CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

BERNARD LOISEAU

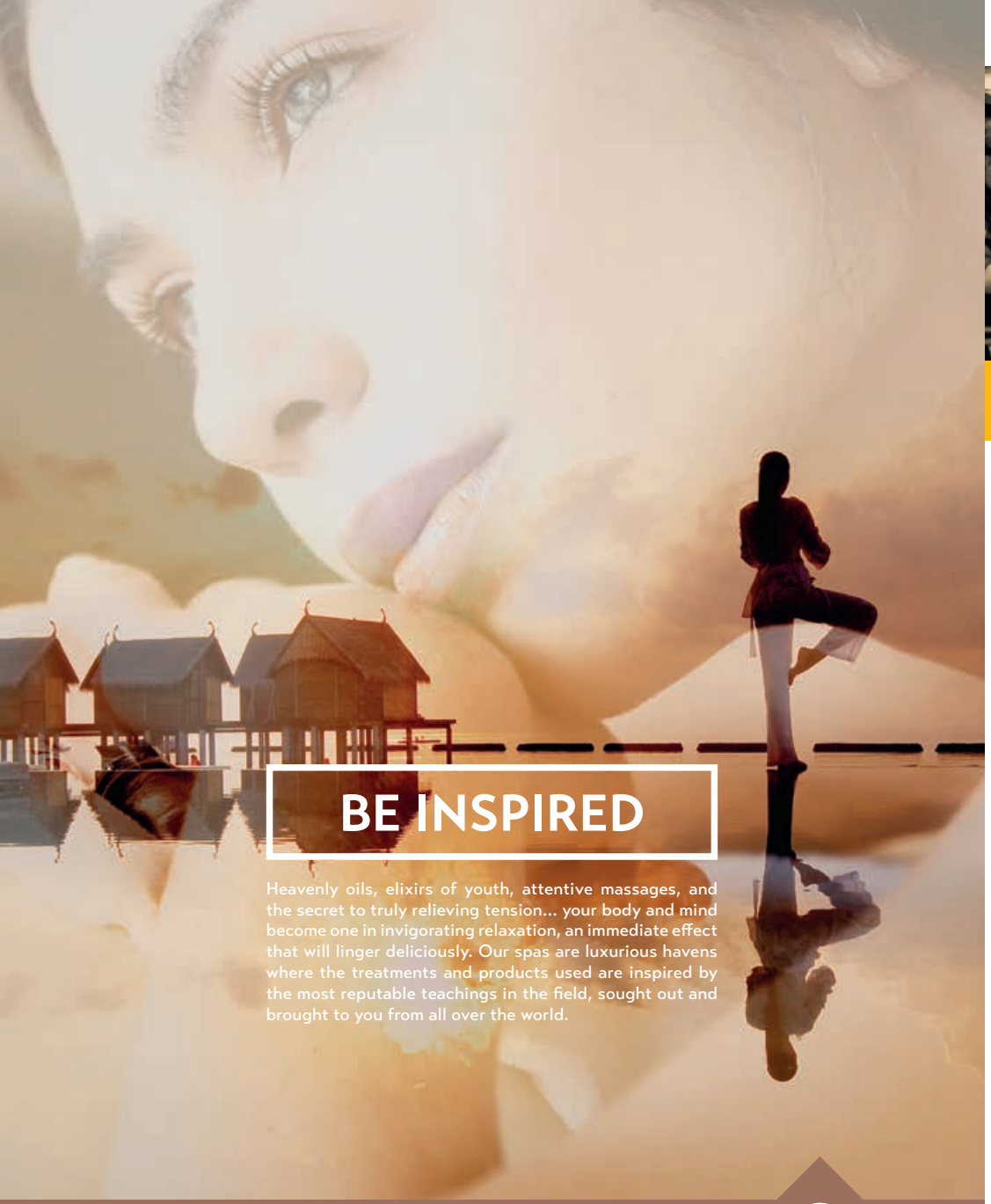
FESTIVAL CULINAIRE

12 TO 20 MARCH 2016

At Constance Belle Mare Plage

table des matières
table of contents

Introduction	5	Les organisateurs *The organisors*	24 to 26
Message de Jean-Jacques Vallet *Message from Jean-Jacques Vallet*	6	Personnalités *The special guests*	28 to 32
Message de Dominique Loiseau *Message from Dominique Loiseau*	7	Les Chefs étoilés *The starred Chefs*	34 to 39
Constance Hotels and Resorts	8 to 9	Les cuisiniers des îles *The island cooks*	41 to 43
Relais Bernard Loiseau	10 to 11	Les membres du jury *The jury members*	47 to 52
Bernard Loiseau	12 to 13	Le Concours Constance Cocktails *The Constance Cocktails Competition*	55
Le concours culinaire *The culinary contest*	14	Le Concours Constance "art de la table" *The Constance "art of the table" Competition*	57
Les critères de notation *The assessment's criterias*	15	Le Concours Constance Sommellerie *The Constance Sommelier Competition*	59
Le programme de la semaine *The week's program*	18 to 19	Le Concours Nespresso Café Gourmand *The Nespresso "Café Gourmand" Competition*	61
La remise des prix *The prize giving*	20	Le Concours Constance Pâtisserie *The Constance Pastry Competition*	63
Les membres fondateurs *The founding members*	22 to 23	Repères historiques *Historical landmarks*	65 to 69



BE INSPIRED

Heavenly oils, elixirs of youth, attentive massages, and the secret to truly relieving tension... your body and mind become one in invigorating relaxation, an immediate effect that will linger deliciously. Our spas are luxurious havens where the treatments and products used are inspired by the most reputable teachings in the field, sought out and brought to you from all over the world.

MAURITIUS · SEYCHELLES · MALDIVES · MADAGASCAR

constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS
Inspired by Passion

Introduction

Depuis 2006, Constance Hotels and Resorts organise avec le Relais Bernard Loiseau et son Chef Patrick Bertron une semaine de promotion culinaire composée de plusieurs événements, et dont le point d'orgue est un concours associant en binôme six Chefs étoilés, tous titulaires cette année d'une étoile 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 d'être médiatisé, notamment en s'associant à des partenaires prestigieux.

L'objectif principal de ce festival est de favoriser l'échange, le savoir-faire, l'expérience et les connaissances entre les professionnels participants, et de rassembler des hommes et femmes venus d'horizons divers autour d'une passion commune : l'amour de la cuisine et l'art de la table. Les candidats auront à cœur de mettre en valeur les principes du « Culinary Spirit » de Constance Hotels and Resorts, que nous définissons comme suit : « Fusion des épices et essences, des parfums et des saveurs... Constance Hotels and Resorts réinvente une cuisine raffinée, où se mêlent les traditions culinaires des Îles et les saveurs d'Asie, d'Afrique et d'Europe».

Le festival se déroule en trois grandes étapes principales :

1. Le concours

2. Les deux dîners à 6 mains

3. La remise des prix et le dîner de gala

Introduction

Since 2006, Constance Hotels and Resorts has orchestrated a one-week Culinary Festival with the Relais Bernard Loiseau and his Chef Patrick Bertron. The competition associates six Starred Chefs - all holders this year of one star in the Michelin guide - with six 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 main objective of the festival is to support exchange, experience and knowledge of the participating professionals, and to gather men and women from diverse horizons around a common passion: the love of cooking and the "art of the table". The candidates will have to emphasize the principles of the "Culinary Spirit" of Constance Hotels and Resorts which are defined as: "A fusion of spices and essences, aromas and flavours... Constance Hotels and Resorts reinvents a delicate cuisine, where the culinary traditions of the Indian Ocean islands meet with flavours from Asia, Africa and Europe."

The festival comprises three principal events:

1. The contest

2. The two six-hand dinners

3. The prize giving and the gala dinner

Mots de bienvenue de Constance Hotels and Resorts

Welcome from Constance Hotels and Resorts

Chers lecteurs,

Quel plaisir de vous retrouver pour ce qui est devenu le rendez-vous régional phare pour les amateurs de gastronomie : le Festival Culinaire Bernard Loiseau. Cette année, nous sommes particulièrement fiers de fêter le 11e anniversaire de cette grande célébration de la gastronomie en écrivant un nouveau chapitre de son histoire grâce, encore une fois, à la participation de quelques-uns des plus grands chefs au monde.

Comme vous le savez, notre culture et notre tradition culinaires sont une part essentielle de l'ADN de Constance Hotels and Resorts, et ce festival est l'occasion parfaite de mettre en valeur notre amour de la bonne cuisine et des crus d'exception. Plus encore, il s'agit d'une opportunité pour les membres de nos équipes d'illustrer la passion qui les anime pour leur métier. Cette passion, qui est l'essence même de l'expérience unique que nous proposons au sein de nos établissements, vous la retrouverez chaque jour chez tous les participants, qu'ils soient barmen, pâtissiers, sommeliers, serveurs, commis ou chefs, mais aussi auprès des membres de personnel du Constance Belle Mare Plage et de Constance Le Prince Maurice qui mettront les petits plats dans les grands, dans les coulisses, pour que le Festival Culinaire Bernard Loiseau soit, une nouvelle fois, une réussite.

Mais comment parler de ce festival sans parler de nos partenaires, dont le soutien nous est si cher ? D'abord, Dominique Loiseau et le Chef Patrick Bertron, du Relais Bernard Loiseau, qui ont cru en cette aventure et ont toujours été à nos côtés. Puis Fabrice Rosset, CEO de Deutz, Rémy Loux, représentant de Crus et Domaines de France, Raj Deenanath d'Air Mauritius, Pierre Hermé, que l'on ne présente plus, Gauthier Ismail de la compagnie OSO, Zeyneb Larabi de Valrhona, Anthony Coombes, représentant de Nespresso, Emmanuelle Madoo de Gourmet Emporium, ainsi que l'office du tourisme de Maurice. Sans eux, notre célébration ne serait pas ce qu'elle est. Ensemble, je sais que cette année encore, nous repousserons nos limites pour perfectionner encore et toujours notre art culinaire.

Bien à vous

Dear reader,

A heartfelt welcome to what has become the pre-eminent regional meeting for lovers of fine food: the Festival Culinaire Bernard Loiseau. This year, we are particularly proud to celebrate the 11th anniversary of this superb festival of fine dining by writing a new chapter in its history thanks, once again, to the attendance and participation of some of the world's greatest chefs.

