10 years of sharing

10 ans de partage et d'amitié

21-28 MARCH 2015

AT CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

table des matières
table of contents

Message de Jean-Jacques Vallet *Message from Jean-Jacques Vallet*	5
Constance Hotels and Resorts	6 - 7
Message de Dominique Loiseau *Message from Dominique Loiseau*	9
Bernard Loiseau	10 - 13
Campagne en Europe *Roadshow in Europe*	14 - 15
Le concours *The contest*	16
Concept	17
Les critères de notation *The assessment's criterias*	18
Le dîner 12 étoiles *The 12 stars dinner*	19
Champagne Deutz	20 - 21
Le programme de la semaine *The week's program*	22 - 23
La remise des prix *The prize giving*	24

Les membres fondateurs *The founding members*	26 - 27
Les organisateurs *The organisors*	27 - 30
Les dîners exclusifs *The exclusive dinners*	32 - 33
Les Chefs étoilés *The starred Chefs*	35 - 40
Les cuisiniers des îles *The island cooks*	42 - 44
Les membres du jury *The jury members*	46 - 51
Les commis *The commis*	52 - 53
Le concours de cocktails *The cocktails competition*	55
Le concours "art de la table" *The "art of the table" competition*	57
Le concours sommellerie *The wine competition*	59
Le concours café gourmand *The "café gourmand" competition*	61
Repères historiques *Historical landmarks*	63 - 67

INSPIRED BY PASSION

We create memories which live with you
long after your holiday has ended.

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

Experience true luxury at our **Ultimate collection** of hotels.
Escape and live the total Resort experience at our **Unique collection** of resorts.

Begin the U-experience:
call (230) 402 2772/73 or visit us at www.constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

Mots de bienvenue de Constance Hotels and Resorts

Welcome from Constance Hotels and Resorts

C'est toujours un immense plaisir d'annoncer le Festival Culinaire Bernard Loiseau organisé au Constance Belle Mare Plage, mais l'édition de cette année sera d'autant plus spéciale qu'elle marquera le 10ème anniversaire de cet événement de prestige ! La grande cuisine a toujours joué un rôle majeur dans l'expérience « U » proposée par le groupe Constance Hotels and Resorts, et nous accueillons ce festival annuel comme une opportunité de renouveler et de renforcer la passion commune que nous partageons avec le Relais Bernard Loiseau.

Le Festival Culinaire Bernard Loiseau a débuté en 2006. Son objectif : faire concourir les chefs des hôtels Constance de l'île Maurice, des Seychelles et des Maldives en binôme avec des chefs étoilés au Michelin. C'était aussi un moyen d'enrichir les compétences et l'expérience des membres de notre équipe tout en célébrant l'excellence en gastronomie. Après neuf éditions, le festival ouvre aujourd'hui ses portes aux chefs de tous horizons.

Réunissant certains des meilleurs chefs issus d'établissements prestigieux à travers le monde, le Festival Culinaire Bernard Loiseau représente vraiment une aventure humaine unique et remarquable. Les participants nous surprennent chaque année par leur créativité, leur génie et leur passion.

Nous sommes aussi extrêmement fiers d'être partenaires de plusieurs grands noms et grandes marques. Je tiens à témoigner toute ma reconnaissance à Dominique Loiseau et à Fabrice Rosset, PDG de Deutz, qui nous accompagnent depuis le début de cette aventure. Animés par un noble objectif – créer et promouvoir la passion culinaire et l'art de vivre – nous sommes absolument impatients de vivre cette incroyable semaine gastronomique marquée par l'excellence, où les participants travaillent de concert pour transcender leur art et établir les nouveaux standards de la grande cuisine.

It is always a great pleasure to announce the annual Festival Culinaire Bernard Loiseau, at Constance Belle Mare Plage, but this year is very special, as it is the 10th anniversary of this illustrious event! Fine cuisine has always been a crucial part of the Constance "U"experience, and we savour this annual festival as a chance to renew and reinforce our shared passion with the Relais Bernard Loiseau.

The Festival Culinaire Bernard Loiseau started in 2006 as a great opportunity to bring together the chefs from Constance Hotels and Resorts in Mauritius, Seychelles and the Maldives to team up with Michelin starred chefs. It was also a way of increasing the skills and experience of our team members and to celebrate excellence in gastronomy. Today, after 9 editions, the festival has opened its doors to chefs from all horizons.

Bringing together the best chefs from some of the most prestigious establishments the world has to offer, the Festival Culinaire Bernard Loiseau is truly a unique and remarkable human adventure. Each year, the participants astound us with their creativity, genius and passion.

We are also extremely proud to be partnering with some great people and brands and I would like to extend my appreciation to Dominique Loiseau and Fabrice Rosset, CEO of Deutz who have accompanied us since the beginning of this adventure. Sharing a noble goal of creating and promoting a culinary passion and way of life, we very much look forward to an amazing gastronomic week filled with excellence where participants work side by side to transcend their art and set new standards in fine cuisine.

Jean Jacques Vallet
Chief Executive Officer

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

Inspired by Passion

Une longue histoire d'amour, qui rend hommage aux femmes et aux hommes ayant contribué au succès de Constance à Maurice. Dans les années 1920, l'activité de la société reposait sur le sucre. Constance a cependant rapidement cherché à se diversifier et à progresser, grâce à la clairvoyance, à l'esprit d'entreprise et à la détermination de son personnel. La société a ainsi élargi, avec succès, son activité dans les secteurs de l'énergie, du commerce, de l'immobilier et de la banque.

Ce n'est qu'en 1975 que le groupe a fait ses premiers pas dans le tourisme avec l'ouverture de l'hôtel Belle Mare Plage - qui était jusqu'alors un hôtel à bungalows - sur la plage de Belle Mare. Cette inauguration a marqué le départ d'une épopée durant laquelle Constance Hotels and Resorts s'est bâti une solide réputation dans le secteur et a ouvert, au fil des ans, d'autres établissements de luxe dans des lieux extraordinaires de l'océan Indien. Le groupe détient et gère actuellement sept hôtels de luxe : chacun de ces superbes établissements possède sa propre personnalité et offre un confort cinq étoiles ainsi qu'un parcours de golf niveau championnat à Maurice et aux Seychelles.

Constance Hotels and Resorts bénéficie d'une base solide, grâce à sa grande expérience en matière de prestations axées sur le service et la qualité, sous la supervision d'équipes hautement performantes.

A long love story, honouring the many men and women who have contributed to the writing of Constance's Mauritian success story. Back in the 1920's the company's main activity was sugar. However its team of clear thinking, enterprising and determined individuals soon looked to diversify and progress. Constance therefore expanded, targeting energy, commerce, real estate and banking with great success.

It wasn't until 1975 that Constance invested in the tourism sector. It began with the Belle Mare Plage hotel on Belle Mare's beach, previously a hotel-bungalow. From there Constance Hotels and Resorts went to establish a strong reputation in tourism and over the years has expanded its portfolio with other luxury establishments in stunning island locations in the Indian Ocean. The group now own and manage seven luxury hotels, each beautifully designed with its own individual character offering 5 comfort as well as championship golf courses in Mauritius and the Seychelles.*

Constance Hotels and Resorts has a solid foundation based on the extensive experience of service and quality driven assets managed by high performing teams.

BERNARD LOISEAU®

5 étoiles au guide Michelin en Bourgogne

Le Relais Bernard Loiseau

Hôtel - Restaurant ❀❀❀ - Spa - Boutique

21210 Saulieu - + 33 (0)3 80 90 53 53

Loiseau des Ducs

Restaurant ❀ - œnothèque

3, rue Vauban - 21000 Dijon - + 33 (0)3 80 30 28 09

Loiseau des Vignes

Restaurant ❀ - œnothèque

31, rue Maufoux — 21200 Beaune - + 33 (0)3 80 24 12 06

2 restaurants Bernard Loiseau à Paris

Tante Marguerite

ambassade de la Bourgogne dans la capitale

5, rue de Bourgogne — 75007 Paris - + 33 (0)1 45 51 79 42

Tante Louise

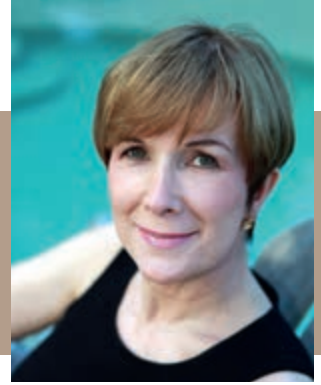
une institution parisienne

41, rue Boissy-d'Anglas — 75008 Paris - + 33 (0)1 42 65 06 85

www.bernard-loiseau.com

Mots de bienvenue du Relais Bernard Loiseau

Welcome from Relais Bernard Loiseau



Cette année, le FESTIVAL CULINAIRE BERNARD LOISEAU-CONSTANCE HOTELS AND RESORTS fête ses 10 ans de succès ! Cette merveilleuse aventure humaine et professionnelle a été créée pour 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 que s'il était d'un niveau professionnel élevé et reconnu. Pari tenu, et le 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 le groupe CONSTANCE HOTELS AND RESORTS met à disposition pour le festival sont idylliques à tous les niveaux. Et les chefs étoilés se bousculent dorénavant pour y participer…

Le FESTIVAL CULINAIRE BERNARD LOISEAU - CONSTANCE HOTELS AND RESORTS est une vraie alchimie entre passions, investissement de tous et recherche de l'excellence dans tous les domaines. Tous les ans, chacun des chefs étoilés européens commence par découvrir les produits typiques des marchés pour relever un challenge bien particulier : placé en binôme avec un chef des îles rigoureusement sélectionné au sein des restaurants du groupe Constance, il lui faut concevoir 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 tous ces jeunes professionnels du monde entier ! Enfin, j'aimerais souligner l'intérêt que présente aussi le festival pour nos clients, qui apprécient de pouvoir suivre les compétitions, et surtout de bénéficier de diners réalisés pour eux par les chefs étoilés.

Oui, notre festival est UNIQUE ! Aucun autre ne lui ressemble. Et dans sa catégorie, aucun autre n'a réussi à l'égaler…

This year, the CONSTANCE HOTELS AND RESORTS FESTIVAL CULINAIRE BERNARD LOISEAU celebrates a decade 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 the CONSTANCE HOTELS AND RESORTS Group 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 European, Michelin-starred chef begins by discovering the typical market ingredients to be used in meeting a very unusual challenge: working in tandem with an island chef who has been carefully selected from the restaurants of the Constance 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 dinner prepared for them by the Michelin-starred chefs.

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

Dominique Loiseau

Chief Executive Officer

BERNARD LOISEAU

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 du monde. Il se distingue notamment par son restaurant Grand Chef Relais & Châteaux, doté de trois étoiles au Guide Michelin depuis 24 ans. Le Relais Bernard Loiseau est aussi un lieu de séjour très prisé qui offre des prestations de haut niveau. Entourée d'une équipe très compétente et fidèle à l'esprit Bernard Loiseau, Dominique Loiseau perpétue l'œuvre et le savoir-faire de son mari. Près de 65 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 « La Côte d'Or » au « Relais Bernard Loiseau »

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 Grand Chemin, puis Route royale, Route impériale, Grande route, 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.

En 1930, La Côte d'Or est reprise par Alexandre Dumaine (1895 – 1974) et son épouse Jeanne, lesquels avaient dirigé pendant neuf ans des hôtels réputés en Algérie. La Côte d'Or se voit attribuer une seconde étoile 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 », « roi des cuisiniers », ou encore « Alexandre le Magnifique ». La Côte d'Or fait partie des « hôtels P.C.A. » (Paris – Côte d'Azur). Parmi les clients du monde politique, artistique ou littéraire, figurent le roi d'Espagne, Alphonse XIII, l'Aga Khan, le prince Rainier, le général Juin, Sacha Guitry, Orson Welles, Vivien Leigh, Edith Piaf, Charlie Chaplin, Gary Cooper, Salvador Dali, Rita Hayworth, Bernard Buffet… dont les noms figuraient sur un livre d'or, illustré de dessins, de peintures et de documents photographiques. Ce livre, qui retraçait plus de trente ans d'histoire, fut brûlé par Dumaine dans son fourneau, furieux du commentaire stupide d'un client. A cette époque, La Côte d'Or est l'étape gastronomique obligatoire.

BERNARD LOISEAU

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 Relais & Châteaux property, offering Michelin three-star dining, since 1991, at the Grand Chef Relais & Châteaux restaurant. 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 Dali, 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.

Profil de Bernard Loiseau

Bernard Loiseau aura incontestablement marqué l'histoire de la cuisine française, celle qui s'écrit avec les voyelles du talent et les consonnes de la perfection. Lui, l'enfant de Chamalières, dans le Puy-de-Dôme, rentre en apprentissage de mars 1968 à juin 1971. Il accrochera 3 étoiles au fronton de « sa » Côte d'Or en Bourgogne vingt ans plus tard.

« 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 regarde sa maman faire bouillir les conserves dans la lessiveuse posée sur le poêle, auprès des confitures. Il apprend 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 de retour à Clermont-Ferrand, fait la rencontre providentielle d'un ancien compagnon d'apprentissage. Celui-ci travaille chez un restaurateur parisien, Claude Verger, qui l'engage à son tour. Bernard Loiseau, le jeune Auvergnat d'origine ardéchoise, monte à Paris et troque le Solex pour le métro. A 22 ans, il est chef à la Barrière de Clichy. L'endroit est fréquenté par les gens du spectacle et les journalistes.

A l'aube des années 1980, Bernard Loiseau se fait remarquer par son style de cuisine épuré, avec ses déglaçages à l'eau, devenu une référence. Pionnier de cette tendance, il a axé sa recherche sur les goûts originaux et purs afin de les sublimer, tout en limitant au maximum l'utilisation des matières grasses et du sucre.

