



GAGNANTS / WINNERS

Michel Husser - Restaurant Le Cerf, France
Krites Halkory - Constance Le Prince Maurice

Repères historiques

HISTORICAL LANDMARKS



2015

PARTICIPANTS

- Serge Vieira - Serge Vieira restaurant, France
Martin Obermarzoner - Jasmin restaurant, Hotel Bischofhof, Italy
Michael Caines - Gidleigh Park, United Kingdom
Denis Feix - Giardino restaurant, Columbia Hotel, Germany
William Frachot - L'Hostellerie du chapeau Rouge, France
Alexandre Bourdas - Saquana restaurant, Honfleur, France



GAGNANTS / WINNERS

- William Frachot - L'Hostellerie du chapeau Rouge, France
Amit Chandel - Constance Ephelia, Seychelles

Repères historiques

HISTORICAL LANDMARKS



2013

PARTICIPANTS

- William Drabble - Restaurant St James Hotel & Club, Royaume-Uni / United Kingdom
Anita Klemensen - Restaurant Den Rode Cottage, Danemark / Denmark
Robert Speth - Restaurant Chesery, Suisse / Switzerland
Luc Mobihan - Restaurant Le Saint Placide, France
Roman Paulus - Radisson Alcron Hotel, République Tchèque / Czech Republic
Ezio Gritti - Restaurant l'Osteria di Via Solata, Italie / Italy



GAGNANTS / WINNERS

- Luc Mobihan - Restaurant Le Saint Placide, France
Hem Pulami - Constance Halaveli, Maldives



2014

PARTICIPANTS

- Tim Allen - Restaurant Launceston Place, Royaume-Uni / United Kingdom
Jacob Holmstrom - Restaurant Gastrologik, Suède / Sweden
Mirto Marchesi - Restaurant La Table d'Adrien, Suisse / Switzerland
Masashi Ijichi - Restaurant La Cachette, France
Jens Rittmeyer - Restaurant Kai3, Allemagne / Germany
Nicolas Masse - Restaurant La Grand' Vigne, France



GAGNANTS / WINNERS

- Masashi Ijichi - Restaurant La Cachette, France
Dammika Sarath - Constance Halaveli, Maldives



2012

PARTICIPANTS

- Angela Hartnett - Restaurant Murano, Royaume-Uni / United Kingdom
David Johansen - Restaurant Kokkeriet, Danemark / Denmark
Dominique Gauthier - Restaurant Le Chat Botté, Beau Rivage, Suisse / Switzerland
Jacques Decoret - Restaurant Maison Decoret, France
Patrick Bittner - Restaurant français, Steigenberger Frankfurter Hof, Allemagne / Germany
Fabrice Biasiolo - Restaurant Une Auberge en Gascogne, France



GAGNANTS / WINNERS

- David Johansen - Restaurant Kokkeriet, Danemark / Denmark
Ankur Daru - Constance Ephélia Resort, Seychelles

Repères historiques

HISTORICAL LANDMARKS



2011

PARTICIPANTS

Xabi Ibarboure - La Table des Frères Ibarboure, Bidart, France
 Mike North - Restaurant The Nut Tree Inn, Murcott, Royaume-Uni / United Kingdom
 Thomas Herman - Restaurant Herman, Copenhague, Danemark / Denmark
 Hans Horberth - Restaurant La Vision, Cologne, Allemagne / Germany
 Jérôme Manifacier - Restaurant Vertig'o, Genève, Suisse / Switzerland
 Serge Vieira - Restaurant Serge Vieira, Chaudes-Aigues, France

GAGNANTS / WINNERS

Serge Vieira - Restaurant Serge Vieira, Chaudes-Aigues, France
 Harrish Mungur - Blue Penny Café, Constance Belle Mare Plage, Île Maurice / Mauritius

2010

PARTICIPANTS

Nicolas Magie - Restaurant La Cape, Cenon, France
 Bernard Leray - Restaurant La Nouvelle Auberge, Whir-au-Val, France
 Kristian Moller - Restaurant Formel B, Frederiksberg, Danemark / Denmark
 Bruce Poole - Restaurant Chez Bruce, Wandsworth Common, Royaume-Uni / United Kingdom
 Eiko Scharfenberger - Restaurant Sonne, Overath, Allemagne / Germany
 Jochen Kempf - Restaurant Prinz Frederik, Hotel Abtei, Allemagne / Germany