As you know, our culinary culture and tradition are integral to the DNA of Constance Hotels and Resorts, and this festival offers the perfect opportunity to showcase our love of great cooking and exceptional wines. Better still, it is also an opportunity for individual members of our teams to demonstrate the passion that drives them in their careers. This passion is the very essence of the unique experience we offer in all our hotels and resorts, and you will see that passion in action every day; not only in our festival participants, whether barmen, pastry chefs, sommeliers, waiters, commis or chefs, but also in the staff of the Constance Belle Mare Plage and Constance Le Prince Maurice, who will be doing whatever it takes behind the scenes to ensure that this Festival Culinaire Bernard Loiseau is as successful as all its predecessors.

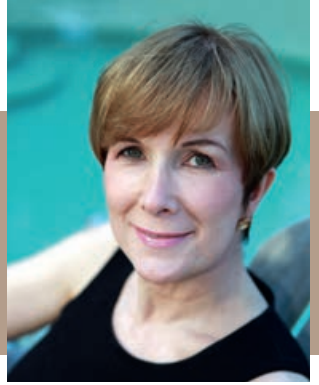
But we could hardly talk about this festival without talking about our partners and their invaluable support, beginning with Dominique Loiseau and Chef Patrick Bertron of Relais Bernard Loiseau, who have always believed in this adventure and are still working alongside us. And then we have Fabrice Rosset, CEO of Deutz, Rémy Loux representing Crus et Domaines de France, Raj Beedassy of Air Mauritius, Pierre Hermé, who needs no introduction, Gauthier Ismail of OSO, Zeyneb Larabi of Valrhona, Anthony Coombes representing Nespresso, Emmanuelle Madoo of Gourmet Emporium, and the Mauritius Tourism Promotion Authority. Our celebration could not be what it is without them. I know that together we will once again this year succeed in pushing the boundaries even further to bring a new level to our culinary art.

Warmest regards

Jean Jacques Vallet
Chief Executive Officer

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 11 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 dîners 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 11 years of success! This magnificent human and professional adventure was created to promote gastronomy and its many related professions. And I'm very proud of the level of excellence we have managed to achieve. In the days when we were first planning this competition, I did indeed insist that it could not bear the name of my husband, Bernard Loiseau, unless it was of a top, recognised professional level. The gamble paid off, and it now has a superb international reputation. Furthermore, the magical setting in which the contests are held serves as thrilling inspiration for many. The amenities that 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 dinners prepared for them by the Michelin-starred Chefs.

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

Dominique Loiseau
Chief Executive Officer

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

Inspired by Passion

Constance Hotels and Resorts, l'histoire d'une passion

L'entreprise Constance commence son activité dans l'industrie sucrière dans les années 1920. Le groupe mauricien se diversifie et progresse rapidement, grâce à la clairvoyance et à la détermination de son personnel. Poussé par les réussites individuelles des femmes et des hommes qui font Constance, le groupe s'élargit avec succès.

C'est en 1975 que la société fait ses premiers pas dans le tourisme avec l'ouverture du Belle Mare Plage qui était alors un hôtel à bungalows. L'inauguration de ce qui sera l'ADN de Constance Hotels and Resorts, marque le départ d'une épopée durant laquelle le groupe va s'imposer comme la référence de l'hôtellerie de luxe dans l'océan Indien.

Aujourd'hui le groupe possède et gère sept hôtels de luxe dans des destinations idylliques de l'océan Indien : l'île Maurice, les Seychelles, les Maldives et Madagascar. Chaque établissement 5 étoiles cultive sa personnalité, à travers une architecture singulière qui lui permet de se fondre harmonieusement dans les décors naturels d'une beauté rare.

Du glamour luxueux à l'escapade à la Robinson Crusoé, Constance Hotels and Resorts propose une variété de prestations pour satisfaire toutes les exigences. Son service personnalisé et chaleureux, les soins de bien-être exceptionnels dans ses Spas et ses trois parcours de golf de championnat 18 trous dans l'océan Indien sont autant d'atouts qui font la renommée du groupe.

Constance Hotels and Resorts, c'est aussi un *culinary spirit* unique qui permet de grandes expériences épicuriennes autour de la gastronomie et de la sommellerie.

L'excellence des services à Constance Hotels and Resorts illustre la passion qui anime son personnel pour l'hospitalité authentique de l'océan Indien.

Constance Hotels and Resorts, a passion story

When the company Constance was created in the 1920s, its main activity was sugar production. Its clear thinking and determined team enabled the diversification and progress of the Mauritian group. Constance's successful expansion was made possible thanks to the individual successes of these women and men constituting the group.

It's in 1975 that Constance took its first step in the tourism sector. It began with the opening of Belle Mare Plage, which was then a hotel of bungalows. The launch of what would become the DNA of Constance Hotels and Resorts marks the start of an epic journey. Since then, the group has become a leader of luxury hospitality in the Indian Ocean.

Constance Hotels and Resorts now owns and manages seven luxury hotels in idyllic destinations of the Indian Ocean: Mauritius, Seychelles, Maldives and Madagascar. Each 5-star property has its own personality thanks to a unique architecture which enables a total integration in the natural scenery.

From the luxurious glamour to the Robinson Crusoe getaway, Constance Hotels and Resorts offers a variety of services that meet all the requirements. Its customised and warm services, the exceptional wellness treatment at its Spas and its three 18-hole championship golf courses in the Indian Ocean are the key attributes of the group.

Constance Hotels and Resorts is also famous for its unique culinary spirit that enables sumptuous epicurean experiences for gourmets and wine lovers.

The excellence of Constance Hotels and Resorts's services illustrates the passion of its staff for the authentic welcoming attitude specific to the Indian Ocean.

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 durant 25 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.

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, that has offered Michelin three-star dining, during 25 years 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.

Portrait 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 portrait

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

'Bernard spends his time under his mother's skirt in the family 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.

Le Concept

Six Chefs étoilés prometteurs, passionnés et tous titulaires d'une étoile au guide Michelin viennent au Constance Belle Mare Plage pour rencontrer six « 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 saumon bio du Pôle Nord (Produit principal et imposé)
- Un plat à base de gambas bio de Madagascar (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 Festival Culinaire Bernard Loiseau 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 organic salmon from Arctic Pole. (Main and imposed product)*
- *A dish with organic gambas from Madagascar. (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 CAFÉ : 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 CAFÉ : 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, saveur, colour, and overall attractiveness of the dish.*
- *Creativity, originality, contribution to culinary culture.*
- *Use and knowledge of the local produce.*
- *"The taste, Gentlemen, the taste!" - (Chef Bernard Loiseau).*

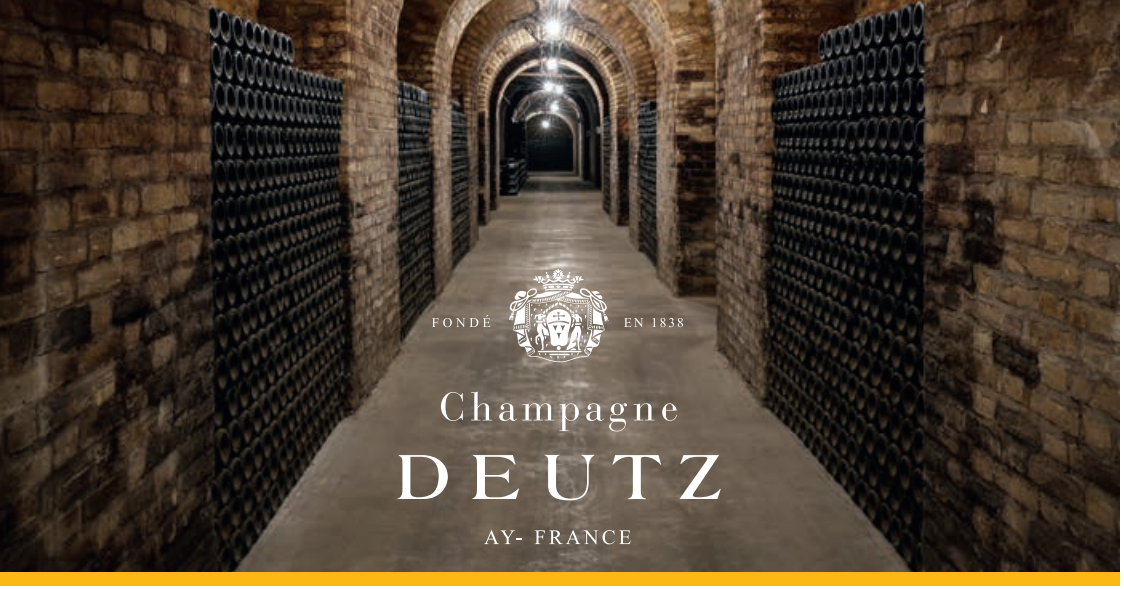
These criteria summarise the key concepts of the philosophy shared by the Relais Bernard Loiseau and the culinary spirit of Constance Hotels and Resorts.

THE ASSESSMENT:

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

***2nd phase, DELIBERATIONS IN THE PRIVATE AREA OF THE BLUE PENNY 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.*



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 12 MARS - BIENVENUE AUX ÉTOILES

DIMANCHE 13 MARS - SUSPENSE, ÉMOTIONS, TIRAGE AU SORT DES SIX BINOMES ET DÉCOUVERTE DE L'ÎLE ET DE SES SAVEURS AUTHENTIQUES

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

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

LUNDI 14 MARS – DÉBUT DU TRAVAIL EN BINÔME, PREMIER JOUR D'ESSAIS

14h30 - "Concours Constance sommellerie" au Constance Le Prince Maurice : lequel de nos sommeliers mauriciens associera aux mieux les vins mis à sa disposition

Dîner signé Frédéric Bau à La Spiaggia au Constance Belle Mare Plage.

MARDI 15 MARS – DEUXIÈME JOUR D'ESSAIS

Cocktail inaugural le soir au Constance Belle Mare Plage.

MERCREDI 16 MARS – TROISIÈME JOUR DE TRAVAIL EN ÉQUIPE

12h00 - 4 maîtres d'hôtels du Constance Belle Mare Plage et du Constance Le Prince Maurice dresseront une table et exécuteront leur meilleur service pour être évalués par le prestigieux jury lors du "Concours Constance Arts de la Table" au Blue Penny Café.

16h00 - Le "Concours Nespresso Café Gourmand", quant à lui, permettra aux Chefs pâtissiers de Constance Hotels and Resorts de faire preuve de leur virtuosité devant un panel de jury.

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

Le norvégien Ørjan Johannessen, Bocuse d'Or 2015, nous fait l'honneur d'orchestrer un repas au restaurant Le Barachois à Constance Le Prince Maurice.