Meneur d'hommes hors pair, il déléguait pour se consacrer à sa passion, la cuisine et à ses clients. Bernard Loiseau ou la fougue aux fourneaux ! Il était décidé à gravir les échelons. Dès la première étoile acquise en 1977, il n'a de cesse de viser la deuxième, attribuée en 1981. Celle-ci verra « l'explosion » du personnage Loiseau : publication d'un livre à succès, L'Envolée des saveurs, et très nombreuses prestations dans les médias. C'est l'époque de tous les projets jusqu'à l'attribution de la troisième étoile en mars 1991 - cette semaine mémorable durant laquelle naît aussi son fils Bastien. Il aura réalisé son rêve, « un jour, j'aurai 3 étoiles ! ».

Bernard Loiseau's profile

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 tails in the family pork 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 ceps 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, and when he returned to Clermont-Ferrand, made a lucky chance encounter with a former companion from his apprenticeship days. This friend was working for a restaurant owner in Paris, Claude Verger, who also offered him a job. Bernard Loiseau, the young man from the Ardèche in the Auvergnat, went up to Paris and exchanged his Solex mororbike for the metro. 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. Women with an eye on their figures became very keen on this lighter kind of cuisine with less cream and butter.

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 focussed 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!', and the New York Times featured him on the front page.

Inauguration de la 10ème édition en Europe

Octobre 2014

Spécialistes du voyage, critiques gastronomiques, Chefs étoilés Michelin et restaurateurs de luxe se sont réunis en Europe, en octobre dernier, afin de marquer le lancement de la 10e édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Le Festival Culinaire Bernard Loiseau occupe une place particulière dans le cœur des gourmets européens, et est l'un des rares événements du calendrier gastronomique capables d'attirer de grands noms tels que Patricia Bröhm (rédactrice en chef de Gault et Millau en Allemagne), Dominique Loiseau, Christopher Barber et le critique gastronomique Manfred Kohnke.

Ce festival, organisé à Constance Belle Mare Plage,
a célébré la passion mutuelle pour la gastronomie,
et a donné lieu à un riche échange d'expériences et de savoir-faire
entre les meilleurs Chefs européens étoilés Michelin et les
Chefs des îles de l'océan Indien de Constance Hotels and Resorts.

Des dîners à quatre mains et au champagne ont ainsi été organisés dans des restaurants renommés et étoilés Michelin de Paris, Munich et Londres, étapes du dernier voyage européen du groupe Constance Hotels and Resorts pour lancer la 10e édition du festival.

Jean-Jacques Vallet, CEO de Constance Hotels and Resorts, a profité de ce 10e anniversaire pour annoncer que l'édition 2015 sera encore plus ouverte aux hôtes de Constance Belle Mare Plage, avec notamment la possibilité pour ces derniers de faire partie du jury du prestigieux Festival Culinaire.

Inauguration of the 10th Edition in Europe

October 2014

There are few events in the gastronomic calendar that can draw the likes of Patricia Bröhm, editor in chief of Gault Millau in Germany, Dominique Loiseau, Christopher Barber and food critic Manfred Kohnke but the Festival Culinaire Bernard Loiseau holds a special place in the heart of Europe's gourmets.

The festival at Constance Belle Mare Plage celebrates the mutual passion for food and the sharing of experience and skills between leading Michelin-starred European chefs and the Indian Ocean island chefs of Constance Hotels and Resorts.

Exclusive champagne and four hands dinners were held at renowned and Michelin-starred restaurants in Paris, Munich and London – all part of the last European road trip by Constance Hotels and Resorts group to celebrate the festival and launch its 10th anniversary event.

CEO of Constance Hotels and Resorts Jean Jaques Vallet revealed at that time that the 2015 festival will be even more interactive for guests at Constance Belle Mare Plage with opportunities for guests to win a place on the prestigious Festival Culinaire judging panel.

Le Concours

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 évènements, et dont le point d'orgue est un concours associant en binôme six chefs étoilés, tous titulaires cette année de deux étoiles au guide Michelin, et six cuisiniers des îles de l'océan indien, issus de nos hôtels: « Les Chefs des Îles ». Constance Hotels and Resorts a le privilège d'organiser ce Festival Culinaire, qui ne cesse de s'internationaliser et de se médiatiser, notamment en s'associant à des partenaires prestigieux. Cet évènement de renom a lieu dans le cadre idyllique du Constance Belle Mare Plage, situé sur une des plus belles plages de la côte est.

Le site du Constance Belle Mare Plage dispose aussi d'un parc naturel de 150 hectares où s'étendent deux golfs de championnat. 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 très 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 et les saveurs d'Asie, d'Afrique et d'Europe».

Le festival se déroule en trois grandes étapes principales :

1. Le concours.
2. Le dîner « douze étoiles ».
3. La remise des prix et le dîner de gala

The Contest

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 two stars in the Michelin guide - with six cooks of Constance Hotels and Resorts. This Culinary Festival has become an anticipated event on the international gastronomic calendar, attracting media from around the world, as well as prestigious sponsors. The Culinary Festival Bernard Loiseau takes place at Constance Belle Mare Plage, a natural park of 150 hectares located on one of the most beautiful beaches on the Mauritian east coast. This renowned resort is also known for its two famous 18-hole championship golf courses. The main objective of the Festival is to support the exchange, experience and knowledge of the participating professionals, and to gather men and women from very diverse horizons around a common passion: the love of cooking and the art of the table.

The candidates will have to emphasize 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 simmer and blend with flavours from Asia, Africa and Europe."

The Festival comprises three principal events:

1. *The contest.*
2. *The "12 stars" dinner.*
3. *The prize giving and the gala dinner.*

Le Concept

Six chefs étoilés prometteurs, passionnés et tous titulaires de deux étoiles au Guide Michelin viennent au Constance Belle Mare Plage pour rencontrer six « Chef des Îles », issus des hôtels 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 des Îles ». 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 des Îles » sont tirées au sort. Les binômes ainsi formés ne vont plus se quitter jusqu'à la fin de la semaine. Chaque équipe reçoit des produits imposés et doit cuisiner, pour sept personnes :

- Une entrée libre à base de palmiste (Produit principal et imposé)
- Un plat à base de bar bio du Golfe de Corinthe (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 cuisiniers des îles de travailler ensemble leurs recettes et de partager leurs expériences. Les plats préparés par les finalistes sont goûtés 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 "Island 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 "Island" team member. All cooks of the Constance Hotels Group, from sous chef to chef de partie, can participate in the Bernard Loiseau Culinary Festival as an "Island Chef". All entrants must go through the three stages of the rigorous selection process, made up of a theoretical questionnaire; the design of two traditional recipes; and finally, the actual creation of the 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 Island 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 starter with Palm Heart. (Main and imposed product)*
- *A dish with Organic seabass fish from the gulf of Corinth. (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 Port-Louis market, capital of Mauritius. 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 the Relais Bernard Loiseau SA) and other well-known professionals.

Les Critères de Notation

- 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 CAFE: 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 CAFE: Après la dégustation de tous les plats, le jury passe à la délibération: Réflexion individuelle de chaque membre du jury sur les plats goûtés. 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.

The Assessment Criteria

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

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

THE ASSESSMENT:

1st Phase, THE TASTING AT BLUE PENNY CAFÉ: The chef's creative approach and the reason for the recipe are explained by the organizing 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 BLUE PENNY CAFÉ: 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.

Le Dîner « 12 Étoiles »

Vendredi 27 mars au restaurant Deer Hunter /
Friday 27th March at the Deer Hunter restaurant

Douze étoiles, douze mains et un voyage unique dans l'univers gastronomique des chefs européens invités au Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Les chefs européens laisseront libre cours à leur talent pour gratifier les convives de six plats inventifs, goûteux et aboutis.

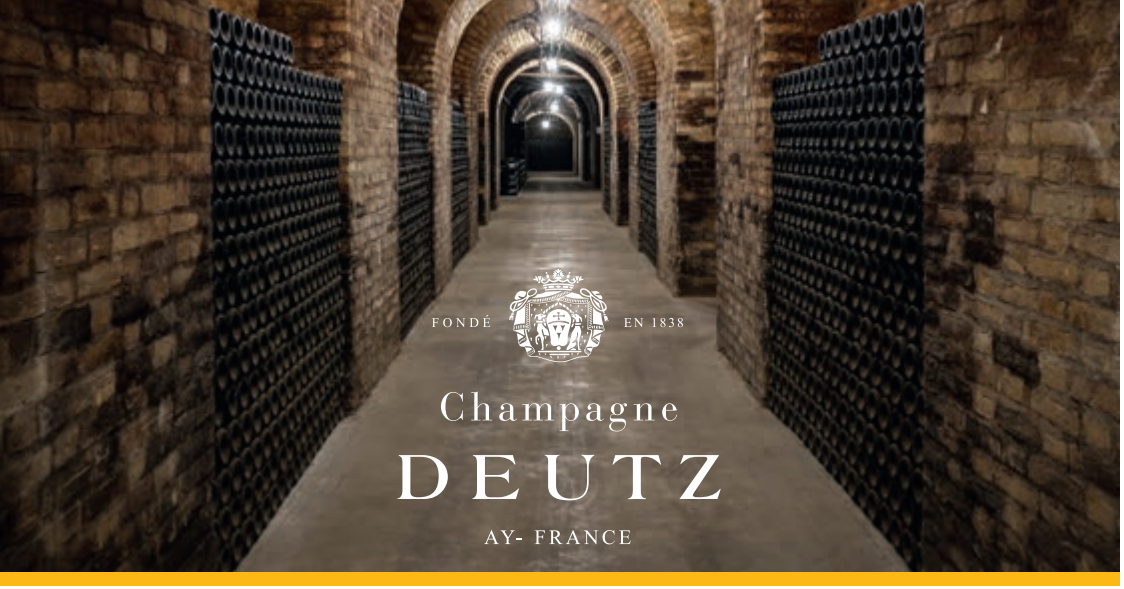
Les convives pourront ainsi s'approcher un peu plus de l'univers gastronomique unique et singulier des six chefs que seul le Festival Culinaire Bernard Loiseau pouvait réunir. Un grand moment en perspective…

The « 12 Stars » Dinner

Twelve stars, twelve hands and a unique journey in the culinary world of the European chefs invited to the Festival Culinaire Bernard Loiseau.

The European chefs will unleash their talents to reward guests with six complete, inventive and tasty dishes.

Guests will thereby enjoy an up-close experience of the six chefs' unique culinary world, talents that only the prestige of the Festival Culinaire Bernard Loiseau could bring together.



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 privilèges, la Vinothèque où sommeillent depuis des décennies les plus grands millésimes signés par la Maison.

Le privilège angélique de la Maison Deutz

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 1500 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.

Maison Deutz' "angelic privilege"

Featuring large in "Le Bonal", the cult book on Champagne, Maison Deutz organizes numerous VIP events. Not less than 1,500 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 Programme de la Semaine

SAMEDI 21 MARS – BIENVENUE AUX ETOILES

Concours des barmen lors d'une soirée de bienvenue.

DIMANCHE 22 MARS – SUSPENSE, EMOTIONS, TIRAGE AU SORT DES SIX BINOMES ET DECOUVERTE DE L'ILE 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 23 MARS – DEBUT DU TRAVAIL EN BINOME, PREMIER JOUR D'ESSAIS.

Dîner signé Pierre Hermé à La Spiaggia au Constance Belle Mare Plage.

Dîner étoilé orchestré par le gagnant de l'édition 2014 à l'Archipel au Constance Le Prince Maurice.

MARDI 24 MARS – DEUXIEME JOUR D'ESSAIS.

Cocktail inaugural le soir au Constance Belle Mare Plage

MERCREDI 25 MARS – TROISIEME JOUR DE TRAVAIL EN EQUIPE

4 serveurs et chefs de rang du Constance Belle Mare Plage et du Constance Le Prince Maurice dresseront une table et exécuteront leur meilleur service pour être jugés par le prestigieux jury lors du concours "Arts de Table" au Blue Penny Café.

Le concours "Café Gourmand", quant à lui, permettra aux chefs pâtissiers de Constance Hotels and Resorts de faire preuve de leur virtuosité devant le jury.

Dîner 3 étoiles orchestré par le Chef Patrick Bertron du Relais Bernard Loiseau au restaurant Deer Hunter du Constance Belle Mare Plage.

JEUDI 26 MARS – LE JOUR J…

L'étape finale de la compétition prendra place au Blue penny Café au Constance Belle Mare Plage. Les "Chefs des îles" prendront ainsi les rennes pour présenter au jury le fruit de leur coopération avec les chefs étoilés. Les Chefs étoilés resteront en cuisine et agiront en tant que coach.

Dîner à quatre mains orchestré par Masashi Ijichi, le grand gagnant de l'édition 2014 et Pierre Hermé, le Picasso de la pâtisserie.

VENDREDI 27 MARS – MENU 12 ETOILES PRESENTE PAR LES CHEFS EUROPEENS

Concours de sommellerie : lequel de nos trois sommeliers mauriciens associera aux mieux les vins mis à sa disposition

A leur tour, les Chefs doublement étoilés prendront les fourneaux pour un diner exceptionnel au Deer Hunter du Constance Belle Mare Plage.

SAMEDI 28 MARS – CONSECRATION

L'annonce du binôme gagnant sera faite par Mme. Dominique Loiseau en personne. Les meilleures cuvées des champagnes Deutz seront de la partie pour célébrer la fin du Festival Culinaire Bernard Loiseau. Le Constance Belle Mare Plage vous accueillera ensuite dans son restaurant La Citronnelle pour un buffet festif.