GAGNANTS / WINNERS

Bruce Poole - Restaurant Chez Bruce, Wandsworth Common, Royaume-Uni / United Kingdom
 Patrick Travady - Blue Penny Café, Constance Belle Mare Plage, Île Maurice / Mauritius



2009

PARTICIPANTS

Olivier Nasti - Restaurant Le Chambard, Kaysersberg, France
 Bruno Monnoir - Restaurant Le Benaton, Beaune, France
 Dirk Schroer - Restaurant "Carrousel", Bülow Residenz Hotel, Dresden, Allemagne / Germany
 Rolf Fliegauf - Restaurant Ecco, Il Giardino, Ascona, Suisse / Switzerland
 Angel Pascual - Restaurant Llucanes, Barcelone, Espagne / Spain
 Alfred Prasad - Restaurant The Tamarind, Londres, Royaume-Uni / United Kingdom

GAGNANTS / WINNERS

Dirk Schröer - Carrousel Restaurant at Bülow Residenz - Relais & Châteaux, Dresden, Allemagne / Germany
 Daniel Agathine - Constance Lémuria Seychelles



Repères historiques

HISTORICAL LANDMARKS



2008

PARTICIPANTS

Thomas Rhode Andersen - Restaurant Kong Hans Kaelder, Copenhague, Danemark / Denmark
 William Frachot - Chapeau Rouge, Dijon, France
 Bjorn Van der Horst - Restaurant La Noisette - Gordon Ramsay, Londres, Royaume-Uni / United Kingdom
 David Etchegarry - Le Saison, Rennes, France
 Jose Carlos Garcia - Restaurant Cafe de Paris, Malaga, Espagne / Spain
 Roberto Petza - Restaurant S'Apposentu Al Teatro Lirico, Cagliari, Italie / Italy

GAGNANTS / WINNERS

Bjorn van der Horst - Restaurant La Noisette - Gordon Ramsay, Londres, Royaume-Uni / United Kingdom
 Jocelyn Larose - Constance Belle Mare Plage, Île Maurice / Mauritius



2007

PARTICIPANTS

Olivier Bellin - l'Auberge des Glazicks, Plomodiern, France
 Lionel Levy - Une Table au sud, Marseille, France
 Wahabi Naouri - Restaurant « Le Piment », Hambourg, Allemagne / Germany
 Paul Cunningham - « The Paul » à Copenhague, Danemark / Denmark
 Ivano Mestriner - Restaurant Dal Vero, Italie / Italy
 Marcelo Tejedor - Casa Marcelo, St Jacques de Compostelle, Espagne / Spain

GAGNANTS / WINNERS

Wahabi Naouri - Le Piment Restaurant, in Hamburg, Allemagne / Germany
 Arlando René - Constance Belle Mare Plage, Île Maurice / Mauritius

2006

PARTICIPANTS

Thierry Thiercelin - Relais et Châteaux La Villa, Belrose à St Tropez, France
 Stéphane Dupuy - Relais et Châteaux, Château de Codignat à Bort L'Etang en Auvergne, France
 Tim Raue - Restaurant 44 du Swiss Hotel de Berlin, Allemagne / Germany
 Robert Lallement - Relais et Châteaux L'Auberge de Noves, Avignon, France
 Paolo Benigni - Restaurant « Osteria Della Brughiera » en Italie / Italy
 Michel Portos - Relais et Châteaux « Hotel Hauterive » à Bouliac, Bordeaux, France

GAGNANTS / WINNERS

Stéphane Dupuy - Meilleur Ouvrier de France / Best Worker of France
 Sanjeev Matabadul - Constance Belle Mare Plage, Île Maurice / Mauritius



Merci à nos Partenaires

THANK YOU TO OUR SPONSORS



IPC

IMPRIMERIE ET PAPETERIE COMMERCIALE LTÉE

Established in 1941 with a work force of 70 employees, IPC Ltée offers a comprehensive range of facilities producing high quality colour work, hot foiling and embossing, both for the export and local market.

Our strength is our flexibility allowing us to cope with different jobs at the same time.

We also manufacture and import all stationery items, which can be sourced at our stationery shop, 28, Sir William Newton Street, Port-Louis.

IPC Ltée remains at the forefront of new technologies in both the stationery and the printing sector.

We are printers and love what we do. The passion we have for our work enables us to build a long-term partnership rather than just a client-supplier relationship.

We constantly strive to deliver the highest-quality possible.

True by Nature