JEUDI 17 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 rênes pour présenter au jury le fruit de leur coopération avec les Chefs étoilés qui resteront en cuisine et agiront en tant que coach.

Dîner 2 étoiles orchestré par le Chef britannique doublement étoilé, Michael Caines au restaurant La Spiaggia au Constance Belle Mare Plage.

Dîner étoilé signé Cyril Lignac au restaurant Le Barachois à Constance Le Prince Maurice.

VENDREDI 18 MARS – DEUX MENUS À 6 MAINS PRESÉNTÉS PAR LES CHEFS EUROPÉENS

"Concours Constance Cocktails" avec nos barmen.

13h00 - Une nouveauté cette année, le "Concours Constance Pâtisserie" en collaboration avec Pierre Hermé et Valrhona.

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

SAMEDI 19 MARS – CONSÉCRATION

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 11ème 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 12th MARCH – WELCOME TO THE STARS CHEFS

SUNDAY 13th MARCH - SUSPENSE, EMOTIONS, DRAWING LOTS OF THE TEAMS AND DISCOVERY OF MAURITIAN AUTHENTIC FLAVOURS

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

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

MONDAY 14th MARCH – BEGINNING OF TEAM-WORK, FIRST DAY OF TRIAL

14h30 - Constance Sommelier Contest at Constance Le Prince Maurice: which one of our three Mauritian sommeliers will best associate the wines which will be at his disposal.

Special dinner by Frédéric Bau at La Spiaggia restaurant at Constance Belle Mare Plage.

TUESDAY 15th MARCH - SECOND DAY OF TRIAL

Inaugural cocktail at night at Constance Belle Mare Plage.

WEDNESDAY 16th MARCH – THIRD DAY OF TEAM WORK

12h00 - Four headwaiters 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 Constance "Art of the Table" Contest at the Blue Penny Café.

16h00 - The Nespresso "Café Gourmand" contest will also put into competition Constance's pastry Chefs in order for them to prove their virtuosity in front of a panel of jury.

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

Norwegian Ørjan Johannessen, 2015 Bocuse d'Or will honour us with his presence and will orchestrate a special menu at Le Barachois restaurant at Constance Le Prince Maurice.

THURSDAY 17th 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 Starred Chefs to the jury.

Two stars dinner orchestrated by the double starred British Chef Michael Caines at La Spiaggia restaurant at Constance Belle Mare Plage.

Special starred dinner by French Celebrity Chef Cyril Lignac at Le Barachois restaurant at Constance Le Prince Maurice.

FRIDAY 18th MARCH – TWO MENUS PRESENTED BY THE EUROPEAN CHEFS

Constance Cocktails contest with our barmen.

13h00 - This year, a new contest has been added, the Constance Pastry Competition in collaboration with Pierre Hermé and Valrhona.

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

SATURDAY 19th 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 11th edition of the Festival Culinaire Bernard Loiseau. Then, Constance Belle Mare Plage welcomes you to its restaurant La 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 son 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*
- *Passionate guests*

All candidates will receive prizes.

The first prize for the "Island Chef":

- *A month of training in a renowned European establishment during 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 his 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.*

AIR MAURITIUS

21 destinations en vol direct
à partir de Maurice

www.airmauritius.com

Les membres fondateurs / *The founding members*

PATRICK BERTRON

TALENTUEUX HÉRITIER DE « L'ESPRIT LOISEAU »

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 guide 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 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 in a more personal way at the Relais Bernard Loiseau.

Les membres fondateurs / *The founding members*

BRUNO LE GAC

DIRECTEUR GÉNÉRAL, 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'Île 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'Île 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 Burgundy to Paris passing through 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 Festival Culinaire Bernard Loiseau 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.

MICHAEL SCIOLI

CHEF EXÉCUTIF, CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

EXECUTIVE CHEF, CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Aux 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 son ouverture au Constance Belle Mare Plage en 2002. Des liens qu'il a tissés avec Patrick Bertron et Dominique Loiseau découleront 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 Festival Culinaire Bernard Loiseau was started, when he moved from being the legendary Burgundy Chef's number two and joined the Blue Penny Café for its 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.

DOMINIQUE GREL

EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER, 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 reconnaîtrez 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'Île 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 Culinaire Bernard Loiseau, constantly helping to further the concept and elevate the standards ever higher.

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.

Jérôme Faure has naturally developed a keen sense of smell since his young age as he was a passionate about 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.

Les Organisateurs / *The Organisers*

RAJESH PAYANANDEE

SOUS-CHEF EXÉCUTIF, 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 Alexis Voisin. 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 du 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 organisation and functioning of the Festival Culinaire Bernard Loiseau, Rajesh has other responsibilities since more than four years, working alongside Chef Alexis Voisin 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 Constance Belle Mare Plage.

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 maîtresse 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, 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 L'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 Festival Culinaire Bernard Loiseau, Frederic has completely mastered the art of making guests' taste-buds swoon with delight.

Les Organisateurs / *The Organisers*

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 au 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 Festival Culinaire Bernard Loiseau 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 restaurants of the hotel so that he has a complete overview of all the catering activities. After his award in 2006, he went for a training at the Château de Codignat, a superb Relais et Château hotel in 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.

NICOLAS DUROUSSEAU

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF, 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 to have experienced the most beautiful houses in the world. Whether it is catering or hospitality (among other things he has worked at 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 enthusiastic, he is really passionate when he talks about pastry.

THE GOURMET EMPORIUM

Quality and service... our passion!

Your culinary adventures of the finest foods

Ferney Road, Forest Side | info@thegourmetemporiumltd.com
Tel: 670 9997 | Fax: 670 0923

Our Retails Outlets

L'Épicerie

Route Royale, Floréal
Tel/Fax: 697 5429, Tel: 6962020
Mob: 5 919 1703

Route Royale, Grand Baie
Tel: 269 1123 - 2631459, Mob: 5 919 1708
Fax: 269 1124

Cap Tamarin, Route du Barachois
Tel: 483 8735, Mob: 5 919 1898
Fax: 483 5091

PIERRE HERMÉ - France

UN PÂTISSIER FRANÇAIS AU SOMMET DE SON ART
FRENCH PASTRY CHEF AT THE PEAK OF HIS CAREER

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

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. Tout cela a valu à Pierre Hermé de nombreux qualificatifs élogieux – "Pastry Provocateur" (Food & Wine), "Pâtissier d'avant-garde et magicien des saveurs" (Paris Match), "Kitchen Emperor" (New York Times), "The King of modern patisserie" (The Guardian) – les honneurs et les décorations aussi, mais avant tout la reconnaissance admirative des gourmands.

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.

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.

With his original approach to the profession of pastry Chef, he revolutionises 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. All this earned Pierre Hermé many adjectives of praise - "Pastry Provocateur" (Food & Wine), " Pastry pioneer and magician of flavors " (Paris Match), "Kitchen Emperor" (New York Times), " The King of modern pastry " (The Guardian) - honors and decorations as well, but above all the admiring recognition of food lovers.

Les personnalités de la semaine / *Special guests of the week*

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 passés à se familiariser avec la cuisine gastronomique auprès des sœurs Fagegalitier 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.

Plus tard, 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. Son capital sympathie lui permettra également d'être élu « Chef Préféré des Français » et « Chef de l'Année » par le magazine GQ.

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 de Paris : Le Chardenoux.

Suivront le restaurant Aux Près, ex-Claude Sainlouis, gloire bistrotière de la Rive-Gauche puis, quatre pâtisseries : la première rue Paul Bert (11ème), puis rue de Chaillot (16ème), boulevard Pasteur (15ème) et rue de Sèvres (6ème). 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 Fagegalitier 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 starred Chef of the Arpège, at the time considered one of the finest roast meat Chefs in France, gave 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.

Later, 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. Thanks to his capacity for sympathy, he was awarded « French favorite Chef » and « Cooking Chef of the year » by GQ magazine.

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 in Paris: Le Chardenoux.

This was followed by Aux Prés, formerly Claude Sainlouis, the legendary Rive-Gauche bistro in Paris, then four pâtisseries: the first one on rue Paul Bert (11th), the others on rue de Chaillot (16th), boulevard Pasteur (15th) and rue de Sèvres (6th). These were all opportunities for Cyril to extend his range of gourmet pleasures and further develop his team.

MERCOTTE - France

CRITIQUE CULINAIRE FRANÇAISE, BLOGUEUSE ET ANIMATRICE TÉLÉ

FRENCH CULINARY CRITIC, BLOGGER AND TV PRESENTER

On peut dire qu'à 73 ans, cette passionnée de pâtisserie est pour le moins active. Outre l'écriture de son blog (www.mercotte.fr) qui compte plus de 150 000 pages vues par jour, Mercotte a lancé trois applications, rédigé trois ouvrages sur la cuisine (Altal Éditions) – dont certains sont traduits en plusieurs langues – et tient une chronique culinaire quotidienne sur France Bleu-Pays de Savoie.

C'est en la voyant préparer des macarons sur un salon que la BBC a pensé à elle pour Le Meilleur Pâtissier. Aux côtés de Cyril Lignac, Mercotte est à l'aise comme un poisson dans l'eau et s'acquitte de sa tâche de jurée avec franchise. Pourtant, rien ne semblait la prédestiner à devenir une spécialiste de la pâtisserie. Après être passée par hypokhâgne et Sciences Po, elle a décroché une licence d'anglais, s'est mariée et a eu quatre enfants. Bonne cuisinière, elle a découvert la pâtisserie il y a quatorze ans en prenant des cours chez Valrhona, une passion qu'elle transmet depuis au plus grand nombre, mais aussi à ses neuf (et bientôt dix) petits-enfants dans sa grande maison près de Chambéry – car si la télévision est entrée dans sa vie, elle n'a pas changé son quotidien pour autant.

There is no denying that at the age of 73, this passionate pastry perfectionist is active to say the least. As well as writing her blog (www.mercotte.fr), which gets more than 150,000 page views every day, she has also launched three apps, written three cookery books published by Altal Éditions (some of which have been translated into multiple languages) and has a daily food spot on France Bleu-Pays de Savoie.

It was having seen her give a macaroon making demonstration at an exhibition that the BBC asked her to present its cookery reality show Le Meilleur Pâtissier. Co-presenting alongside Cyril Lignac, Mercotte took to it like a fish to water, and quickly earned herself a reputation as a forthright judge. But there seems to have been nothing that predestined Mercotte to become an expert in pastry. Having completed an intensive foundation degree before gaining a degree in English, she married and became the mother of four children. As a good cook, she first discovered the joys of pastry making 14 years ago when she attended a course at Valrhona. It's a passion that she now passes on not only to her enormous audience, but also to her nine (soon to be ten) grandchildren in her large home near Chambéry. The fact is that although television is now part of her life, it has not changed her daily routine.