The Program of the Week

SATURDAY 21st MARCH – WELCOME TO THE STARRED CHEFS

Barmen contest this same night.

SUNDAY 22nd MARCH – SUSPENSE, EMOTIONS, DRAWING LOTS OF THE TEAMS AND DISCOVERY OF MAURITIAN AUTHENTIC FLAVOURS

Flacq market: teams learn to know each other's 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 23rd MARCH – BEGINNING OF TEAM-WORK, FIRST DAY OF TRIAL

Special dinner by Pierre Hermé at La Spiaggia restaurant at Constance Belle Mare Plage.

Dinner orchestrated by Masachi Ijichi, winner of the previous edition at l'Archipel restaurant at Constance Le Prince Maurice.

TUESDAY 24th MARCH – SECOND DAY OF TRIAL.

Inaugural cocktail the night at Constance Belle Mare Plage.

WEDNESDAY 25th MARCH – THIRD DAY OF TEAM WORK.

4 waiters and chefs de rang from Constance Belle Mare Plage and Constance Le Prince Maurice will set up a table and will execute their best service in order to be judged by the prestigious jury during the "Art de Table" contest at the Blue Penny Café.

Then, the "Café Gourmand" contest will also put into competition Constance's pastry chefs and executive chefs in order for them to prove their virtuosity in front of the jury.

"3 stars" dinner orchestrated by Chef Patrick Bertron from Relais Bernard Loiseau at the Deer Hunter restaurant of Constance Belle Mare Plage.

THURSDAY 26th MARCH – THE D-DAY…

The final step of the contest will take place at the Blue Penny Café at Constance Belle Mare Plage. Island chefs will cook alone to present the results of their cooperation with the European chefs to the jury. The European chefs will remain in the kitchen and act as coach.

Four hands dinner by Masashi Ijichi and Pierre Hermé at Constance Belle Mare Plage

FRIDAY 27th MARCH – "12 STARS" MENU PRESENTED BY THE EUROPEAN CHEFS.

Sommelier contest: which one of our three Mauritian sommeliers will best associate the wines which will be at his disposal.

At their turn, the 2 Michelin stars chefs will invest the kitchen for an exceptional dinner at the Deer Hunter restaurant of Constance Belle Mare Plage.

SATURDAY 28th MARCH – CONSECRATION

The announcement of the winning team will be made by Mrs Dominique Loiseau herself. The best Grands Crus of Deutz champagnes will be part of the night to celebrate the closing of the 10th edition of the Festival Culinaire Bernard Loiseau. Then, Constance Belle Mare welcomes you to his restaurant Citronnelle for a festive buffet.

La Remise des Prix

Les résultats du concours seront proclamés à l'occasion de la soirée de remise des prix. Y assisteront:

- Les membres du jury
- Les organisateurs du festival
- Les chefs et leurs accompagnants
- Les journalistes internationaux et locaux
- Les sponsors de l'événement
- Les membres de la direction de Constance Hotels and Resorts
- Une clientèle de passionnés
- Et d'autres invités prestigieux

Chaque candidat est récompensé par un prix différent.

Le premier prix pour le « Chef des Îles »:

- Un séjour d'apprentissage dans une grande maison étoilée en Europe au cours de l'année suivant le festival.
- Un séjour d'une semaine pour deux personnes dans un des hôtels du groupe d'un autre pays offert par Constance Hotels and Resorts.
- Un trophée et divers cadeaux utiles pour la suite de leur parcours professionnel.

Le premier prix pour le chef étoilé:

- Un séjour d'une semaine pour deux personnes au Constance Belle Mare Plage au cours de l'année suivant le festival incluant un billet d'avion aller-retour en classe affaires offert par Air Mauritius.
- Un trophée et divers cadeaux.

The Prize Giving

It is only during the prize giving that the president of the jury will announce the name of the winning team. This event takes place in the presence of:

- *Members of the jury*
- *Organisers of the festival*
- *The Chefs and their partners*
- *International and local journalists*
- *Sponsors of the event*
- *The management of Constance Hotels and Resorts*
- *Other prestigious guests*

All candidates will receive prizes.

The first prize for the "Island Chef":

- *A month of training in a renowned European establishment for the year following the Festival.*
- *A one-week stay for two people in one of the Constance Hotels and Resorts (outside the country of origin of the winning chef).*
- *A trophy and other accolades as endorsements in recognition of their professional achievements.*

The first prize for the Starred Chef:

- *One-week stay for two people at Constance Belle Mare Plage during the year following the Festival.*
- *One return ticket in business class offered by Air Mauritius.*
- *A trophy and various other gifts.*

DOMAINES DELAS
LES BESSARDS
2009
HERMITAGE
DELAS
© Ginko-photo.com

Les membres fondateurs / *The founding members*

PATRICK BERTRON

3 ETOILES MICHELIN, TALENTUEUX HERITIER DE « L'ESPRIT LOISEAU »

3 MICHELIN STARS, TALENTED HEIR OF « LOISEAU SPIRIT »

Bernard Loiseau a marqué l'histoire de la cuisine française. Au début des années 80, il s'est fait remarquer par son style de cuisine « épuré », qu'il a peaufiné au fil des ans, devenant ainsi une référence. Il aimait réinterpréter des recettes classiques. En 1991, il connaît la consécration en se voyant décerner sa troisième étoile au Michelin. Grâce à plus de 20 ans d'expérience auprès de Bernard Loiseau derrière les pianos, le Chef Patrick Bertron perpétue ce style authentique et convivial: une cuisine rustique mais épurée, qui sublime le goût originel des produits du terroir et qui allie simplicité et légèreté. Tout en respectant les préceptes du maître, Patrick Bertron fait évoluer sa cuisine de façon plus personnelle et pérennise les trois étoiles au Relais Bernard Loiseau.

Bernard Loiseau has marked the history of French cuisine. In the early 80s, he was well-known for his "refined" cooking style which he has enhanced over the years and so forth became a reference. He also liked to reinterpret classic recipes. In 1991, he experienced the glory when he was awarded his third Michelin star. With over 20 years of experience with Bernard Loiseau behind the piano, Chef Patrick Bertron perpetuates this authentic and convivial style: a rustic but refined cuisine, which enhances the original taste of local products and combines simplicity and lightness. While respecting the precepts of the master Patrick Bertron carries on upgrading his cuisine a more personal way and perpetuates the three stars at the Relais Bernard Loiseau.

BRUNO LE GAC

DIRECTEUR GENERAL, CONSTANCE LÉMURIA SEYCHELLES

GENERAL MANAGER, CONSTANCE LÉMURIA SEYCHELLES

La Bourgogne, Paris, les Etats-Unis, La Martinique, St Martin, Jakarta, le Mexique… le parcours de Bruno Le Gac l'a mené aux quatre coins du Monde.

Il rejoint Constance Hotels and Resorts en 2002 en tant que chef exécutif pour la réouverture de ce qui deviendra vite une référence culinaire à l'Ile Maurice: Constance Belle Mare Plage.

Premier membre des Maîtres Cuisiniers de France à Maurice et co-créateur du Festival Culinaire Bernard Loiseau en 2006, Bruno a progressivement pris en charge l'ensemble de la restauration du groupe à L'Ile Maurice, à Madagascar, aux Seychelles et aux Maldives, et en a assuré avec passion le développement et le rayonnement. Après avoir occupé le poste de Resident Manager au Constance Belle Mare Plage, une reconversion logique qui l'a passionné tout autant, il prend les rênes du Constance Lémuria Seychelles en tant que directeur général.

Pour lui, l'essentiel est de prendre du plaisir dans le travail. Le reste suit naturellement.

Bruno Le Gac's professional career has taken him to all four corners of the world, from La Bourgogne in Paris to the United States, Martinique, St Martin, Jakarta and Mexico.

He joined Constance Hotels and Resorts as Executive Chef in 2002 for the re-opening of the Constance Belle Mare Plage, a hotel that would quickly become famous in Mauritius for its cuisine. Bruno was the first person in Mauritius to become a member of the Maîtres Cuisiniers de France (association of master chefs of France), and was the co-founder of the Bernard Loiseau Culinary Festival in 2006.

He has gradually taken on responsibility for all the Group's restaurants, in Mauritius, Madagascar, the Seychelles and the Maldives, and was passionate about furthering their development and success. After having been the Resident Manager of Constance Belle Mare Plage which equally passionated him, he is now the General Manager of Constance Lémuria Seychelles.

The most important thing for him is to enjoy one's work - everything else follows naturally.

Les membres fondateurs / *The founding members*

MICHAEL SCIOLI

CHEF EXECUTIF, CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

EXECUTIVE CHEF, CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Au commandes des cuisines de Constance Le Prince Maurice, vaisseau amiral du groupe, Michael Scioli a derrière lui un parcours jalonné d'expériences variées et prestigieuses. L'histoire du festival Culinaire Bernard Loiseau commence d'ailleurs grâce à lui, alors qu'ancien sous-chef du légendaire chef bourguignon, il rejoint les pianos du Blue Penny Café pour l'ouverture de Constance Belle Mare Plage en 2002. Des liens qu'il a tissés avec Patrick Bertron et Dominique Loiseau découlera bientôt une longue collaboration et amitié entre la mythique maison familiale et Constance Hotels and Resorts. Chef exigeant et homme de talent, le chef Scioli a gardé de son séjour à Saulieu la précision technique et la rigueur morale qu'ont les grands cuisiniers.

In charge of the kitchens at Constance Le Prince Maurice, the Group's flagship hotel, Michael Scioli has had a varied and prestigious career. It is through him that the Bernard Loiseau Culinary Festival was started, when he moved from being the legendary Burgundy chef's number two and joined the Blue Penny Café for the opening of the Constance Belle Mare Plage in 2002. His closeness to Patrick Bertron and Dominique Loiseau soon led to a long and rich collaboration and friendship between the fabled family business and Constance Hotels and Resorts. A demanding and talented chef, Michael Scioli has brought with him from his time at Saulieu those characteristics of technical precision and ethical rigour shared by all great chefs.

Les Organisateurs / *The Organisers*

JÉRÔME FAURE

CORPORATE SOMMELIER, CONSTANCE HOTELS AND RESORTS

Amoureux de la nature, de la chasse et de la pêche, c'est tout naturellement que Jérôme Faure développe son odorat. Il suit tout d'abord des études de cuisinier mais va vite s'orienter vers la sommellerie. Il va apprendre son métier à côté des « grands » : Eric Beaumard, Jean-Claude Ruet…Généreux et passionné, il met toujours en avant le travail des hommes qui font le vin et parcourt les vignobles du monde à la rencontre des vignerons afin de goûter et comprendre toujours mieux ce nectar. Il devient Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole en 2012. Actuel Président et membre fondateur de l'Association des Sommeliers de l'Île Maurice, il a très fortement œuvré pour la mise en place du concours du meilleur sommelier de l'Île Maurice, événement désormais incontournable pour tous les sommeliers mauriciens. Corporate Sommelier du Groupe Constance Hotels and Resorts depuis 2005, il dirige une équipe de 45 sommeliers et met un point d'honneur à la formation de ses troupes.

Jerome Faure has naturally developed a keen sense of smell since his young age as he was a passionate of nature, hunting and fishing. He has first studied cooking but has quickly orientated himself towards wine. He has learnt his trade alongside the "greats" Eric Beaumard, Jean-Claude Ruet… Generous and passionate, he always puts forward the work of the men who make the wine and travels to vineyards around the world to meet the winemakers in order to taste and to better understand this nectar. He was awarded Knight of the Order of Agricultural Merit in 2012. Current President and founding member of the Association of Sommeliers of Mauritius, he has worked a lot to introduce the competition of the best sommelier of Mauritius, now a must event for all Mauritian sommeliers. Corporate Sommelier of the group Constance Hotels and Resorts since 2005, he leads a team of 45 sommeliers and makes a point of honour to train its troops.

DOMINIQUE GREL

CHEF EXÉCUTIF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

EXECUTIVE CHEF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

La belle ville de Bordeaux est bien représentée avec le chef Dominique Grel. Ce véritable gentleman de la cuisine, toujours souriant, est avant tout un passionné et un travailleur acharné. Il aime à dire que la cuisine est un art mineur pour un plaisir majeur… Elégant et généreux, vous le reconnaitrez en un clin d'œil. Sa carrière l'a mené de son Sud-Ouest natal où il a eu le bonheur de travailler auprès du mythique chef Michel Guérard, à Paris, puis enfin à l'Ile Maurice. Fin cuisinier et meneur d'hommes hors pair, Dominique est de plus doté d'une créativité toujours en éveil. Personnage clé dans l'organisation du Festival Culinaire Bernard Loiseau, Dominique Grel n'a de cesse de faire évoluer le concept et d'en faire progresser le niveau.

The beautiful city of Bordeaux has a good ambassador in Chef Dominique Grel. He is a real gentleman, always with a smile on his face, passionate about his profession and a relentless hard-worker. He is immediately recognisable from his friendliness and elegance. His career has taken him from his native French South-West, where he had the good fortune to work alongside the legendary Michel Guérard, to Paris and then to Mauritius. An excellent cook and inspirational leader, Dominique is someone whose creative instinct never leaves him for a moment. Dominique Grel has become a key figure in the organisation of the Festival Culinary Bernard Loiseau, constantly helping to further the concept and elevate the standards ever higher.