FRÉDÉRIC BAU - France

CÉLÈBRE PÂTISSIER FRANÇAIS

FAMOUS FRENCH PASTRY CHEF

Ce lorrain de naissance est considéré par beaucoup de ses pairs comme un des meilleurs pâtissiers au monde. C'est aussi ce qu'en dit son maître et ami Pierre Hermé, dont il fut l'élève chez Fauchon.

Passé du rang de disciple à celui de professeur et maître, Frédéric Bau a, grâce à sa Science des desserts et du chocolat, fait progresser l'image du chocolat dans le monde. Il est un des rares pâtissiers et chocolatiers dont les avancées et techniques soient utilisées chaque jour à travers le monde, grâce à tous les professionnels qui ont suivi ses stages à l'École Valrhona, qu'il a fondé il y a 25 ans.

C'est aussi un créateur à la pensée foisonnante, au caractère généreux et à l'humeur enjouée. Frédéric, c'est tout simplement Monsieur Chocolat !

This native of Lorraine is considered by his peers as one of the best pastry Chefs in the world. So does his mentor and friend Pierre Hermé, who was his teacher at Fauchon.

Frédéric Bau moved from disciple to master, thanks to his incredible science of desserts and chocolate. He is one of the rare Chefs whose technical innovations in pastry and chocolate are now used across the world, thanks to all the professionals that have followed his trainings at the Valrhona School, which he founded 25 years ago.

He is also a Chef with a burgeoning mind, a generous, joyful and pleasant character. Expect no less from Mr Chocolate!

PATRICK DOUTRES - France

DÉTOURNEUR D'OBJETS, CRÉATEUR DES TROPHÉES CULINAIRES

REPURPOSER OF EVERYDAY OBJECTS AND CREATOR OF THE CULINARY TROPHIES

Cerné par les forges de Vulcain dans la ville de son enfance en région parisienne, Patrick a été attiré très tôt par le travail du métal.

Sa démarche artistique s'inscrit sur les traces des nouveaux réalistes (Arman, Tinguely). Elle est basée sur le clin d'œil et le détournement d'objets de leur fonction première. Il redonne vie à des pièces utilitaires abîmées ou rouillées, par exemple l'argenterie. Il les sort de l'oubli et leur offre une seconde chance en les transformant en sculptures. Le couvert revient ainsi sur la table pour un usage purement décoratif.

Il est sensible à la valeur patrimoniale de certains objets, à la patine que le temps leur donne, à leur côté esthétique (vieux outils, crémones de fenêtre), à leur vécu : ils lui permettent de raconter une histoire, de ranimer la mémoire collective.

Surrounded in his home town near Paris by forges worthy of Vulcan himself, Patrick was attracted to metalworking at a very early age.

His artistic influences are the new realists (Arman, Tinguély and others).

His own art is based on reference and repurposing everyday objects to give them a function other than their original purpose.

He brings new life to damaged, rusty utilitarian objects, as well as silverware. He releases them from their forgotten status and gives them a second chance by transforming them into sculptures. So cutlery returns to the table, but this time for a purely decorative purpose.

He is sensitive to the heritage value of certain objects, the patina that time has given them, their aesthetic appeal (old tools, window locks, etc.) and their history, and uses them to tell a story and reanimate collective memory.

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

Sous l'impulsion de Fabrice Rosset, nommé Président en 1996, Delas Frères a entrepris un important programme d'investissements cumulant aujourd'hui 20 millions d'euros : nouvelle cuverie de vinification, rénovation du chai d'élevage, acquisition de vignobles et accroissement de la capacité stockage notamment sont en cours de réalisation pour 2016 / 2017.

En effet, l'année 2015 a consacré une nouvelle étape dans le processus d'élévation de la marque. La récente acquisition d'une propriété au cœur de Tain l'Hermitage permettra à Delas Frères de se doter d'un véritable écrin pour la vinification et l'élevage de ses vins les plus prestigieux. Ce nouveau site contribuera au rayonnement du savoir-faire de la Maison à travers le monde en devenant à partir de 2017, un endroit privilégié pour l'accueil de ses visiteurs.

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

At the instigation of Fabrice Rosset, appointed Chairman in 1996, Delas Frères has embarked on a major investment programme, now totalling € 20 million, and which includes for 2016 / 2017 a new press room, the renovation of the ageing cellars, the acquisition of vineyards and an increase in storage capacity.

As a matter of fact, 2015 marked a new era in the ascending recognition of the brand. The recent acquisition of a property in Tain l'Hermitage will provide Delas Frères with showcase facilities for the vinification and ageing of its most prestigious wines. The new site will also help the Company to project its image of expertise worldwide when its superb visitors reception facilities are ready from 2017.

MICHEL HUSSER

CHEF DU RESTAURANT LE CERF
MARLENHEIM, FRANCE

CHEF OF LE CERF RESTAURANT
MARLENHEIM, FRANCE

MICHELIN

Michel Husser appartient à la quatrième génération d'une dynastie de cuisiniers. Ce solide Alsacien au caractère heureux met un point d'honneur à hisser son restaurant Le Cerf au sommet de l'art culinaire. Grâce à son établissement, la petite ville de Marlenheim est aujourd'hui un passage obligé pour les gourmets œnologues du monde entier.

Avec son physique, Michel Husser aurait pu faire du cinéma. La cuisine chevillée au corps, il transmet généreusement sa passion des goûts et des saveurs dans des créations culinaires qui révèlent une âme, la sienne, celle d'une maison dont il raconte l'histoire avec sincérité et nostalgie tout en restant résolument tourné vers l'avenir.

Fort de son parcours dans de célèbres maisons à travers le monde, il élabore une cuisine personnelle. Créatif mais rigoureux, classique et avant-gardiste, il exalte avec finesse les goûts et les couleurs de chaque saison. Michel est à la fois un artisan et un artiste !

Il aime inventer, réinventer et conjuguer les délices d'ici et d'ailleurs avec des produits de saison de notre région pour le plus grand plaisir de ses clients.

As the fourth-generation representative of a family dynasty of cooks, Michel Husser is very much a product of Alsace, and with characteristic good humour has made it a point of honour to take his restaurant - Le Cerf - to the pinnacle of culinary art. Le Cerf has helped the town of Marlenheim to become a Mecca for the world's gourmet dinners and wine lovers.

With his physique, Michel Husser could well have had a career in film. But that's not the way it was. The passion for cooking is in his bones, and he passes it on with real generosity through a cuisine that is all about taste and flavour, and remains true to a soul that is not only his own, but also that of the restaurant and its history, which is told with sincerity and nostalgia, but has its eyes firmly set on the future.

The experience gained in some of the world's most illustrious kitchens is the basis on which he builds his personal style. Creative yes, but also with enormous attention to detail. Simultaneously classic and avant-garde, his cuisine is a sophisticated celebration of seasonal flavours and colours. Part artisan, part artist!

He loves to invent, reinvent and combine delicious ideas from a broad diversity of sources to deliver delicious pleasure to his diners using seasonal regional produce.

Les Chefs Étoilés / *The Starred Chefs*

MARC DE PASSORIO

CHEF DU RESTAURANT L'ESPRIT DE LA VIOLETTE
AIX-EN-PROVENCE, FRANCE

CHEF OF L'ESPRIT DE LA VIOLETTE RESTAURANT
AIX-EN-PROVENCE, FRANCE

MICHELIN

Après des études à Saint-Paul (La Réunion) et de nombreuses expériences dans l'Hexagone et à l'étranger, Marc de Passorio revient en Provence (Saint-Rémy-de-Provence, puis Châteaurenard), la terre de ses ancêtres. En 2014, c'est à Aix-en-Provence qu'il ouvre son nouveau restaurant, L'Esprit de la Violette : une superbe bâtisse nichée dans un magnifique écrin de nature au cœur de la ville, un lieu unique dans la cité du roi René. Quelques mois suffisent au Chef et à son équipe pour décrocher, entre autres, trois Toques au Gault & Millau, le Gault & Millau d'Or PACA et une étoile au guide Michelin. Plus que les distinctions, le Chef cherche avant tout à régaler ses convives avec ses créations inventives, généreuses et un zeste décalées. Seuls les fruits et légumes de saison pénètrent en cuisine. Lorsqu'il fait des exceptions, c'est pour faire découvrir de nouvelles saveurs rapportées de ses voyages aux palais exigeants qui fréquentent L'Esprit de la Violette. Marc de Passorio n'hésite jamais à bousculer son emploi du temps bien chargé pour organiser un repas étoilé dans une école, la cuisine d'une prison ou au profit des Restos du Cœur. Grand défenseur de la gastronomie française, ce Chef dynamique et passionné s'associe régulièrement à des manifestations visant à promouvoir ce patrimoine que le monde entier envie.

After studying in Saint-Paul in Réunion island and gaining a great deal of experience in mainland France and abroad, Marc de Passorio returned to his native soil of Provence (Saint-Rémy-de-Provence first, followed by Châteaurenard). Aix-en-Provence was the location he chose to open his latest restaurant, L'Esprit de la Violette, in 2014. This superb house in the heart of the city is surrounded by a magnificent natural environment. A unique location in the city of King René of Anjou. It took only a few months for the Chef and his team to achieve a 3-Toques rating in the Gault & Millau guide, a Gault & Millau Gold award for the PACA region and a Michelin star. But more than these awards, what this Chef is really passionate about is serving his diners inventive food with the emphasis on generosity and startling creativity. Only seasonal fruits and vegetables are permitted to enter his kitchen. The only time that the Chef makes an exception is to introduce the sophisticated palates of L'Esprit de la Violette's diners to new flavours experienced and collected on his travels. Marc de Passorio has a very full diary, but never hesitates to shake up his schedule to host a star-rated meal in a school, in a prison kitchen or for diners served by the Restaurants du Cœur charity. As a great promoter of French fine dining, this dynamic and passionate Chef is regularly involved in events designed to promote a culinary heritage that is the envy of the world.

TOMMI TUOMINEN

CHEF DU RESTAURANT DEMO
HELSINKI, FINLANDE

CHEF OF DEMO RESTAURANT
HELSINKI, FINLAND

MICHELIN

Demo, le restaurant de Tommi Tuominen, a été élu « Restaurant de l'année » en 2006 avant de décrocher sa première étoile Michelin en 2007.

Ce Chef de 38 ans est également propriétaire de Grotesk, un restaurant couronné d'un Bib Gourmand par le guide Michelin en 2007.

En 2004, Tommi a participé à l'ouverture du restaurant scandinave FINDS à Hong Kong. Avant d'ouvrir son propre établissement, Tommi a travaillé dans presque tous les grands restaurants d'Helsinki et s'est distingué dans de nombreux concours internationaux.

Demo, the restaurant owned by Tommi Tuominen, was selected as the Restaurant of the year in 2006 and was awarded one Michelin star in 2007.

This 38-year-old Chef is also owner of the Restaurant Grotesk that was opened in 2007 and got instantly "Bib Gourmand" recognition in the red guide.

In 2004, Tommi has worked in Hong Kong for the opening of the Scandinavian restaurant FINDS. Tommi has successfully participated in many international competitions. Before opening up his own restaurant, Tommi has worked in most all of the top restaurants in Helsinki, Finland.

Les Chefs Étoilés / *The Starred Chefs*

OLIVER ROEDER

CHEF DU BEMBERGS HAUSCHEN
FLAMERSHEIM, ALLEMAGNE

CHEF OF BEMBERGS HAUSCHEN
FLAMERSHEIM, GERMANY

MICHELIN

Oliver Roeder a débuté sa formation culinaire en 2000 avec Michael Fell, Chef étoilé au Michelin qui officie au Parkhotel Egerner Hof.

Il a ensuite travaillé à Londres auprès du Chef Michael Moore, puis est revenu en Allemagne pour poursuivre son apprentissage à Wiesbaden.

En 2007, il a rejoint la brigade de Christian Juergens, un Chef couronné de 2 étoiles Michelin auprès duquel il a beaucoup appris.

Oliver a ensuite rencontré son futur associé avec qui il allait diriger le Burg Flamersheim et son restaurant gastronomique Bembergs Häuschen. Il a décroché sa première étoile Michelin en 2012.

Sa délicieuse réinterprétation de la cuisine allemande contemporaine déborde d'imagination et ne cesse de créer la surprise.

Oliver Roeder's culinary training began in 2000 with Michelin-starred Chef Michael Fell at Parkhotel Egerner Hof.

He then moved to London to join Chef Michael Moore before returning to Germany to continue his apprenticeship in Wiesbaden.

In 2007, he began working with Chef Christian Juergens, and learned a great deal from the two-Michelin-star Chef.

Oliver then met the future business partner with whom he would run the Burg Flamersheim and its gourmet restaurant Bembergs Häuschen. He was awarded his first star in 2012.

His reinterpretation of contemporary German cuisine is distinctively imaginative and full of delicious surprises.

YUSUKE GOTO

CHEF DU RESTAURANT AMOUR
TOKYO, JAPON

CHEF OF AMOUR RESTAURANT
TOKYO, JAPAN

MICHELIN

Yusuke Goto, 37 ans, est né à Tokyo. Comme il a été élevé par un Chef franco-japonais, sa formation gustative a débuté dès son plus jeune âge.

Après le lycée, il a suivi des études dans une école de cuisine en France.

De retour dans son pays, il a rejoint le Ginza L'écrin (l'un des plus célèbres restaurants français du Japon) pour poursuivre son apprentissage.

Il est ensuite revenu en France pour se former dans des restaurants étoilés au Michelin en province.

L'expérience lui ayant appris que ses origines lui permettaient d'exprimer sa vision du Japon à travers des plats basés sur des produits locaux, il a décidé de se spécialiser dans une cuisine de style japonais aux accents résolument français.

A l'âge de 30 ans, il est revenu au Japon pour travailler au Quintessence, un restaurant 3 étoiles situé à Otowa, ainsi que chez Écurer (restaurant appartenant à un célèbre gastronome d'Otowa).

Yusuke Goto a ouvert son propre restaurant en 2012, ce qui lui a valu sa première étoile Michelin en 2013.

Yusuke Goto is 37, was born in Tokyo and was raised by a Japanese-French Chef, so his education in flavour and taste began in early childhood.

He attended a cookery school in France immediately after graduating from senior school.

On his return to Japan, he joined Ginza L'écrin (one of the most famous French restaurants in Japan) to learn the basics.

He then returned to France to train in provincial Michelin starred restaurants.

The experience taught him that his Japanese identity gave him the opportunity to express his take on Japan through dishes based on local produce, leading to his decision to focus on Japanese-style cuisine with a distinctly French flavour.

At the age of 30, he returned again to Japan to work at Quintessence, three-Michelin-starred restaurant in Otowa, and Écurer (the restaurant owned by a famous Otowa gastronome).

Since 2012, he has been Executive Chef at Amour, which opened that year. The restaurant was awarded one star in the Michelin guide in 2013.

Les Chefs Étoilés / *The Starred Chefs*

BERWYN DAVIES

CHEF DU RESTAURANT GLASSHOUSE
KEW, ANGLETERRE

CHEF OF GLASSHOUSE RESTAURANT
KEW, ENGLAND

MICHELIN

Berwyn Davies a rejoint The Glasshouse comme Sous-Chef en 2012 après avoir travaillé dans plusieurs restaurants gastronomiques tels que Tyddyn Llan, Odettes et La Trompette.

Il a également beaucoup voyagé et travaillé à l'étranger pour enrichir son expérience culinaire, notamment en Inde, en Asie, à New York et en Australie.

A l'été 2013, il a été promu Chef du Glasshouse. En 2014, il a reçu sa première étoile Michelin à seulement 27 ans.

Berwyn joined The Glasshouse as Sous-Chef in 2012, having previously cooked at some excellent restaurants, including Tyddyn Llan, Odettes and La Trompette.

He has also travelled and worked extensively abroad, expanding his culinary experience in India, the Far East, New York and Australia.

He took over as Head Chef at The Glasshouse in summer 2013, and was awarded a Michelin star in 2014, aged just 27.

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

Les Cuisiniers des Iles / *The Island Cooks*

VIKRAM SOOBRUN

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Surnommé « le manager », Vikram Soobrun, 38 ans, a rejoint l'hôtel Constance Belle Mare Plage en 2007.

Il doit son surnom au look très chic qu'il portait dès ses débuts en tant que commis. Chef de partie au restaurant Deer Hunter, il se dit très fier et honoré de cette première participation au concours Bernard Loiseau. Fasciné et inspiré par la créativité des grands Chefs étoilés au Michelin, il n'aspire qu'à enrichir ses connaissances et à progresser dans son métier. Son rêve est de devenir Chef pour créer ses propres plats. Cette année, il n'a qu'un seul objectif : rapporter le trophée au Constance Belle Mare Plage.

38-year-old Vikram Soobrun – aka The Manager – joined the Constance Belle Mare Plage in 2007.

His nickname comes from the very smart look he adopted when he began here as commis Chef. Now Chef de Partie at the Deer Hunter restaurant, he is both proud and honoured to be part of this competition for the first time. Vikram is fascinated and inspired by the creativity of high-profile Michelin starred Chefs, and aspires constantly to expand his knowledge and progress in his career. His dream is to become a Chef and have the opportunity to create his own dishes. His goal for this event is to bring the trophy back to the Constance Belle Mare Plage.

KRITESH HALKORY

CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Depuis son plus jeune âge, Kritesh est passionné par les arts culinaires, possède un sens aigu de la créativité et se passionne pour le respect des standards de qualité les plus élevés. Il aime valoriser les produits locaux en utilisant des techniques culinaires modernes et originales. Réputé pour ses compétences en management, mais aussi pour son sens de la discipline, du planning et de l'organisation, il motive constamment son équipe pour lui faire atteindre le plus haut niveau grâce à la formation professionnelle, qu'il estime être la clé du succès. Après avoir relevé différents défis sur les paquebots de croisières et dans différents secteurs de la restauration, il a rejoint Constance Le Prince Maurice en 2010 en tant que demi Chef de partie, puis a été promu Chef de partie en 2011. Grâce à son travail acharné, sa persévérance et tous les challenges qu'il a su relever, il occupe actuellement les fonctions de Sous-Chef. Au cours de sa carrière, il a toujours accordé la priorité aux détails. Il a acquis toutes ses connaissances via la formation professionnelle et l'apprentissage auprès de nombreux Chefs, une expertise qu'il aime partager avec la nouvelle génération de cuisiniers. Enfin et surtout, il dirige une brigade qui a remporté le TEWF Chef Challenge en octobre 2014. En février 2015, il a été diplômé du programme BRIGHT de l'académie hôtelière Constance.

Kritesh has been fascinated by the culinary arts ever since childhood, has a well-developed sense of creativity, and is passionate about high standards and quality. He loves to celebrate local produce through the use of modern and innovative culinary techniques. Well known for his management skills, discipline, planning and organisation, his goal is to motivate his team to achieve consistently high standards through on-the-job training, which he sees as key to success. Having succeeded in many challenges, from cruises to a range of different hospitality sectors, he joined the Constance Le Prince Maurice as Demi Chef de Partie in 2010, and was promoted to Chef de Partie the following year. His continued hard work, perseverance and success in responding to challenges have been rewarded with his current position of Sous Chef. Throughout his career, he has always focused on one key factor: attention to detail. His fund of knowledge has been acquired through professional training and first-hand experience of working with many Chefs. He also enjoys sharing his skills with today's new generation. Last, but hardly least, he leads a team that won the October 2014 TEWF Chef Challenge, and graduated from the Constance Hospitality Academy BRIGHT programme in February 2015.

BENJAMIN PAINSET

CONSTANCE EPHELIA SEYCHELLES

Fasciné par la cuisine, Benjamin Painset a commencé à travailler dès l'âge de treize ans. Il a également suivi 4 années d'études en arts culinaires dans l'école d'Auguste Escoffier. L'Oasis est le premier restaurant 2 étoiles où il a travaillé en tant que commis pendant un an avant de partir au Canada : il voulait découvrir d'autres cultures, en apprendre davantage sur le goût et proposer une cuisine de la meilleure qualité qui soit. Au Canada, il a travaillé comme Chef de partie à l'hôtel La Quintessence, puis dans le restaurant 1 étoile Michelin de l'hôtel Le Mas Candille jusqu'à devenir Sous-Chef. Il a été sélectionné pour participer au célèbre concours Top Chef à la télévision française, où il s'est hissé jusqu'au premier round de qualification. Il a passé trois ans dans la brigade du Mas Candille avant de rejoindre le Constance Ephélia Seychelles en 2015. Benjamin Painset est fier de représenter le Constance Ephélia Seychelles dans ce concours culinaire et ne vise que la victoire, le dernier gagnant en date venant lui aussi du Constance Ephélia Seychelles.