FRÉDÉRIC GOISSET

CHEF DES CUISINES, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

CHEF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Frédéric Goisset est sans aucun doute le technicien le plus accompli parmi les chefs du groupe. Fou de cuisine et de saveurs, ce chef réservé mais brillant sait combiner comme personne les techniques et tours de mains de la grande cuisine française avec les épices et produits des terroirs de nos Îles. Grand formateur, homme généreux et doté d'une créativité sans cesse en ébullition, il construit ses plats méticuleusement, avec une rigueur teintée de poésie. Originaire du sud de la France, le chef Goisset a un parcours riche en grandes tables gastronomiques : L'Ousteau de Baumanière, le Louis XV d'Alain Ducasse, entre autres. Après des séjours au Qatar et à St Barthélémy, il a trouvé au Blue Penny Café un écrin digne de son talent. Pièce maitresse du Festival Culinaire Bernard Loiseau, Fréderic a « le palais au bout des doigts… »

There is no doubt that Frederic Goisset is technically the most accomplished chef within the Group. Absolutely crazy about cookery and its savours, even his strong natural reserve cannot hide his brilliance. More than anyone, he knows how to combine all the techniques and skills required in the preparation of great French dishes with our island produce and herbs and spices. A great teacher, gifted with a generous nature and bubbling with creativity, he is meticulous in preparing his dishes with an almost poetic discipline. Originally from the South of France, Frederic Goisset has had a distinguished career, working at such famous restaurants as Ousteau de Baumanière and Alain Ducasse's Louis XV Restaurant in Monte-Carlo. After periods in Qatar and in St Barthelemy in the Caribbean, he has found in the Blue Penny Café a home worthy of his talent. A linchpin of the Bernard Loiseau Culinary Festival, Frederic has completely mastered the art of making guests' taste-buds swoon with delight.

NICOLAS DUROUSSEAU

CHEF PATISSIER EXECUTIF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

EXECUTIVE PASTRY CHEF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Gordon Ramsay, Marco Pierre White, Pierre Gagnaire, Le Negresco, Le Pré Catelan… Nicolas Durousseau peut se targuer de posséder un alléchant CV et d'avoir connu quelques-unes des plus belles maisons du monde. Que ce soit en restauration ou dans l'hôtellerie (il a entre autres travaillé pour Four Seasons et Mandarin Oriental) ce chef pétri de talent a toujours recherché l'excellence. Quel meilleur endroit donc que le Constance Belle Mare Plage pour y exercer son art et ravir les convives de ses délicieuses douceurs ? Constamment en quête de nouveauté, il couche sur assiette des desserts au style épuré et aux saveurs inégalables, glanées au gré de ses voyages aux quatre coins du globe. Exigeant et passionné, il n'est jamais aussi content que lorsqu'on lui parle de pâtisserie.

Gordon Ramsay, Marco Pierre White, Pierre Gagnaire, Le Negresco, Le Pré Catelan… Nicolas Durousseau is proud to have a rich CV and for to have experienced the most beautiful houses in the world. Whether catering or hospitality (among other things he worked for Four Seasons and Mandarin Oriental) this talented Chef has always sought excellence. There is no better place than the Constance Belle Mare Plage to exercise his art and to delight the guests with delicious treats. Constantly looking for something new, his desserts are inspired by his many travels around the world and are with unrivalled flavours. Demanding and passionate, he is really passionate when he talks about pastry.

SANJEEV KUMAR MATABUDUL

CHEF DE CUISINE, RESTAURANT LA KAZE, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

CHEF OF LA KAZE RESTAURANT, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Vainqueur de la première édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau en 2006, le chef Matabadul est un personnage incontournable à Constance Belle Mare Plage. Entré en cuisine en 1993, il rejoint un an plus tard l'hôtel dans lequel il a fait toute sa carrière. Le chef Sanjeev que tout le monde connaît comme « Monsieur Badul » a œuvré dans tous les restaurants de l'hôtel, lui assurant ainsi une vision complète de l'opération culinaire. Suite à sa victoire en 2006, il a suivi un stage au Château de Codignat, superbe Relais et Château en Auvergne, où il a pu découvrir l'ambiance d'une maison étoilée en France. De nature aimable et sympathique, Sanjeev est le symbole même de la légendaire hospitalité mauricienne.

Winner of the first Bernard Loiseau Culinary Festival in 2006, Chef Matabadul is a force to be reckoned with at the Constance Belle Mare Plage. Sanjeev took up cookery in 1993 and a year later joined the hotel where he has been ever since. Known by everyone as Monsieur Badul, he has worked in all the hotel's restaurants so that he has a complete overview of all the catering activities. After his award in 2006, he had an attachment to the Château de Codignat, a superb Relais et Château hotel in the Auvergne, which enabled him to experience the special atmosphere of a Michelin-starred restaurant in France. Pleasant and friendly, Sanjeev is a symbol of legendary Mauritian hospitality.

Les Organisateurs / *The Organisers*

RAJESH PAYANANDEE

SOUS-CHEF EXECUTIF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

EXECUTIVE SOUS-CHEF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

On ne présente plus le chef Rajesh ! Au sein de ce temple de la gastronomie mauricienne qu'est le célèbre restaurant Deer Hunter, le chef Rajesh a régalé pendant des années ses convives d'une cuisine mauricienne innovante et savoureuse. Omniprésent dans l'organisation et la mise en œuvre du Festival Culinaire Bernard Loiseau, Rajesh a pris d'autres responsabilités depuis plus de quatre ans, en assurant le suivi de l'ensemble des opérations culinaires de l'hôtel aux côtés du chef Dominique Grel. Hôte d'exception, chef passionné et passionnant, Rajesh est la joie et la bonne humeur personnifiées. Son optimisme communicatif en fait un leader apprécié de tous et un précieux atout pour continuer le dynamisme de l'esprit culinaire au sein de Constance Belle Mare Plage.

Chef Rajesh no longer needs any introduction. In the famous Deer Hunter restaurant, which has become a temple to fine Mauritian cuisine, for many years now Rajesh Payanandee has been delighting his guests with his innovative and tasty Mauritian dishes. Very much in evidence in the organization and functioning of the Bernard Loiseau Culinary Festival, Rajesh has other responsibilities since more than four years, working alongside Chef Dominique Grel in supervising all catering activities within the hotel. An exceptional host, his enthusiasm is contagious – he is the personification of good humour and happiness. His infectious optimism makes him a well-respected leader and is an enormous asset in maintaining the sparkling sense of culinary spirit at the Constance Belle Mare Plage.

SAMUEL PELLEGRINI

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

FOOD AND BEVERAGE MANAGER, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Samuel Pellegrini occupe le poste de Directeur de la Restauration et boucle plus de 10 années d'expatriation principalement dans l'Océan Indien. Avec un BTS hôtellerie-restauration et un stage en Ecosse, il affirme sa préférence pour les métiers de la salle. Il goûtera ainsi au métier pendant deux années à Paris et ayant envie d'apprendre encore plus, il fait un deuxième passage de deux ans en Écosse, pour ainsi parfaire sa maîtrise de l'anglais. Mais avant de prendre son envol loin de l'Europe, il retourne en France, plus exactement à Versailles pour une expérience extraordinaire chez Monsieur Gerard Vié au restaurant étoilé Les Trois Marches. Et donc après quelques années, c'est le départ pour une première expérience dans l'hôtellerie mauricienne. Suivi des Seychelles, et c'est là que le groupe Constance Hotels and Resorts lui ouvre ses portes pour la première fois au Constance Lémuria. Il fait toutefois un détour dans un autre groupe aux Seychelles et au Moyen Orient, ainsi qu'une escapade aux Maldives avant d'enfin retrouver l'Ile Maurice… Et réintègre le groupe au Constance Le Prince Maurice, puis au Constance Belle Mare Plage.

Samuel Pellegrini holds the position of Food and Beverage Director and has more than 10 years of overseas work under his belt, mainly in the Indian Ocean. With a BTS (French vocational training certificate) in hospitality and an internship in Scotland to his name, he honed a preference for the hotel restaurant industry. He would get his first taste of the profession for two years in Paris and, wanting to learn more, would work for a second time in Scotland, to perfect his English. However, before taking off from Europe, he returned to France – Versailles, to be exact – for an extraordinary experience with Mr Gerard Vié at the Michelin-starred restaurant Les Trois Marches. Thus, after a few years, he left for an initial experience in the Mauritian hotel industry. The Seychelles soon followed and this was where the Constance Hotels and Resorts Group first opened its doors to him at the Constance Lémuria. He nevertheless took a brief detour with a different group in the Seychelles and the Middle East, as well as a trip to the Maldives, before finally coming back to Mauritius, re-joining the group at the Constance Le Prince Maurice, then the Constance Belle Mare Plage.

Partner of Festival Culinaire Bernard de loiseau since 10 years

THE GOURMET EMPORIUM

Your culinary adventure of the finest foods

The Gourmet Emporium Ltd
Ferney Road, Forest Side, Mauritius
Tel: +230 670 9997 - Fax: +230 670 0923
Email: info@thegourmetemporiumltd.com

Les Dîners Exclusifs de la Semaine
The Exclusive Dinners of the Week

Dîner signé Pierre Hermé / *Special dinner by Pierre Hermé*

Héritier de quatre générations de boulangers pâtissiers alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre.

Heir to four generations of Alsatian bakery and pastry-making tradition, Pierre Hermé began his career at the age of 14 as an apprentice to Gaston Lenôtre.

Célébré en France, au Japon et aux États-Unis, celui que Vogue a surnommé « Picasso of Pastry » a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec « Le plaisir pour seul guide », Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs.

Famous in France, Japan and the United States, the man that Vogue called "the Picasso of Pastry" revolutionised pastry-making with regard to taste and modernity. With "pleasure as his only guide", Pierre Hermé has invented a unique world of tastes, sensations and pleasures.

Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Par exemple, éliminer les décors excessifs ou inutiles qui encombrent les pâtisseries, ou encore « utiliser le sucre comme le sel, c'est-à-dire un assaisonnement qui permet de relever d'autres nuances de saveurs » et enfin remettre en question son propre travail, en explorant de nouveaux territoires du goût ou en revisitant régulièrement ses propres recettes.

With his original approach to the profession of pastry chef, he revolutionizes even the most firmly entrenched traditions. For example, he prefers discreet pastry decors and "uses sugar like salt, in other words, as a seasoning to heighten other shades of flavour." Refusing to sit on his laurels, he is always revising his own work, exploring new taste territories and revisiting his own recipes.

Lundi 23 mars au restaurant La Spiaggia
Monday 23rd March at La Spiaggia restaurant

Dîner signé Masashi Ijichi / *Special dinner by Masashi Ijichi*

Né au Japon, passionné par la gastronomie française depuis son apprentissage et venu dans l'Hexagone en l'an 2000 pour parfaire sa formation, le jeune Masashi Ijichi a bien fait de s'installer en France. Avec une étoile depuis 2009, la Cachette de Masashi Ijichi est assurément l'une des meilleures tables de Valence. Massa est aussi notre grand gagnant de l'édition 2014.

Born in Japan, the young Masachi Ijichi made the right decision emigrating to France in 2000, bringing with him a passion for French cuisine cultivated during his apprenticeship. 1 Michelin starred since 2009, Masashi Ijichi's La Cachette is without doubt one of the best restaurants in Valence. Massa was also our lucky winner of the 2014 edition of the Bernard Loiseau Culinary Festival.

Lundi 23 mars au restaurant L'Archipel de Constance Le Prince Maurice
Monday 23rd March at L'Archipel restaurant at Constance Le Prince Maurice

Dîner trois étoiles signé Patrick Bertron / *Three stars dinner by Patrick Bertron*

Le dîner trois étoiles de Patrick Bertron, un des pères fondateurs du Festival Culinaire Bernard Loiseau, est religieusement attendu chaque année, des découvertes, des saveurs pour le plaisir du palais…

The three-star dinner from Patrick Bertron, one of the founders of the Festival Culinaire Bernard Loiseau, is religiously awaited each year for new culinary discoveries and flavours to delight the palate…

Mercredi 25 mars au restaurant Deer Hunter
Wednesday 25th March at the Deer Hunter restaurant

Dîner à 4 mains de Masashi Ijichi et Pierre Hermé
Four hands dinner by Masashi Ijichi and Pierre Hermé

Découvrez les mets gagnants de l'édition 2014 ainsi que les désserts signés Pierre Hermé lors de cette soirée…

Discover the winning dishes of the 2014 edition as well as the signed Pierre Hermé desserts during this evening…

Jeudi 26 mars au restaurant La Spiaggia
Thursday 26th March at La Spiaggia restaurant

Paris
gets closer
with Air Mauritius

[Paris: 11h35min]

www.airmauritius.com

AIR MAURITIUS

SERGE VIEIRA

CHEF DU RESTAURANT « SERGE VIEIRA »
CHAUDES-AIGUES, FRANCE

CHEF OF SERGE VIEIRA RESTAURANT,
CHAUDES AIGUES, FRANCE

MICHELIN

Après son apprentissage et l'obtention d'un CAP et d'un BEP chez Dominique Robert à Chamalières, il fit 1 an chez Bernard Andrieux à Clermont-Ferrand, puis une saison au « Château de Marçay » à Chinon ou il rencontre Marie-Aude son épouse. Puis se succèdent Les tables trois étoiles, « L'Espérance » avec Marc Meneau à Saint-Père-sous-Vézelay où il reste trois années, puis trois ans encore à « L'Auberge des Cimes » à Saint Bonnet- le-Froid, avec Régis Marcon. C'est avec l'aide de ce dernier qu'il prépare le concours et obtient la plus haute récompense le « BOCUSE D'OR », en 2005.

Serge Vieira commence alors une nouvelle vie à travers le monde, Espagne, Portugal, Suisse, Norvège, Russie et Australie où il dispense son expertise lors de stages professionnels pour chefs français et internationaux, démonstrations culinaires, prestations de consulting et autres séminaires gastronomiques.