Inspired by cookery, he started kitchen work at the age of thirteen. He later studied for 4 years at Auguste Escoffier School of Culinary Arts. L'Oasis was his first two-Michelin-starred restaurant, where he worked as a Commis for a year before deciding to move to Canada. He wanted to explore different cultures, learn more about flavour and serve a higher quality of food. In Canada, he was employed as Chef de Partie at La Quintessence Hotel before leaving to join a one-Michelin-star restaurant at the Le Mas Candille Hotel, where he worked his way up to Assistant Chef. He was chosen to compete in the famous TV programme "Top Chef France", where he reached the first round. He spent 3 years at Le Mas Candille before joining the Constance Ephélia Seychelles in 2015. He is proud to represent Constance Ephélia Seychelles in this culinary competition, and is determined to win it and follow in the footsteps of the contest's last winner, who was also from the Constance Ephélia Seychelles.

HILDY SINON

CONSTANCE LÉMURIA SEYCHELLES

Hildy travaille au Constance Lémuria Seychelles depuis 12 ans et a participé à plusieurs concours aux Seychelles et à l'étranger, dont l'édition 2011 du Festival Culinaire Bernard Loiseau. Hildy a remporté le 1er prix du festival culinaire des Seychelles en 2014 dans la catégorie Poisson, puis en 2015 dans la catégorie Viande. A l'occasion d'un autre concours national, elle s'est également classée deuxième dans la catégorie Plat principal et troisième dans la catégorie Entrée. « Je suis quelqu'un de vraiment passionné dès qu'il s'agit de cuisiner. Au fil des années, j'ai beaucoup progressé au Constance Lémuria Seychelles en améliorant mes compétences et mes créations culinaires ». Hildy aime manger, cuisiner et dresser les plats. « En tant que leader, j'utilise mes talents pour guider les autres membres de la brigade. Selon moi, il est très important de former les autres en partageant l'expérience et les connaissances que j'ai acquises au fil du temps ». A l'avenir, Hildy tient à assurer un haut niveau de productivité et de qualité en cuisine. « J'ai aussi envie réussir sur le plan créatif. Je veux prouver que chaque membre de l'équipe peut exprimer sa créativité et sa passion de la qualité à travers la cuisine et le dressage, quel que soit son niveau dans la brigade. Je suis très fière de participer à nouveau au FCBL pour sa 11ème édition et prête à montrer tout ce dont je suis capable ! »

For the past 12 years, Hildy has worked with Constance Lémuria Seychelles and taken part in several competitions in the Seychelles and abroad, including the 2011 Festival Culinaire Bernard Loiseau. Hildy took 1st Prize in the fish dish category of the 2014 Seychelles' culinary festival, and again in 2015 in the meat dish category. She also recently came 2nd for her main course and 3rd for her starters in another national competition. "I'm a very passionate person when it comes to cooking. Over the years, I have made a great deal of progress at the Constance Lémuria Seychelles in terms of improving my skills and culinary creativity". Hildy enjoys food, cooking and plating. "I use my talents to lead and guide other team members. It's very important for me to use the experience and knowledge I've gained over the years to train others". Looking to the future, Hildy wants to ensure continued high levels of kitchen productivity and quality. "I also want to create new dishes, succeed and prove that every team member can be creative and has the opportunity to do so to a high level of quality, regardless of their level of seniority. I'm extremely proud to compete in this 11th FCBL, and I'm ready to show just what I can do!"

Les Cuisiniers des Iles / *The Island Cooks*

DON BEDIA VILLA REAL

CONSTANCE MOOFUSHI MALDIVES

Don Lenard Bedia Villa Real est un nouveau membre dans la famille du Constance Moofushi Maldives. Originaire des Philippines, Don est un compétiteur-né qui tient à devenir le meilleur dans son domaine. Grâce à son travail acharné, son dévouement et sa persévérance, il a gravi les échelons jusqu'au poste de Sous-Chef et s'est initié à la gastronomie haut de gamme en travaillant dans un grand restaurant et dans un hôtel de luxe.

« J'adore la cuisine et je ne me vois pas faire autre chose de ma vie », répète souvent Don. Voilà pourquoi il affûte constamment ses compétences et ses connaissances des arts culinaires.

Don Lenard Bedia Villa Real is a new member of the Constance Moofushi Maldives family. Born and raised in the Philippines, Don has been competitive all his life, and always strives to be the best in his field. Through hard work, dedication and perseverance, he has worked his way up through the ranks to the position of Sous Chef, and has experience of fine dining in city restaurants, as well as in luxury hotels.

Don always says that "cooking is what I love to do and what I see myself doing for the rest of my life," and is committed to continually refining his skills and expanding his culinary knowledge.

AZLAM ZIA

CONSTANCE HALAVELI MALDIVES

Né au Bangladesh, Azlam a découvert sa passion de la cuisine dès son plus jeune âge.

Après des années d'expériences culinaires surprenantes dans sa ville natale, Azlam était impatient de développer son expertise et ses connaissances : il a décidé de sortir de sa zone de confort en acceptant de nouveaux défis hors du Bangladesh, en l'occurrence au Constance Halaveli Maldives en décembre 2009. Il a fait ses débuts en tant que Demi Chef au restaurant gastronomique Jing, puis a été promu Chef de Partie grâce à son travail acharné et à son enthousiasme.

Aujourd'hui, Azlam est l'un de nos 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 s'exprimer les produits.

Born in Bangladesh, Azlam discovered his passion for food at a very young age.

After years of gaining invaluable culinary experiences in his home town, Azlam was eager to broaden his expertise and knowledge by leaving his comfort zone and taking up new challenges outside Bangladesh at the Constance Halaveli Maldives, where he arrived in December 2009. He began as a Demi Chef at the Jing Fine Dining Restaurant, and has since been promoted to Chef de Partie in recognition of his unconditional and enthusiastic commitment to hard work.

Today, Azlam is one of our foremost chefs; a charismatic man who cooks from the soul and is always keen to share his exuberant yet approachable culinary style, as well as his infectious laugh.

His style is best described as simultaneously innovative and classical. Taking culinary first principles as his basis, he creates dishes that are simple but elegant and allow the essence of their star ingredients to take centre stage.

CONSTANCE HOTELS AND RESORTS

CONSTANCE Belle Mare Plage MAURITIUS

THE TOTAL RESORT EXPERIENCE

- 2km 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 Ymalia
- Constance Kids Club
- Helipad

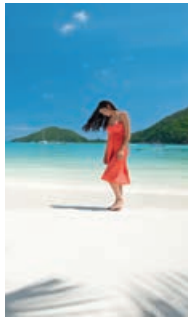
CONSTANCE Ephelia SEYCHELLES

A MAGICAL PLACE TO REVIVE THE SENSES

South Beach:
- 184 Junior Suites

North Beach:
- 42 Tropical Garden View Rooms
- 40 Senior Suites
- 17 Family Villas with private pool
- 16 Beach Villas with private pool
- 8 Hillside Villas with private pool

- 5 Spa Villas with private pool
- 1 Presidential Villa with private pool
- 5 Restaurants
- 6 Bars
- Spa Village of 5,000m²: U Spa by Constance featuring Ymalia
- 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 featuring Ymalia
- 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
- U Spa by Constance

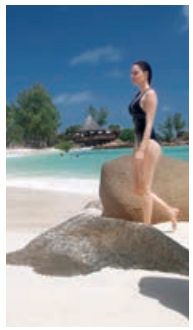
THE LEADING HOTELS OF THE WORLD® · LEADING SPAS · LEADING GOLF

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

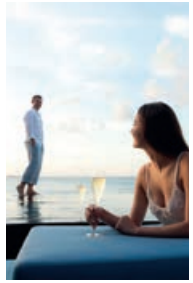


CONSTANCE Lémuria SEYCHELLES

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 Valmont
- 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

MAURITIUS · SEYCHELLES · MALDIVES · MADAGASCAR

constancehotels.com

CONSTANCE HOTELS AND RESORTS
Inspired by Passion

BERNARD LOISEAU

3 RESTAURANTS ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN EN BOURGOGNE

LE RELAIS BERNARD LOISEAU
HÔTEL - RESTAURANT - SPA - BOUTIQUE

F – 21210 SAULIEU - + 33 (0)3 80 90 53 53
contact@bernard-loiseau.com

LOISEAU DES VIGNES
RESTAURANT - ŒNOTHÈQUE

F – 31, RUE MAUFOUX - 21200 BEAUNE - + 33 (0)3 80 24 12 06
loiseaudesvignes@bernard-loiseau.com

LOISEAU DES DUCS
RESTAURANT - ŒNOTHÈQUE

LA PART DES ANGES
BAR À VINS - CAFÉ

F – 3-5, RUE VAUBAN - 21000 DIJON - + 33 (0)3 80 30 28 09
loiseaudesducs@bernard-loiseau.com

2 RESTAURANTS BERNARD LOISEAU À PARIS

LOISEAU RIVE DROITE
UNE CUISINE INVENTIVE ET SUBTILE

F – 41, RUE BOISSY-D'ANGLAS – 75008 PARIS
+ 33 (0)1 42 65 06 85 – loiseaurivedroite@bernard-loiseau.com

LOISEAU RIVE GAUCHE
HARMONIE ET ÉLÉGANCE DES SAVEURS

F – 5, RUE DE BOURGOGNE – 75007 PARIS
+ 33 (0)1 45 51 79 42 – loiseaurivegauche@bernard-loiseau.com

www.bernard-loiseau.com

Le Jury et membres / *The jury and members*

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 deux 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 quatre 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 française 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 & Châteaux in Burgundy, one of the most beautiful in Europe, with its Michelin 2-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 France 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."

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," éditions de la Martinière.

Le Jury et membres / *The jury and members*

MICHAEL CAINES - MBE

Royaume-Uni / United Kingdom

L'UN DES PLUS CÉLÈBRES CHEFS DE GRANDE-BRETAGNE

ONE OF BRITAIN'S MOST ACCLAIMED CHEFS

MICHELIN

Michael Caines est l'un des plus célèbres Chefs de Grande-Bretagne. Au restaurant Gidleigh Park qu'il a dirigé pendant 21 ans, il a gagné et conservé deux étoiles Michelin grâce à sa cuisine européenne moderne et originale conçue autour des meilleurs produits régionaux et ingrédients locaux. Parmi les nombreux honneurs qu'il a reçus, Michael a cuisiné au 10 Downing Street pour le Premier ministre britannique, remporté le titre « AA Chef's Chef of the Year » en 2007 et été nommé Membre de l'Empire Britannique en 2006 en reconnaissance de sa contribution à l'industrie de la restauration. Il est en train de créer son propre hôtel dans un manoir de l'époque georgienne classé monument historique (grade II) donnant sur l'estuaire de l'Exe, dont l'ouverture est prévue pour le printemps 2017.

En attendant, il travaille comme consultant pour l'hôtel Kentisbury Grange dans le nord du Devon et The Townhouse à Oswestry, et a également ouvert le restaurant Pearls by Michael Caines à Abou Dhabi. Associé à l'écurie de Formule 1 Williams depuis 2011, Michael régale toute l'équipe de sa cuisine doublement étoilée au guide Michelin pendant les week-ends de compétition, un partenariat parti pour durer. Très présent à la télévision, Michael fait régulièrement des apparitions dans des émissions comme Saturday Kitchen et Masterchef. Il a publié son premier livre en 2014.

Michael Caines is one of Britain's most acclaimed Chefs. At Gidleigh Park, where he was at the helm for 21 years, he earned and held two Michelin stars serving distinctive modern European cuisine utilising the finest local and regional produce and ingredients. Amongst numerous other accolades, Michael has cooked in 10 Downing Street for the Prime Minister, was awarded AA Chef's Chef of the Year in 2007, and received an MBE in 2006 for services to the hospitality industry. He is now in the process of creating his own country house hotel in a Grade II listed Georgian mansion overlooking the Exe estuary, due to open in Spring 2017.

In the meantime, he has entered into consultancy agreements with Kentisbury Grange in North Devon and with The Townhouse in Oswestry, and also opened Pearls by Michael Caines in Abu Dhabi. Michael has partnered the Williams F1 Team since 2011, bringing his Michelin-starred food and hospitality to the team's motorhome facility over race weekends, a relationship that is set to continue. Michael has considerable media commitments, appearing regularly on television programs such as Saturday Kitchen and Masterchef and his first book was published in 2014.

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.

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.

PAOLO BASSO - Suisse / *Switzerland*

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2013

BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2013

Meilleur sommelier du monde en 2013, Paolo Basso est internationalement réputé pour son palais extraordinaire et son expertise dans le domaine des grands crus et des vins rares. Il travaille dans le monde entier en tant que consultant pour des groupes hôteliers de luxe, la compagnie Air France, et contribue à faire connaître les vins suisses en collaboration avec l'organisation Swiss Wine Promotion.

Paolo Basso est l'un des cinq sommeliers du monde à avoir remporté à la fois les titres européens et internationaux de Meilleur sommelier, et compte parmi les rares sommeliers à avoir atteint huit fois la finale d'un concours international. Il a décroché les titres de Meilleur sommelier suisse en 1997, Meilleur sommelier d'Europe en 2010 et Meilleur sommelier du monde en 2013. Le comité des grands crus d'Italie, la plus prestigieuse association de viticulteurs du pays, l'a couronné Sommelier de l'année en 2014.

Né en Italie, Paolo Basso vit actuellement en Suisse. C'est après la fin de ses études en gestion hôtelière à Sondalo en Italie qu'il a découvert sa fascination pour l'univers du vin et décidé de se spécialiser dans ce domaine. Il a travaillé pendant plusieurs années autour des vins rares et de collection dans des restaurants 1 ou 2 étoiles Michelin, ce qui l'a imposé comme un expert de son domaine.

Membre des jurys des plus prestigieux concours de dégustation internationaux (Decanter World Wine Awards à Londres et Wine 100 à Shanghai, entre autres), il collabore avec différents magazines et guides du vin.

Il a récemment débuté une nouvelle activité de viticulteur en Suisse : il a dédié son premier vin à sa fille (« Il Rosso di Chiara ») et lancé une ligne de vins italiens à son nom. Il dirige également Paolo Basso Wine, sa propre entreprise de conseil œnologique basée à Lugano en Suisse.

Paolo Basso, winner of the 'Best Sommelier of the World' title in 2013, is globally renowned for his extraordinary palate and huge experience in fine and rare wines. As well as acting internationally as a consultant to luxury hotel groups and Air France, he helps to raise the profile of Swiss wines in conjunction with the Swiss Wine Promotion.

Paolo Basso is one of only five sommeliers to have won both the European and world titles for 'Best Sommelier', and one of the very few to have reached the final level of an international competition eight times. He was voted Best Sommelier in Switzerland in 1997, Best Sommelier in Europe in 2010, and world Champion in 2013. In 2014, the Comitato Grandi Cru d'Italia committee of Italy's most prestigious wine producers crowned him as its 'Sommelier of the Year'.

Born in Italy, he currently lives in Switzerland. On completion of his hotel management studies in Sondalo, Italy, he became fascinated by the world of, and took the decision to specialise in this field professionally. The years spent working in Michelin one and two-star restaurants with rare and collectable wines effectively established him as an expert in his chosen profession.

A judge at the world's most prestigious international tasting competitions - including the Decanter World Wine Awards in London and Wine 100 in Shanghai - he contributes to a number of wine magazines and guides.

He recently took a new direction as a wine producer in Switzerland, dedicating his first wine - "Il Rosso di Chiara" - to his daughter. He has also launched a range of Italian wines under his own label, and runs the Paolo Basso Wine consultancy from Lugano in Switzerland.

Le Jury et membres / *The jury and members*

WALTER KEI - Hong Kong

CHEF STAR ET ANIMATEUR TV, CRITIQUE ET AUTEUR CULINAIRE, GOURMET ITINÉRANT ET PASSIONNÉ DE DESIGN

CELEBRITY CHEF AND TV HOST, FOOD WRITER AND AUTHOR, STRAY GOURMET AND CRAZY DESIGNER

Chroniqueur spécialisé dans les voyages et la gastronomie, Walter Kei s'intéresse également au design d'intérieur, à l'art, à la photographie, à l'art de vivre et à d'autres domaines culturels.

Sa carrière lui a fait faire le tour du monde en tant que photographe, auteur, créateur d'intérieurs, Chef star à la télévision et critique culinaire à Hong Kong... Il a tout fait. Walter dit que ce sont ses différentes passions qui l'ont amené à pratiquer tous ces métiers.

Il se spécialise depuis quelque temps en architecture et en gastronomie. Il consacre son temps libre à la rencontre de Chefs célèbres et à la découverte de nouvelles techniques culinaires. Il a également animé une émission itinérante à la télévision, donné des démonstrations de cuisine et même joué les DJ pour une émission culinaire à la radio.

Il est l'auteur de différents livres sur la cuisine : "Kei's Kitchen" (juillet 2002), "Travel player – Bangkok" (juillet 2003), "Travel player – Sydney" (janvier 2004), "Tefal Pressure Cooker" – "Cook Book" (septembre 2004), "Tung Wah Charity Cook Book" (contribution, novembre 2004), "Wok Cook Book" by Grace Young (contribution, octobre 2004), "Panasonic Recipe" (2005), "Taste the World" (2006) et "Steam" (2015). En fait, Walter a toujours été fasciné par la gastronomie.

Les tournées gourmandes de Walter à Hong Kong consistent à visiter des marchés pour sélectionner les meilleurs ingrédients locaux, à donner des cours personnalisés dans sa propre cuisine ou en collaboration avec des Chefs étoilés au Michelin, ainsi qu'à découvrir les spécialités gastronomiques locales.

Walter is a travel and food columnist who is also interested in interior design, art, photography, lifestyle and different kinds of culture.

His career has taken many forms, from travelling the world to write and capture moments in time, to interior design and becoming one of Hong Kong's leading TV celebrity Chefs and food critics... Walter has done it all. He says it's because of his passions that the job - or perhaps should we say jobs - chose him.

More recently, he has immersed himself in architecture and food, but also spends his spare time visiting famous Chefs and learning new cooking techniques. He has also hosted a TV travel programme and cooking demonstrations, and was once DJ for a food show on radio.

Author of many books: "Kei's Kitchen" (July 2002), "Travel player – Bangkok" (July 2003), "Travel player - Sydney" (January 2004), "The Tefal Pressure Cooker Cook Book" (September 2004), "The Tung Wah Charity Cook Book" (Contribution Book) (November 2004), "The Wok Cook Book" by Grace Young (Contributor) (October 2004), "Panasonic Recipes" (2005), "Taste the World" (2006), and "Steam" 2015, Walter has always been fascinated by fine food.

Walter's foodie tours of Hong Kong visit street markets to discover local delicacies and select the best local ingredients as the prelude to personal cookery classes in his own private kitchen or in collaboration with Michelin starred Chefs.

Angelo Po. An experience of over 90 years in the design and manufacturing of integrated systems for professional equipment.

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

CHÂTEAU
DU
BOIS CHANTANT

GRAND VIN DE BORDEAUX

BORDEAUX SUPÉRIEUR

90 pts
WINE ENTHUSIAST

Vintage 2012

FAMILLE HELFRICH Propriétaire

« The perfect balance between finesse and intensity »

LAURENCE HELFRICH - OWNER

WWW.CDFCHATEAUX.COM

contact: info@crusetdomainesdefrance.com

DRINK RESPONSIBLY

Concours Constance Cocktails
The Constance Cocktails Competition

C'est en 2013 que s'est tenue la première édition de ce concours de haut niveau où se rencontrent quatre barmen de Constance Le Prince Maurice et du Constance Belle Mare Plage. Pour la 11e édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau, ces barmen triés sur le volet donneront le meilleur d'eux-mêmes pour repousser les limites de l'art de la mixologie. Les cocktails des participants seront évalués afin de sacrer le meilleur d'entre eux dans une ambiance de partage, de passion et de savoir-faire.

Four barmen of Constance Le Prince Maurice and Constance Belle Mare Plage will meet during this high-level competition, initially launched in 2013. For the 11th edition, these barmen hand-picked will seek to excel in the art of mixology. Cocktails prepared by the participants will ultimately be assessed and the winner crowned in an atmosphere of passion, sharing and savoir-faire.

JURY: Les représentants de 'New Grove' / *'New Grove' representatives*

PARTICIPANTS:

Satyajit Rai Goorbin
CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE

Yogeshsing Seegobin
CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE

Pascal Curpanen
CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE

Soodoeeb Manveer
CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE

Concours Constance Art de la Table
The Constance "Art of the Table" competition

L'art de la table se pratique depuis des siècles, tout comme celui du service.