Printemps 2009, il réalise enfin son rêve en ouvrant avec Marie-Aude son restaurant gastronomique au cœur du Cantal, à Chaudes-Aigues. Cinq ans plus tard, il arbore deux étoiles au Guide Michelin.

Dans quelques semaines le Livre « Serge Vieira » verra le jour et l'année prochaine un nouvel établissement au centre du village, une brasserie de 45 places et 18 chambres contemporaines.

Following his apprenticeship with Dominique Robert in Chamalières where he gained professional qualifications and diplomas, Serge worked for one year with Bernard Andrieux in Clermont Ferrand, before spending a season at the "Château de Marçay" in Chinon where he met his partner, Marie-Aude. Then came the 3 Michelin starred restaurants, "L'Espérance" with Marc Meneau in Saint-Père-sous-Vézelay where he spent three years, before spending another three at " L'Auberge des Cimes " in Saint Bonnet- le-Froid, with Régis Marcon. It was with the help of the latter that he prepared for the Bocuse d'Or, winning the competition in 2005.

Serge Vieira then began a new life of travel, visiting Spain, Portugal, Switzerland, Norway, Russia and Australia, sharing his expertise through professional training for French and international chefs, culinary demonstrations, consultancy services, and gastronomy seminars.

In the spring of 2009, he fulfilled his dream by opening a gourmet restaurant with Marie-Aude in Chaudes-Aigues, in the heart of Cantal. Five years later, he holds 2 stars in the Michelin guide.

The "Serge Vieira" book will be released in a few weeks' time and next year will see the opening of a new establishment in the centre of the village, a 45-seater restaurant with 18 contemporary rooms.

MARTIN OBERMARZONER

CHEF DU RESTAURANT JASMIN,
HOTEL BISCHOFHOF, KLAUSEN, ITALIE

CHEF OF JASMIN RESTAURANT,
HOTEL BISCHOFHOF, KLAUSEN, ITALY

MICHELIN

Dès son enfance, Martin Obermarzoner se passionne pour la cuisine et c'est aux fourneaux de l'auberge Bishofhof, où sa mère et sa grand-mère cuisinaient pour les invités, qu'il s'exerce avec sa poêle à jouet. A vingt ans, Martin, seul enfant de Walter et Elizabeth, pense déjà à ouvrir son propre restaurant.

Après ses études en Tyrol du Sud, c'est au sein de divers etablissements réputés qu'il acquiert de l'expérience, notamment à Zum Auenhaus (Bressanone), l'Hidalgo (Postal), le Residenz Heinz Winkler (Aschau) et La Siriola (San Cassiano).

En 2002, il reprend le Restaurant Jasmin de l'hôtel Bischofhof, tenu par ses parents, à Klausen. En 2007, le restaurant obtient sa première étoile et, en 2011, une deuxième étoile lui est décerné.

Deux étoiles au guide Michelin et 17 points au "Gault Millau", Martin devient le plus jeune Chef décoré de l'Europe et le plus jeune chef étoilé du Tyrol du Sud. Un mordu de cuisine riche en aromates, il fait sensation dans le monde gastronomique.

Martin Obermarzoner has always had a passion for cooking and, as a child, he 'trained' using his toy stove in the kitchens of the Bishofhof inn, where his mother and grandmother cooked for guests. Aged twenty, Martin, the only child of Walter and Elizabeth, was already thinking of opening his own restaurant.

After studying in South Tyrol, Martin Obermarzoner gained experience in renown restaurants, including Zum Auenhaus (Bressanone), Hidalgo (Postal), Residenz Heinz Winkler (Aschau) and La Siriola (San Cassiano).

In 2002, he took over the Jasmin Restaurant of Hotel Bischofhof, held by his parents, in Klausen. In 2007, the restaurant received its first star and, in 2011, a second star was awarded to the young Chef.

On top of his two Michelin stars and his 17 points in "Gault Millau", Martin became the youngest decorated Chef in Europe and the youngest Michelin-starred Chef in South Tyrol. His passion for herbs and spices makes him a sensation in the gastronomic world.

Les Chefs Étoilés / *The Starred Chefs*

MICHAEL CAINES

CHEF AU « GILDEIGH PARK RESTAURANT »
CHAGFORD, ROYAUME-UNI

CHEF OF « GILDEIGH PARK RESTAURANT »
CHAGFORD, UNITED KINGDOM

MICHELIN

Ce monument et fleuron de la gastronomie britannique affiche deux étoiles au guide Michelin depuis plus de quinze ans. Comme on peut s'y attendre, ce chef philanthrope est devenu un pilier de sa communauté grâce à la passion qui l'anime. Fasciné par la cuisine depuis l'enfance, il a gravi les échelons jusqu'au poste de directeur de la restauration du groupe hôtelier Brownsword, société-mère des chaînes Gidleigh Collections et ABode Hotels. A ce jour, ce chef à la brillante carrière continue à réinventer sa cuisine et s'engage à utiliser les ingrédients du terroir local le plus souvent possible, en sublimant leurs plus belles saveurs et qualités. Cette obsession n'a rien d'un hasard puisque Michael Caines a passé du temps au Relais Bernard Loiseau, où il a acquis de nombreuses connaissances sur le régionalisme, la précision et le perfectionnisme. De plus, ce prodige de la gastronomie a appris le métier auprès du grand Raymond Blanc, et ses compétences se sont vite élargies grâce à sa grande ouverture à la nouveauté.

En 2006, il a été fait Membre de l'ordre de l'Empire britannique, une consécration digne de l'homme qu'il a toujours été.

This monument and flagship of British gastronomy has held onto its two Michelin stars for more than fifteen years. As one might expect, this benevolent chef has become a pillar in his community by virtue of the passion that drives him. His interest in cooking began in his childhood and he soon climbed to the position of Food & Beverage Director for the Brownsword Hotels Group, parent company of the Gidleigh Collections and ABode Hotels chains. To this day, this chef, a man boasting a brilliant career, continues to reinvent his cuisine, committed to utilising ingredients from his local terroir as often as possible, bringing out their best flavours and qualities. Such an obsession is no coincidence, as Michael Caines spent time at the Relais Bernard Loiseau, where he learned a great deal about regionalism, precision and perfectionism. Also, this gastronomy prodigy learned his trade alongside the great Raymond Blanc and his skills quickly expanded to include a great openness to new things.

In 2006, Caines was made an MBE (Member of the Most Excellent Order of the British Empire), a consecration worthy of the man he is and never ceases to be.

DENIS FEIX

CHEF DU « RESTAURANT GIARDINO »
COLUMBIA HOTEL, ALLEMAGNE

CHEF OF « RESTAURANT GIARDINO »
COLUMBIA HOTEL, GERMANY

MICHELIN

Né à Werdohl, Denis a suivi une formation dans le Sauerland avant de développer son expérience professionnelle auprès de Dieter Müller, Joachim Wissler, Christian Bau et Thomas Bühner. Depuis 2006, il est le chef du restaurant Il Giardino du Columbia Hotel à Bad Griesbach.

En 2007, il a reçu sa première étoile Michelin et a été élu « Découverte de l'année » par le guide Gault et Millau. Le site Gusto l'a nommé « Etoile montante 2008 ». En 2013, il a décroché sa deuxième étoile au guide Michelin et 18 points au Gault et Millau.

Denis se concentre sur les différentes facettes des produits qu'il cuisine : harmonie du plat, légèreté et créativité ; autant de qualités qu'il couronne avec les épices qu'il produit lui-même.

Born in Werdohl. After his education in Sauerland, he collected professional experience with Dieter Müller, Joachim Wissler, Christian Bau and Thomas Bühner. Since 2006 Denis Feix is chef at "Il Giardino" Restaurant of Columbia Hotel in Bad Griesbach.

2007 he received his first Michelin Star and was Discovery of the Year in Gault Millau the same year. „Gusto" called him 2008 'ascendent. In 2013 the second Michelin Star followed and 18 points in Gault Millau.

He sets his focus on the different facettes of the products he uses; harmony of the dish, light character and creativity which get crowned by the self-produced spices.

Les Chefs Étoilés / *The Starred Chefs*

WILLIAM FRACHOT

CHEF A L'HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE
DIJON, FRANCE

CHEF OF « L'HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE »
DIJON, FRANCE

MICHELIN

Le goût de la cuisine lui a été donné lors d'un stage à l'école hôtelière par un maître qui a su lui insuffler la flamme.

Après avoir fait ses classes chez Bernard Loiseau et Lameloise, il lève les voiles et vogue pendant cinq ans en Angleterre et au Québec. A Montréal, il applique la gastronomie française tout en s'initiant au melting pot international.

Mais William est bien l'enfant du pays, le digne descendant d'une famille de restaurateurs dijonnais. En 1999, il rachète l'hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon. Le restaurant, qui est accompagné d'un hôtel d'une trentaine de chambres, monte en gamme petit à petit et obtient une première étoile au Michelin 2003. Puis la rénovation de l'ensemble et la qualité de la cuisine sont récompensé d'une deuxième étoile au Michelin en Février 2013.

William Frachot was given a taste for cooking during an apprenticeship at a hotel school by a teacher who knew how to fan the flames of passion.

After attending classes at Bernard Loiseau and Lameloise, he hoisted the sails and spent five years in England and Quebec. In Montreal, he put his knowledge of French cuisine into practice while learning from the international melting pot.

But William is a true local boy, the proud descendant of a family of restaurant owners from Dijon. In 1999, he bought up the hostellerie du Chapeau Rouge in Dijon. The restaurant, which doubles as a hotel with around 30 rooms, slowly moved upmarket, gaining its first Michelin star in 2003. Then, a second Michelin star was awarded in February 2013 for a redevelopment of the hotel and restaurant and for quality of cuisine.

ALEXANDRE BOURDAS

CHEF DU RESTAURANT SAQUANA
HONFLEUR, FRANCE

CHEF OF SAQUANA RESTAURANT
HONFLEUR, FRANCE

MICHELIN

« Cuisinier par gourmandise, né en 1972 d'un père normand et d'une mère aveyronnaise, il a grandi au sein d'une famille où la table est un moment privilégié d'échanges et de partages. Ses études commencées en 1994, ses expériences professionnelles ensuite, auprès de Régis Marcon, Michel Guérard et Michel Bras notamment, l'ont aguerri.

Ces expériences vont lui donner l'envie de tracer sa route, d'aller au bout de sa vision de la cuisine. Sa cuisine est liée à ses souvenirs d'enfance, moments de bonheur partagés à table en famille, à ses voyages, notamment au Japon et au Maroc. Tous ces souvenirs, ces parfums subtils se retrouvent à un moment ou un autre dans sa cuisine, mélange chaleureux et parfois audacieux entre l'Aveyron et le Japon, entre les hauts plateaux de l'Atlas marocain et la Normandie… Le résultat est une recherche de sincérité et de pureté qui l'amènent à considérer la qualité en tout.

La table est un lieu de plaisir, un lieu de rencontre, un lieu où l'on rit, partage, ripaille, un lieu qu'il veut populaire, « j'ai toujours voulu créer un petit restaurant généreux avec un vrai respect de l'autre sensible dans l'assiette » affirme-t-il. Et fin 2005, il ouvre son restaurant SaQuaNa à Honfleur, récompensé de 2 étoiles en 2010. En 2012, il installe Pascade, rue Daunou, à Paris entre la place Vendôme et l'Opéra, une cantine dynamique dans laquelle il met au cœur cette pascade partagée avec les siens depuis l'enfance, un vocabulaire culinaire qui dialogue avec les époques et les cultures. »

"Alexandre Bourdas became a chef through his passion for food. Born in 1972 to a father from Normandy and a mother from Aveyron, he grew up in a family where meal times were viewed as special moments for conversation and sharing, He began his studies in 1994, before gaining professional experience through rigorous training alongside the likes of Régis Marcon, Michel Guérard and Michel Bras.

This experience would instil him with the desire to carve out his own path and bring his vision of cuisine to life. His cuisine is closely tied to childhood memories, moments of happiness spent at the family dinner table and on his travels through Japan and Morocco. All of these memories, these subtle flavours, can be found in some way or another in his cuisine, a warm and occasionally eclectic blend of Aveyron and Japan, from the high plateaux of the Atlas Mountains in Morocco to the plains of Normandy… The result is a quest for authenticity and purity that ensures quality always takes priority.

The restaurant is a place of pleasure, a meeting place, a place to laugh, share and feast; a place he wants the community to enjoy, "I always wanted to create a small, bountiful restaurant with a real multiculturalism noticeable in the dish itself", Alexandre explains. And in late 2005, he opened his restaurant, SaQuaNa, in Honfleur, awarded 2 Michelin stars in 2010. In 2012, he established La Pascade in Paris on Rue Daunou between Place Vendôme and Opéra, a dynamic dining hall where the centrepiece is the Pascade, a dish he has shared with family and friends since childhood; a culinary vocabulary connecting generations and cultures. "

COROI

Official agent for Mauritius:
COROI Maurice Ltée
Grewals Lane, Pailles 11214
Tel: 405 5700 Fax: 405 5701
Email : equipment@coroimu.com

HARRISH MUNGUR

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Harrish a 34 ans, marié et passionné de cuisine depuis ses dix-sept ans. Il consacre son temps libre au sport, à la musique et à la pâtisserie. Il a commencé à travailler à l'hôtel Constance Belle Mare Plage en 2001 au restaurant La Spiaggia, puis a intégré le Blue Penny Café lors de son ouverture en 2002. Au bout de quelques années, il est parti travailler à Londres, puis à Dubaï et aux Maldives pour vivre des expériences professionnelles exceptionnelles et fascinantes. De retour au Constance Belle Mare Plage en 2008, il a remporté le Festival Culinaire Bernard Loiseau en 2011 aux côtés de Serge Vieira, Chef français aujourd'hui décoré de deux étoiles Michelin. Harrish est très fier de représenter à nouveau le Constance Belle Mare Plage pour les 10 ans du Festival et dit avoir confiance en ses chances. Il remercie la direction, l'équipe culinaire et sa famille pour cette formidable et inoubliable expérience.