C'est plus précisément au moyen-âge qu'il prend son ampleur et devient une véritable marque de respect envers les hôtes distingués dans certaines cultures. Aujourd'hui encore, sa pratique s'avère millimétrée et absolument indissociable des plaisirs gastronomiques et œnologiques. Cet art nécessite une réelle connaissance des mets, des boissons, de la verrerie, de la disposition des hôtes et de la vaisselle. Un bon service dépend aussi de 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 et Art de la Table" pour un moment qui alliera tradition et émotion. 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.

Like the art of service, the "art of the table" is a practice spanning centuries. This art took shape during the Middle Ages, becoming a true mark of respect for distinguished guest among certain cultures. To this day, the practice remains an essential part of the culinary world, completely inseparable from the pleasures of gastronomy and oenology.

We may not realise it as much today given the customary status of the art, but it requires an in-depth understanding of dishes, beverages, hotel provisions, and glass and tableware. The quality of a meal also depends on good service, however delicious it may be. Thus the art of the table becomes an integral element, a must for the success of a gourmet meal worthy of its name.

This year will once again see Constance Belle Mare Plage's Blue Penny Café host the "Service and Art of the table" competition, promising an event rich in tradition and emotion. Presentation, service, speech, dress and reception will all be carefully judged throughout the competition. European service criteria will be at the fore, applied by the best Mauritian waiters and Chefs de rang.

The atmosphere is guaranteed to be tense and demanding, but passion and sharing will also be the order of the day.

JURY: Dominique Loiseau, Bérangère Loiseau Ramé, Catherine Mounier et Frédérique Plantier

PARTICIPANTS:

Ajayesing Buldan
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Deepak Angteea
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Rodolphe F. Mooneapilly
CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Atish Jahal
CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Concours Constance Sommellerie
The Constance Sommelier Competition

CONSTANCE SOMMELLERIE

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

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

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

Since 2012, carefully hand-picked sommeliers of Constance 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 pairing; the art of service and wine suggestion; expertise in tea, coffee, water and cigars: welcome to the world of the sommelier, showcased in the Festival Culinaire Bernard Loiseau competition. Of course, commentary and analysis worthy of a Michelin starred establishment will be provided 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 excel themselves and to test their knowledge.

JURY: Fabrice Rosset, Paolo Basso et Rémy Loux

PARTICIPANTS:

Teckraj Dooboree

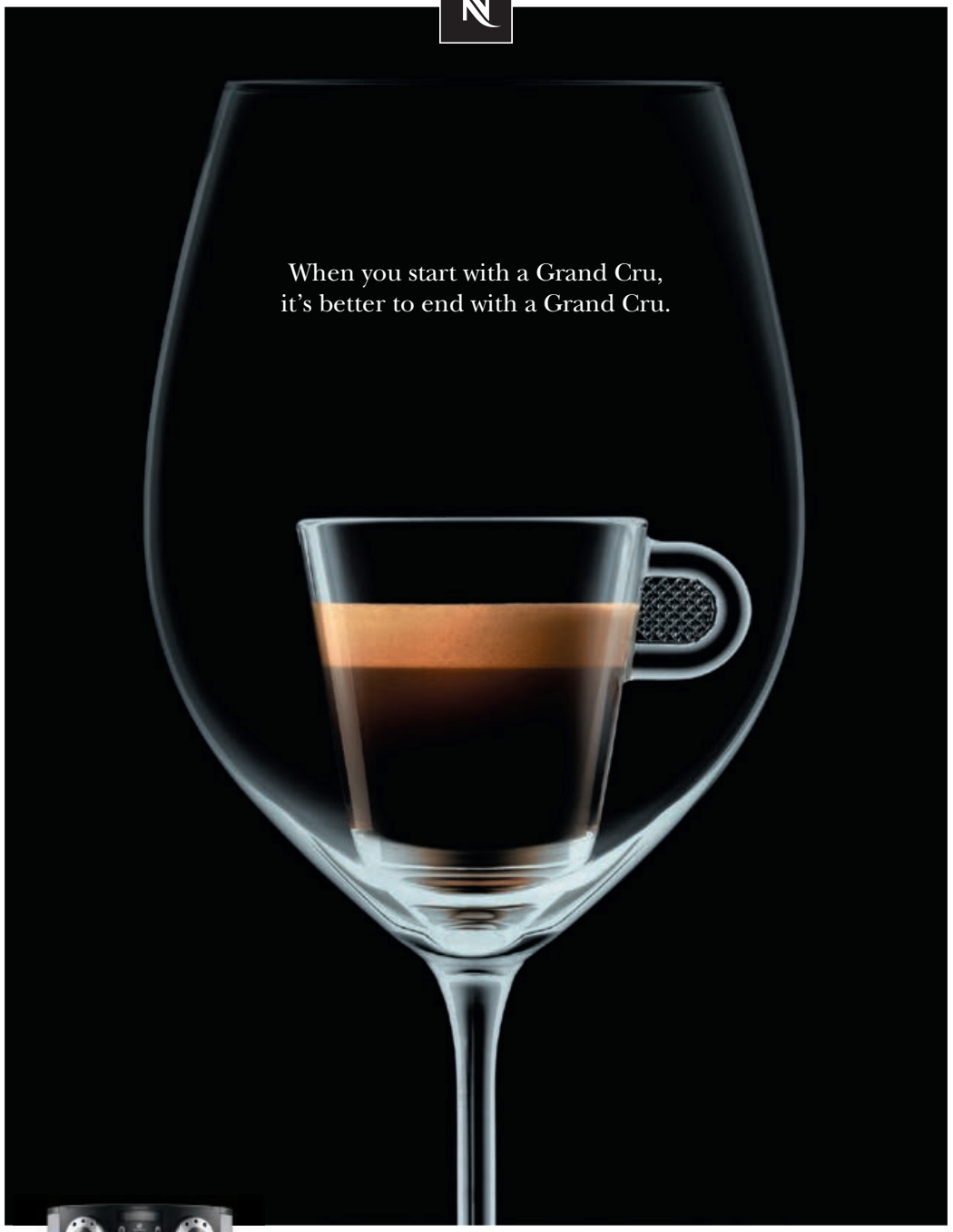
CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Vishal Jevallee

CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Nadia Periasamy

CONSTANCE LE PRINCE MAURICE



Nespresso Club: 206 9401

Served by more than 750 star-rated chefs.
www.nespresso.com/pro

NESPRESSO
What else?

Concours Nespresso Café Gourmand
Nespresso Café Gourmand Competition

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

Les Grands Crus Nespresso sont ainsi mis à disposition des 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.

Since 2014, the Festival Culinaire Bernard Loiseau associates haute cuisine with coffee at the "Nespresso Café Gourmand" contest. Pastry Chefs are invited to reinvent this well-known classic by proposing an original, creative and innovative coffee recipe, served with delicious petits fours. Nespresso Grands Crus are thus provided for the 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 Chef, all of whom come from the properties of Constance Hotels and Resorts, will have to pair 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

Stéphane Labastide
Constance Le Prince Maurice

Thierry Lerallu
Constance Ephelia Seychelles

Hameed Sithick
Constance Halaveli Maldives

© Jérôme Bryon / Les Gens de l'Atelier

Valrhona, Aux Sources du Grand Chocolat

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'Exception. Créée par un pâtissier pour les pâtissiers, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs Chefs et Artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement.

valrhonapro.com

VALRHONA

Concours Constance pâtisserie - Trophée Pierre Hermé et Valrhona

Constance pastry competition - Pierre Hermé and Valrhona

Cette année, le Festival Culinaire Bernard Loiseau innove avec la première édition du Concours Constance Pâtisserie Pierre Hermé – Valrhona.

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

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

This year, the Festival Culinaire Bernard Loiseau introduces the first Constance Pastry Competition in collaboration with Pierre Hermé and Valrhona.

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

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

JURY: Pierre Hermé, Mercotte, Frédéric Bau et Cyril Lignac

PARTICIPANTS:

Nicolas Durousseau
Constance Belle Mare Plage

Kristof Deschuymere
Constance Lémuria Seychelles

Priyantha Madagodage
Constance Moofushi Maldives

Stéphane Labastide
Constance Le Prince Maurice

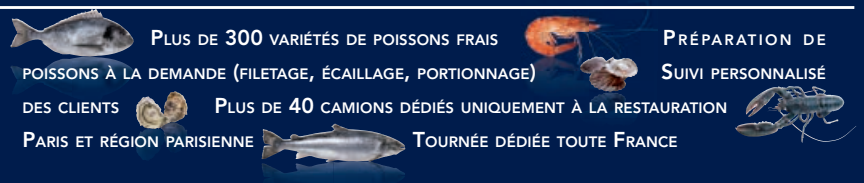
Thierry Lerallu
Constance Ephelia Seychelles

Hameed Sithick
Constance Halaveli Maldives

OSO

Retrouvez les produits OSO®
chez Reynaud Restauration.

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS



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 11ème Festival Culinaire Bernard Loiseau

Repères historiques/*Historical Landmarks*

2015

PARTICIPANTS

Serge Vieira - Serge Vieira restaurant, France

Martin Obermarzoner - Jasmin restaurant, Hotel Bischofhof, Italy

Michael Caines - Gidleigh Park, United Kingdom

Denis Feix - Giardino restaurant, Columbia Hotel, Germany

William Frachot - L'Hostellerie du chapeau Rouge, France

Alexandre Bourdas - Saquana restaurant, Honfleur, France

GAGNANTS / WINNERS

William Frachot - L'Hostellerie du chapeau Rouge, France

Amit Chandel - Constance Ephelia, Seychelles

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

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*

CONSTANCE HOTELS AND RESORTS
Inspired by Passion

BERNARD LOISEAU

DELAS
Grands Vins de la Vallée du Rhône

AIR MAURITIUS

Champagne DEUTZ
AY- FRANCE

OSO

NESPRESSO

THE GOURMET EMPORIUM

CRUS ET DOMAINES DE FRANCE
La Passion des Grands Vins depuis 1873

Jars FRANCE

VALRHONA

MTPA

COROI

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

DDF entreprise

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

ILE MAURICE TOURISME

SAPMER
Common DREAM

MAURITOURS
Travel & Tourism

Associated Textiles

CÔTE NORD

ESPRIT D'HOTEL

NEW GROVE
MAURITIUS ISLAND RUM

IPC
L'ART & LA MANIÈRE

MGG
MAURITIUS GLASS GALLERY
hand made art

PEJIBAYE CO. LTD
Coeurs de palmiers - Palm Heart

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

MAURITIUS · SEYCHELLES · MALDIVES · MADAGASCAR

constancehotels.com

CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS
Inspired by Passion