34 years old, married and passionate about cooking since he was seventeen years old. His hobbies are sport, music and pastry making in his spare time. Harrish started at Constance Belle Mare Plage in 2001 at La Spiaggia restaurant. He then moved for the opening of "Blue Penny Café" in 2002. After A few years, he moved to London and then on to Dubai and the Maldives for exceptional and exciting experiences. When he came back to Constance Belle Mare Plage in 2008, he won the Festival Culinaire Bernard Loiseau in 2011 with Serge Vieira, who now holds two Michelin stars in France. He is really proud and confident to represent Constance Belle Mare Plage once again for this special 10th anniversary. He is thankful to the management, culinary team and family for this amazing and memorable experience.

KRITESH HALKORY

CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Passionné des arts culinaires depuis l'enfance, Kritesh se distingue par sa grande créativité. Il voue une authentique passion à la qualité et aime cuisiner les produits locaux en utilisant différentes techniques modernes. Il est réputé pour ses compétences en gestion, sa discipline, son sens de la planification et de l'organisation. Après avoir relevé différents défis en travaillant sur les paquebots de croisières et dans divers secteurs de la restauration, il a rejoint Constance Le Prince Maurice en tant que demi-chef de partie en 2010, où il a assumé d'avantages de responsabilités avant d'être promu chef de partie en 2011. Kritesh ne se repose pas sur ses lauriers pour autant : son travail acharné, sa persévérance et les défis qu'il a relevés, l'ont hissé au rang de sous-chef, le poste qu'il occupe actuellement. Au cours de sa carrière, il a toujours cru en une chose : « le souci du détail »… Enfin, à la tête d'une équipe qui a récemment remporté le TEWF Chef Challenge organisé en octobre 2014, il a également été diplômé du programme Bright en février 2015.

Since a young age Kritesh was delighted by Culinary Arts and had a very good sense of creativity, with a passion for high standards and quality and enjoys using local products in different and modern culinary techniques. Well known for his management skills, discipline, planning and organization. Having undergone various challenges working on cruises and in different hospitality sectors, he joined Constance Le Prince Maurice as Demi Chef de Partie in 2010, taking on further duties and responsibilities and being promoted to Chef de Partie in 2011. But he has not limited himself there - hard work, perseverance and accomplished challenges have taken him to Sous Chef which is where he stands today. During his career he has always trusted in one thing "attention to detail"… Last but not least, he leads a team who recently won the TEWF Chef Challenge held in October 2014 and was also Bright graduated in February 2015.

AMIT CHANDEL

CONSTANCE EPHELIA SEYCHELLES

Né à Shimla en Inde, Amit se souvient avoir été attiré par la cuisine dès son enfance. La cuisine de sa famille était toujours simple, mais pleine de saveurs et de couleurs. C'est cette passion qui l'a conduit à débuter des études de gestion hôtelière. Il a ensuite rejoint le Hilton Jaipur pour sa formation, puis l'Olive Bar & Kitchen, actuellement l'une des meilleures chaînes de restauration en Inde. Plus tard, il s'est installé à Londres où il a travaillé dans de nombreux hôtels et pubs gastronomiques pour acquérir davantage de connaissances. Après deux années passées aux Maldives, Amit a rejoint le Constance Ephelia Seychelles en 2014. Il espère remporter le concours et prouver au groupe Constance qu'un solide esprit culinaire règne au Constance Ephelia. Il remercie la direction, ses collègues et sa famille pour l'opportunité de participer à cette incroyable expérience.

Born in Shimla, India he remembers as a child being attracted to food and kitchens. Food for his family was always simple but full of flavours and colours. his was the passion which led him to study hotel management. Later he joined Hilton Jaipur as post course training and went on to join Olive bar and kitchens, one of the top restaurants in India at present. Later he moved to London where he worked in numerous hotels and gastro pubs learning along the way. Next he went to the Maldives for 2 years before joining Constance Ephelia Seychelles 2014. He is aiming to win the tournament and show the Constance group the strong culinary spirit displayed at Constance Ephelia. He is thankful to the management, his colleagues and family for giving him the chance to participate in this amazing experience.

AVIRAJ PAREEAGUE

CONSTANCE LÉMURIA SEYCHELLES

Fort de la précieuse expérience qu'il a acquise au Constance Belle Mare Plage, Aviraj en a profité pour participer à la compétition annuelle "Black Box" où au fil des années il a gravi toutes les marches du podium, jusqu'à décrocher la médaille d'or en 2008. Il s'est également classé troisième au Festival Culinaire Bernard Loiseau en 2006. Aviraj a aussi remporté la médaille d'or du défi national Jeune Chef en 2008. Il a travaillé au Constance Ephelia de 2009 à 2013, au restaurant signature Cyann. Pendant cette période, il a participé au concours international des Etoiles de Mougins en France, où il est arrivé à la 8ème place. En 2014, il a rejoint le Constance Lémuria et a remporté la médaille d'or du plus important concours culinaire des Seychelles. L'édition de cette année marquera la 6ème participation d'Aviraj au Festival Culinaire Bernard Loiseau. Il est extrêmement motivé et déterminé à faire forte impression sur le jury. Outre son sens du raffinement et son palais délicat, le plus grand atout d'Aviraj réside certainement dans son caractère calme et organisé, même sous la pression. Toute l'équipe du Constance Lémuria soutient son champion.

Having gained invaluable experience while working at Constance Belle Mare Plage he used his time there to enter the annual "Black Box Competition" where, over the years, he has won all levels of medals up until 2008, as well as winning 3rd place in the Culinary Festival Bernard Loiseau in 2006. Chef Aviraj won a gold medal in the national "Young Chef" challenge in 2008. He worked at Constance Ephelia from 2009 to 2013 at the signature restaurant "Cyann". While there, he participated in the international "Etoiles de Mougins" competition in France where he finished in 8th place. In 2014, he joined Constance Lémuria and was awarded a gold medal at the most important culinary competition organised in the Seychelles. This years' edition will be the 6th time that Chef Aviraj has participated in the Festival Culinaire Bernard Loiseau, and he is extremely motivated and determined to make a strong impression on the jury. As well as his sense of refinement and his delicate palate, Chef Aviraj's strongest asset is definitely his calm and organized character, even in stressful situations. The entire team of Constance Lémuria is united behind their champion Aviraj.

Les Cuisiniers des Iles / *The Island Cooks*

DILUP GAMAGE

CONSTANCE MOOFUSHI MALDIVES

Dilup Kumara Gamage Don a rejoint le Constance Moofushi il y a trois ans en tant que commis et a gravi les échelons jusqu'à devenir chef de partie. Originaire du Sri Lanka, Dilup est arrivé aux Maldives avec de bonnes compétences en préparation culinaire, ainsi qu'une grande soif d'apprendre et de s'améliorer. Comme il s'agit de son premier poste d'expatrié, il est ouvert aux nouveaux défis, ce qui lui permet d'être formé à un plus haut niveau.

Dilup remercie la direction et toute l'équipe du Constance Moofushi de lui donner cette opportunité de participer à cet incroyable festival culinaire et de vivre une expérience inoubliable.

Dilup Kumara Gamage Don first joined Constance Moofushi 3 years ago as Commis and has developed to become a Chef de Partie. Born & raised in Sri Lanka, Dilup brought with him his skills in food preparation as well as the eagerness to educate and better himself in regards to his culinary skills. As this is his first expatriate position, he is open for new challenges which enable him to learn and to be trained on a higher level.

He is thankful to the management and entire Constance Moofushi team for giving him the chance to participate in this amazing culinary festival and live a memorable experience.

HEM PULAMI

CONSTANCE HALAVELI MALDIVES

Né au Népal, Hem a découvert sa passion pour la cuisine dès son plus jeune âge, passion qu'il a pu alimenter aux côtés de sa mère adorée. Après des années d'expériences culinaires surprenantes dans sa ville natale et impatient de développer son expertise, Hem a décidé de sortir de sa zone de confort en acceptant de nouveaux défis hors du Népal, en l'occurrence au Constance Halaveli Maldives en 2009. Il a fait ses débuts en tant que premier commis au restaurant Jing, puis a été promu demi-chef de partie grâce à son travail acharné et à son enthousiasme. En 2013, Hem a représenté le Constance Halaveli à la 8ème édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau, qu'il a eu la chance de remporter aux côtés du Français Luc Mobihan, chef décoré d'une étoile Michelin.

Aujourd'hui, Hem compte parmi les meilleurs chefs. Avec son charisme et son rire contagieux, il investit toute son âme dans une cuisine au style exubérant mais accessible, décrite comme innovante et classique à la fois. Il se repose sur les principes de base de la cuisine pour créer des plats simples mais élégants qui laissent les saveurs s'exprimer. Il peut compter sur le soutien de toute l'équipe du Constance Halaveli.

Born in Nepal, Hem discovered his passion for food from a very young age and began mounting his profound love of cooking through his beloved mother. After years of startling culinary experiences within his home town. Hem, eager to broaden his expertise, decided to step out from his comfort zone by accepting new challenges outside Nepal, namely Constance Halaveli Maldives in 2009. Hem made his debut as commis Chef at the fine dining restaurant, Jing and eventually was promoted to demi chef de partie as a result of his unconditional hard work and enthusiasm. In 2013, Hem represented Constance Halaveli at the Festival Culinaire Bernard Loiseau and he was the lucky winner of the 8th edition together with 1 star Michelin Chef Luc Mobihan from France.

Today Hem counts as one of the best Chefs, cooking with soul and sharing his exuberant, approachable cooking style and infectious laugh and charisma. His style is described as innovative but at the same time classical. Using culinary principles as a foundation, creating dishes that are simple yet elegant letting the essence of the star ingredients shine through. The entire team working at Constance Halaveli is united behind him.

ILE MAURICE

Mauritius Tourism Promotion Authority
5th Floor, Victoria House, St Louis Street,
Port Louis, Mauritius
Tel: (230) 210 1545 - Fax: (230) 212 5142
Email: mtpa@intnet.mu

MTPA
MAURITIUS TOURISM PROMOTION AUTHORITY

www.tourisme-ilemaurice.mu

DOMINIQUE LOISEAU

PRÉSIDENTE DE BERNARD LOISEAU SA

RELAIS BERNARD LOISEAU, FRANCE ❁❁❁❁❁ MICHELIN

La Présidente, pour la dixième année consécutive, est Madame DOMINIQUE LOISEAU

Depuis 2003, Dominique Loiseau préside le groupe Bernard Loiseau qui est une référence de l'art de vivre à la française et qui compte dorénavant cinq maisons :

En Bourgogne,

- LE RELAIS BERNARD LOISEAU, célèbre Relais & Châteaux en Bourgogne, l'un des plus beaux d'Europe, avec son restaurant trois étoiles Michelin, l'hôtel cinq étoiles, le spa de charme et la boutique.

- LOISEAU DES VIGNES, situé dans la belle ville de Beaune, capitale des vins de Bourgogne, restaurant une étoile Michelin qui propose tous les vins de la carte au verre.

- LOISEAU DES DUCS, ouvert en juillet 2013, situé dans le centre historique de Dijon, capitale des Ducs de Bourgogne, cité de la gastronomie ; ce restaurant qui est également doté d'une œnothèque a été distingué par une étoile au guide Michelin dès 2014, soit quelques mois seulement après son ouverture…Ce qui fait que le groupe Loiseau arbore maintenant cinq étoiles Michelin en Bourgogne, et dans le seul département de la Côte d'Or !Et à Paris, les deux restaurants TANTE LOUISE (8ème) et TANTE MARGUERITE (7ème) permettent de profiter de l'esprit Bernard Loiseau dans la capitale.

L'ancien Président de la République Nicolas Sarkozy a décoré Dominique Loiseau de l'Ordre de la Légion d'Honneur ; remise à l'Elysée en juin 2008. Elle a trois enfants : Bérangère (26 ans), Bastien (24 ans) et Blanche (19 ans).

Dominique Loiseau est également vice-présidente du jury « un des meilleurs ouvriers de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table ».

Mrs DOMINIQUE LOISEAU has graciously accepted to preside over this very prestigious event for the 10th consecutive year.

Since 2003, Dominique Loiseau chairs the group Bernard Loiseau which is a reference of the art of French living and which owns now five houses.

- LE RELAIS BERNARD LOISEAU, famous Relais & Chateaux in Burgundy, one of the most beautiful in Europe, with its Michelin 3-star restaurant, 5-star hotel, the Spa and shop.

- LOISEAU DES VIGNES in Beaune, capital of Burgundy wines, Michelin 1-star restaurant which proposes each wine of the wine list by glass.

- LOISEAU DES DUCS, which opened in July 2013, situated in the historical center of Dijon, capital of the Burgundy Dukes, city of the gastronomy; this restaurant which is also equipped with an enoteca has already been distinguished by a Michelin star in the 2014 guide, few months only after its opening…

The previous President of the Republic Nicolas Sarkozy has decorated Dominique Loiseau in the National Order of the Legion of Honour; handed over at the Elysée in June 2008, she is also devoted to her three children: Bérangère (26 years old), Bastien (24 years old) and Blanche (19 years old). Dominique Loiseau is also vice-president of the jury «one of the best workers of France Maître d'hôtel (Butler), Service & Art de Table "

Le Jury et membres / *The jury and members*

PATRICK BERTRON

RELAIS BERNARD LOISEAU, FRANCE ❁❁❁ MICHELIN

Depuis sa nomination à la tête des cuisines du Relais Bernard Loiseau en 2003, Patrick Bertron fait évoluer la carte avec de nouvelles recettes dans l'esprit des valeurs de Bernard Loiseau. On y retrouve la perfection, l'exigence, l'authenticité des goûts et l'imagination, autant de qualités forgées par 20 ans de compagnonnage auprès de son unique maître.

Avec une discrétion souriante et chaleureuse, Patrick Bertron propose une cuisine typiquement française avec tout ce que cela comporte d'héritage, de culture, de talent et de savoir-faire. Sa cuisine est à la fois classique, raffinée, puissante en saveur et respectueuse du produit.

En imposant son style, Patrick Bertron montre qu'il se situe parmi les plus grands et poursuit l'œuvre inachevée de Bernard Loiseau. Patrick Bertron vient de publier un livre de 60 recettes « Au Relais Bernard Loiseau avec Patrick Bertron », aux éditions de la Martinière.

Since his appointment as chef of the Relais Bernard Loiseau in 2003, Patrick Bertron has made significant changes by adding new recipes, without compromising on the core values of Bernard Loiseau. One finds there perfection, requirement, authenticity and imagination, many qualities inherited from his 20 years' experience along-side his unique master.

With a smiling and cordial disposition, Patrick Bertron manages to deliver traditional French cuisine with everything that it includes as heritage, culture, talent and expertise. His cuisine is both classic and refined, flavourful, yet respectful of the product.

Patrick Bertron has more than met the significant challenge of continuing the unfinished work of the legendary Bernard Loiseau. He has just published a book of 60 recipes "Au Relais Bernard Loiseau avec Patrick Bertron" editions de la Martinière.

POH TIONG CH'NG - Chine / *China*

CRITIQUE ŒNOLOGIQUE / WINE WRITER

Poh Tiong CH'NG a fait des études de droit, mais travaille aujourd'hui comme critique œnologique. Il est l'éditeur de « The Wine Review » (depuis 1991), le plus ancien guide du vin d'Asie du Sud-est, de Hong Kong et de Chine. En l'an 2000, il a publié le premier guide chinois du monde sur les vins de bordeaux sous forme d'annuaire. En 2013, il a lancé la newsletter annuelle « The Margaret River Report ».

Chroniqueur pour le magazine britannique Decanter, il est également président régional des Decanter World Wine Awards pour le Moyen-Orient, l'Extrême-Orient et l'Asie, ainsi que vice-président des Decanter Asia Wine Awards. De plus, il écrit un blog sur Sina.com, l'un des plus grands portails Internet de Chine, et des chroniques pour La Revue du Vin de France, China Wine Life et www.decanterchina.com. Il est l'auteur du livre bilingue chinois-anglais « 108 Great Chinese Dishes Paired », également disponible au format e-book sur le site www.108chinesepairings.com.

Il a fondé www.vinovideos.com, le tout premier site web bilingue chinois-anglais de vidéos sur le vin. Il est également consultant auprès de Cellar Privilege, le négociant bordelais qui appartient désormais à l'actrice chinoise Zhao Wei. Editeur du site web www.chngpohtiong.com, il écrit également un blog pour le site The World of Fine Wine (www.worldofinewine.com).

Having done his studies in law, Poh Tiong CH'NG however works principally as a wine journalist and is the publisher of The Wine Review (since 1991), the oldest wine publication in Southeast Asia, Hong Kong and China. In 2000, he published, as an annual, the world's first Chinese Bordeaux Guide. In 2013, he also launched, as an annual newsletter, The Margaret River Report.

A columnist for the United Kingdom's Decanter magazine, he is also Regional Chair, Middle East, Far East & Asia, Decanter World Wine Awards, and a Vice-Chairman of Decanter Asia Wine Awards. He also writes a blog in Sina.com, one of China's biggest internet portals; and columns in RVF (La Revue du Vin de Fance) China, Wine Life, and www.decanterchina.com. He is also the author of the bi-lingual Chinese/English book 108 Great Chinese Dishes Paired and ebook at www.108chinesepairings.com.

He is also founder of www.vinovideos.com, the world's first bilingual Chinese/English wine video website. He is also adviser to Cellar Privilege; the Bordeaux based negociant owned by Chinese actress Zhao Wei. Publisher of the website www.chngpohtiong.com, he also writes a blog for the website of The World of Fine Wine at www.worldofinewine.com.

Le Jury et membres / *The jury and members*

CYRIL LIGNAC - France

CHEF ÉTOILÉ / MICHELIN STAR CHEF — MICHELIN

Originaire de l'Aveyron, Cyril Lignac a été marqué dès l'enfance par la joyeuse ambiance des dîners organisés par ses parents. C'est donc tout naturellement qu'il se dirige vers les métiers de la restauration.

Ses CAP de cuisine et de glacier, pâtissier, chocolatier en poche, et après 27 mois passé à se familiariser avec la cuisine gastronomique auprès des sœurs Fagegaltier à la table du Belcastel, le jeune chef monte à Paris et intègre les cuisines d'Alain Passard.

Le chef triplement étoilé de l'Arpège, alors considéré comme l'un des meilleurs rôtisseurs de France, abandonne la cuisson des viandes pour se consacrer aux légumes. Cyril Lignac en gardera l'amour des beaux produits de saison et la précision du geste. Puis, par amour de la cuisine méditerranéenne, il rejoint ensuite les Frères Pourcel à la Grande Cascade.

En 2005, alors chef du restaurant La Suite, il est contacté par une productrice qui prépare un nouveau concept d'émission de cuisine. Hésitant au départ il finit par accepter de tenter l'aventure avec le succès que l'on sait.

En 2005, il ouvre son propre restaurant gastronomique : Le Quinzième, qui décrochera sa première étoile en mars 2012.

Mais cet entrepreneur dans l'âme ne s'arrête pas là. Amoureux de la cuisine traditionnelle de bistrot, Cyril Lignac reprend en 2008 une institution du 11ème arrondissement : Le Chardenoux.

Suivront le Chardenoux des Près, ex-Claude Sainlouis, gloire bistrotière de la Rive-Gauche puis, un atelier de création (Cuisine Attitude) et deux pâtisseries, l'une rue Paul Bert (11ème), l'autre rue de Chaillot (16ème). Autant d'occasions d'agrandir le champ des plaisirs gourmands et de faire évoluer les membres de son équipe.

Hailing from Aveyron, Cyril Lignac was inspired by the convivial atmosphere of the dinner table from a young age thanks to his parents' dinner parties. And so it is only natural that he was drawn toward a career in the restaurant industry.

With qualifications as a cook, ice cream maker, pastry chef, and chocolatier under his belt, and after 27 months spent among the Fagegaltier sisters at their Belcastel restaurant learning about gourmet cuisine, the young chef made his way to Paris to work in the kitchens of Alain Passard.

The 3 Michelin star chef of the Arpège, at the time considered one of the finest roast meat chefs in France, has since giving up cooking red meat to devote himself to vegetables. Cyril Lignac has never forgotten this love for fine seasonal produce and high-precision cooking techniques. Out of love for Mediterranean cuisine, he then joined the Pourcel brothers at the Grande Cascade.

In 2005, Cyril – at the time head chef of La Suite restaurant – was contacted by a TV producer who was planning a new cookery programme. Hesitant at first, he finally agreed to give the venture a go, with it proving to be a great success.

In 2005, he opened his own gourmet restaurant: Le Quinzième, awarded its first Michelin star in March 2012.

But this entrepreneurial chef did not stop there. With a passion for traditional bistro cuisine, Cyril Lignac took over an establishment of the 11th arrondissement: Le Chardenoux.

This was followed by the Chardenoux des Près, formerly Claude Sainlouis, the legendary Rive-Gauche Bistro in Paris, then a creative workshop (Cuisine Attitude) and two pâtisseries: one on rue Paul Bert (11th), the other on rue de Chaillot (16th). These were all opportunities for Cyril to extend his range of gourmet pleasures and further develop his team.

ANDREAS LARSSON - Suède / *Sweden*

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007
BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2007

Andreas Larsson a été élu Meilleur Sommelier du Monde en 2007. Ce grand passionné de vin possède un palais très subtil. Il est non seulement réputé pour ses incroyables talents de dégustation et ses vastes connaissances, mais aussi pour son approche chaleureuse et professionnelle.

Travaillant dans la décontraction, c'est un dégustateur, un conférencier et un formateur très sollicité au sein de la profession, qu'il s'agisse de cuisine, de vin ou autres boissons.

Sa passion pour le vin est née au milieu des années 90 après une visite des grands vignobles français. Il exprime sa fascination du vin en ces termes : « la première fois que j'ai goûté un grand vin, j'ai été tellement séduit que j'ai voulu savoir comment cette boisson magique pouvait exprimer autant de choses, déployer autant de diversité, de complexité et de longévité : je voulais tout savoir sur le sujet ».

Andreas Larsson holds the award for Best Sommelier of the World (2007 ASI). With a fine palate, he has a love and passion for wine. He is renowned not only for his incredible taste sensitivity and vast knowledge, but also for his friendly and professional approach.

He has a relaxed attitude and is a highly sought-after wine taster and educator, delivering performances with a great sense of fluency and ease. His fields of expertise include gastronomy, food, wine and other beverages.

His passion for wine began in the mid-1990s after visiting the classic wine domaines of France. As he remembers, "When I tasted a great wine for the first time, its allure was so strong that I just had to find out how this magic beverage could express so much, display so much diversity, complexity and longevity; I wanted to know everything."

Le Jury et membres / *The jury and members*

ØRJAN JOHANNESSEN - Norvège / *Norway*

BOCUSE D'OR 2015

Le 28 janvier 2015, le Bocuse d'Or, concours de cuisine le plus prestigieux du monde, s'est conclu en France à Lyon par le couronnement d'un talent norvégien élu au titre de meilleur chef du monde.

Après plus de cinq heures de cuisine, le chef Ørjan Johannessen et son équipe ont remporté l'or pour la Norvège. Les Etats-Unis se sont classés en deuxième place, tandis que la Suède s'est hissée à la troisième place du podium.

Au total, 24 chefs se sont affrontés au cours de cet événement prestigieux où l'on attend des candidats qu'ils « fassent preuve de créativité, de spontanéité et de la maîtrise de leur art ».

Les candidats de cette année devaient préparer un plat de pintade et une recette de truite saumonée aux légumes, le tout devant un public bruyant de 2 500 personnes.

Ørjan Johannessen travaille comme chef de cuisine dans l'hôtel de ses parents, le Bjekkarvik Gjestgiveri, dans le village de pêcheurs d'Austevoll dans l'archipel norvégien, près de la ville de Bergen.

Sa victoire à Lyon n'a pas vraiment surpris l'assemblée d'experts gourmets car Ørjan, à 29 ans, était déjà considéré comme l'un des cinq grands favoris du concours.

Les mérites de ce chef d'exception parlent d'eux-mêmes : membre de l'équipe culinaire norvégienne, il est devenu champion national en 2010, a gagné le Bocuse d'Or Europe en 2012, puis le bronze en 2014 avant de se classer cinquième au Bocuse d'Or de Lyon la même année. Et il y a seulement deux mois, il a remporté le plus convoité des prix culinaires.

On January 28, 2015, the world's most prestigious food competition, Bocuse d'Or, was wrapped up in Lyon, France, with a Norwegian talent taking the crown as the world's best chef.

After more than five hours of cooking, chef Ørjan Johannessen and his team took the gold for Norway. The United States came second, while Sweden won the bronze medal.

A total of 24 chefs competed in the prestigious event in which contestants are expected to "demonstrate creativity, spontaneity and the mastery of their art."

This year contestants were asked to prepare a guinea fowl dish alongside a fish and vegetable recipe using brown trout. All in front of 2.500 noisy spectators.

Ørjan Johannessen normally works as head chef at hotel "Bjekkarvik Gjestgiveri", owned by his parents and located in the fishing village of Austevoll in the Norwegian archipelago, close to the city of Bergen.

His win in Lyon did not come as a huge surprise to the assembled experts of gourmet cooking, as 29-year old Ørjan already was considered among the top five favourites of the event.

His merits as an exceptional cook speak for themselves: He has been on the Norwegian Culinary Team, in 2010 he became national champion, in 2012 he won gold in Bocus d'Or Europe, in 2014 he took bronze in that same competition, and the following year he became 5th in Bocus d'Or in Lyon. And only two months ago he won the most coveted prize of them all.

Les commis de la compétition culinaire

Bisham Jumangalsing

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Emmanuel Fortuno

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Ravi Ramtohul

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

The commis of the culinary competition

Raatree Dhookit

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Vikram Soobrun

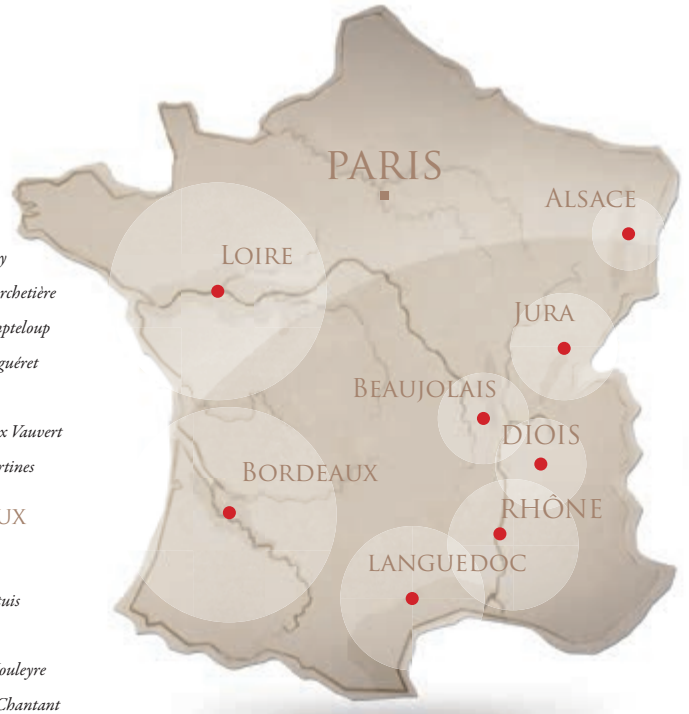
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Kevin Hook

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Nos propriétés en France

1500 Ha de vignes



● Loire

Château du Cléray
Château de La Forchetière
Château de Champteloup
Château de Montguéret
Château de Fesles
Domaine du Vieux Vauvert
Domaine Les Martines

● Bordeaux

RIVE DROITE

Château Bois Pertuis
Château Laubès
Château Haut-Mouleyre
Château du Bois Chantant
Château Peuy Saincrit
Château Peyredoulle
Château Peychaud
Château Faizeau
Château Cantin
Clos Beauregard

● Bordeaux

RIVE GAUCHE

Château du Cartillon
Château Lestage Simon
Château La Fortune

● Languedoc

Domaine de la Baume
Domaine de Tholomies
Domaine de la Rèze
Domaine Sainte Cécile
Château Seguala
Mas Seguala
Château des Jaume

● Rhône

Château de la Tuilerie

● Alsace

Domaine Sainte-Marguerite
Domaine de la Ville de Colmar
Clos Saint-Jacques

● Jura

Domaine de Savagny
Domaine Durand Perron
Domaine Quillot

● Beaujolais

Château de l'Abbaye
de Saint-Laurent d'Arpaye

● Diois

Domaine Guigouret

Crus et Domaines de France
2, place Jean Jaurès 33000 Bordeaux - FRANCE - Tél : 05.57.98.07.69 - www.cdf-chateaux.com

Le Concours De Cocktails
The Cocktails Competition

Les barmen du Constance Le Prince Maurice et du Constance Belle Mare Plage s'affrontent lors d'un concours aux sommets de la pratique lors d'une soirée de bienvenue. Après la première édition de 2013, quatre barmen d'exception triés sur le volet pour ce 10ème anniversaire du FCBL s'efforceront de livrer le meilleur d'eux-mêmes afin de repousser les limites de l'art de la mixologie. Finalement, les cocktails des participants seront jugés afin de sacrer le meilleur d'entre eux dans une ambiance de partage de passion et de savoir-faire.

The barmen of Constance Le Prince Maurice and Constance Belle Mare Plage will face off during a high-level service competition, as part of a welcome evening. After the first edition in 2013, four exceptional barmen, hand-picked for the 10th anniversary of the Bernard Loiseau Culinary Festival, will seek to excel by pushing the limits of the art of mixology. Cocktails prepared by the participants will ultimately be judged and the winner crowned in an atmosphere of passion, sharing and savoir-faire.

JURY: Les Chefs doublement étoilés / *The two Michelin starred chefs*

PARTICIPANTS:

Sachin Burthia
CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

David Boodhoo
CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Jonathan Nazira
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Ashvin Purrun
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Le Concours Art De La Table
The « Art Of The Table » Competition

L'art de la table du Moyen Age à nos jours.

C'est depuis des siècles que l'art de la table se pratique, 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. On n'en prend peut être moins conscience aujourd'hui compte tenu des habitudes, mais cet art nécessite une réelle connaissance des mets, des boissons, de la verrerie, de la disposition des hôtes et de la vaisselle. D'un bon service dépend aussi la qualité d'un repas, si gouteux soit-il. Ainsi, l'art de table devient un composant phare, un "must", pour la réussite d'un repas gastronomique digne de ce nom.

Cette année encore, le Blue Penny Café du Constance Belle Mare Plage accueille le concours "Service and Art de la Table" pour un moment haut en traditions et émotions. Dressage, accueil, langage, 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.

The art of the table from the Middle Ages to today.

Like the art of service, the art of the table is a practice spanning centuries. It was during the Middle Ages that this art took shape, becoming a true mark of respect for distinguished guest houses 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. Perhaps we don't 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 will again see Constance Belle Mare Plage's Blue Penny Café host the "Service and Art of the table" competition, promising an event packed with tradition and emotion. From presentation and reception, to speech, dress and service, all will 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 exchange will also be the order of the day.

JURY: Dominique Loiseau, Mercotte et Marie-Aude Vieira

PARTICIPANTS:

Ajay Buldan
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Annecy Yan Kan Yun
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Rishi Lubin
CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Dev Samlall
CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Le Concours Sommellerie / *The Wine 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 le groupe Constance Hotels and Resorts. Cette pratique noble, synonyme d'élégance et si essentielle à la gastronomie trouve donc naturellement sa place au Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Depuis 2012, des sommeliers du Constance Le Prince Maurice et du Constance Belle Mare Plage sélectionnés avec attention s'affrontent chaque année dans le respect des valeurs de la sommellerie durant une compétition au plus haut niveau. Dégustations de vins et 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 le prestigieux jury 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 dans ce qui s'annonce être un match au sommet.

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 – fine gastronomists that they are – understand this more than anyone, and as face-to-face professionals, their time is spent between the wine-grower and the customer. Their passion for sharing has a major part to play at prestigious establishments such as the Relais Bernard Louseau and the Constance Hotels and Resorts group. This noble practice, synonymous with elegance itself, is so essential to gastronomy that its inclusion in the Bernard Loiseau Culinary Festival is only natural.

Since 2012, carefully hand-picked Sommeliers of the Constance Le 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 and dish 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 Bernard Loiseau Culinary Festival competition. Of course, commentary and analysis worthy of a Michelin starred establishment will be provided by 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 outclass one another and put their knowledge to the test in what promises to be a true clash of the titans.

JURY: Fabrice Rosset, Laurence Helfrich and Andreas Larsson

PARTICIPANTS:

De Lores Malin

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Vishal Jevallee

CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Linaa Jaumdally

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

First course,

main course,

final course,

and of course...

Served by more than 750 star-rated chefs.
Nespresso Club: 206 9401
www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
What else?

Le Concours Café Gourmand
The « Cafe Gourmand » Competition

De la haute gastronomie croisée au café. Tout cela pour vos papilles…

C'est le pari lancé par le Groupe Constance Hotels and Resorts et son partenaire Nespresso. Depuis 2014, le concours « Nespresso Café Gourmand » fait honneur à la gourmandise et convie nos chefs à revisiter ce classique bien connu en proposant une recette de café créative et innovante accompagnée de savoureuses mignardises. Les Grands Crus Nespresso sont ainsi mis à disposition des chefs 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. Venus de tous les hôtels du groupe Constance Hotels and Resorts, tous auront pour devoir de marier au mieux les saveurs Nespresso à leurs créations.

Gourmet cuisine meets coffee, all for the pleasure of the palate

This was the challenge set by the Constance Hotels and Resorts Group and its partner, Nespresso. Since 2014, the "Nespresso Café Gourmand" contest has been honouring gourmandise and inviting our chefs to reinvent this well-known classic by proposing an original, creative and innovative coffee recipe, served with delicious sweets. To achieve this, Nespresso Grands Crus are provided for the chefs 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 chefs' watchwords. These professionals will once again have to surpass the limits of their talent during the contest. Each of the chefs, all of whom come from the Constance Hotels and Resorts, will be charged with pairing Nespresso tastes to their creations to the best of their ability.

JURY: Dominique Loiseau, Mercotte et Pierre Hermé

PARTICIPANTS:

Nicolas Durousseau
Constance Belle Mare Plage

Kristof Deschuymere
Constance Lémuria Seychelles

Priyantha Madagodage
Constance Moofushi Maldives

Valentin Brondani
Constance Le Prince Maurice

Nicolas Baube
Constance Ephelia Seychelles

Jordi Vila
Constance Halaveli Maldives

OSO

Retrouvez les produits OSO
chez Reynaud Restauration.

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

Plus de 300 variétés de poissons frais
poissons à la demande (filetage, écaillage, portionnage)

Préparation de
Suivi personnalisé
des clients

Plus de 40 camions dédiés uniquement à la restauration
Paris et région parisienne

Tournée dédiée toute France

Seafood Gastronomy
www.rno.fr

by R&O
SEAFOOD GASTRONOMY

1, avenue des Savoies - PLA 358 - F.94150 RUNGIS CEDEX - FRANCE
Tél. : +33 1 45 12 71 00 - Fax : +33 1 45 12 70 19 - e-mail : contact@rno.fr

CONSTANCE HOTELS AND RESORTS
FESTIVAL CULINAIRE

Partenaire du 10ème Festival Culinaire Bernard Loiseau

Repères historiques

Historical Landmarks

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

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

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, Wandworth 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, Wandworth Common, Royaume-Uni / *United Kingdom*

Patrick Travady - Blue Penny Café, Constance Belle Mare Plage, Île Maurice / *Mauritius*

Repères historiques / *Historical Landmarks*

2009

PARTICIPANTS

Olivier Nasti - Restaurant Le Chambard, Kaysersberg, France

Bruno Monnoir - Restaurant Le Benaton, Beaune, France

Dirk Schroer - Restaurant "Caroussel", Bulow 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 - Caroussel Restaurant at Bülow Residenz - Relais & Châteaux, Dresden, Allemagne / *Germany*

Daniel Agathine - Constance Lémuria Seychelles

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 Etcheverry - 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*

Repères historiques / *Historical Landmarks*

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 Lalleman - 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*

Ultimate Hotels

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

LEADING SPAS

LEADING GOLF

CONSTANCE Le Prince Maurice
MAURITIUS

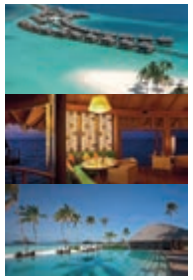
THE ESSENCE OF SHEER LUXURY

- 148 acres of unspoilt tropical gardens
- 64 Junior suites
- 12 Family suites
- 12 Villas (9 with private pool and 3 on stilts)
- 1 Princely Villa with 2 private pools
- 4 restaurants (including a floating one)
- 3 bars (including a floating bar) + wine cellar
- Luxury Golf package to 2 championship golf courses at Legend & Links
- U Spa by Constance featuring Sisley
- Constance Kids' Club
- Helipad

CONSTANCE Lémuria
SEYCHELLES

AN EXTRAORDINARY LOCATION, UNIQUE IN ITS BEAUTY

- 88 Junior suites
- 8 Senior suites
- 8 Villas with private pool
- 1 Presidential Villa with 3 private pools
- 3 restaurants
- 4 bars
- U Spa by Constance featuring Shiseido
- 18-hole Championship Golf course
- 3 beaches including Anse Georgette voted as one of the best beaches in the world
- Turtle watch
- Constance Kids' Club
- Diving centre
- Eco-friendly hotel
- Helipad



CONSTANCE Halaveli
MALDIVES

A LUXURY HIDEAWAY

- 57 Water Villas with private pool
- 11 Family Beach Villas with private pool
- 9 Beach Villas with private pool
- 8 Double Storey Beach Villas with private pool
- 1 Presidential Villa with private pool
- 3 restaurants
- 2 bars + wine cellar
- U Spa by Constance featuring Valmont
- Constance Kids' Club
- Diving centre
- Eco-friendly hotel

Unique Resorts

CONSTANCE Belle Mare Plage
MAURITIUS

THE TOTAL RESORT EXPERIENCE

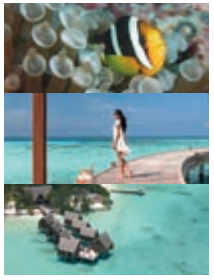
- 2 km long of white sandy beach
- 92 Prestige Rooms
- 137 Junior Suites
- 6 Deluxe Suites
- 20 Villas with private pool
- 1 Presidential Villa with private pool
- 7 restaurants
- 6 bars
- Two 18-hole championship golf courses
- 4 floodlit tennis courts
- Diving centre
- 37 acres of tropical gardens
- U Spa by Constance featuring Shiseido
- Constance Kids' Club
- Helipad

CONSTANCE Ephelia
SEYCHELLES

A MAGICAL PLACE TO REVIVE THE SENSES

South Beach:
- 184 Junior Suites

North Beach:
- 40 Senior Suites
- 12 Family Villas with private pool
- 12 Beach Villas with private pool
- 8 Hillside Villas with private pool
- 10 Spa Villas with private pool
- 1 Presidential Villa with private pool
- 5 Restaurants
- 6 Bars
- Spa Village of 5,000 m² : U Spa by Constance featuring Shiseido
- Eco-friendly
- Constance Kids' Club
- Helipad



CONSTANCE Moofushi
MALDIVES

THE JEWEL ISLAND

- All-inclusive "Cristal" Package
- 24 Beach Villas
- 56 Water Villas
- 30 Senior Water Villas
- 2 Restaurants
- 2 Bars
- U Spa by Constance
- Dive sites globally recognized
- Environment friendly Hotel

CONSTANCE Tsarabanjina
MADAGASCAR

AN ISLAND OF YOUR OWN

- All-inclusive "Cristal" Package

South Beach
- 12 Villas Robinson Crusoe chic style

North Beach
- 13 Villas Robinson Crusoe chic style
- 1 restaurant
- 1 bar
- Unique diving sites
- Helipad

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.

www.ipc.mu

INSPIRED BY PASSION

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

Experience true luxury at our **Ultimate collection** of hotels.

Escape and live the total Resort experience at our **Unique collection** of resorts.

Begin the U-experience:
call (230) 402 2772/73 or visit us at www.constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS