

Sommellerie

DOSSIER DE PRESSE

 CONSTANCE
 CELLAR



Introduction

L'ART DU VIN A CONSTANCE HOTELS & RESORTS

Constance Hotels & Resort est réputé pour son amour et ses connaissances dans le domaine du vin. Au cœur de chacun de ses hôtels de luxe, le Constance Cellar abrite une collection de vins unique provenant des meilleures régions viticoles du monde. Notre équipe de sommeliers prend plaisir à guider tant les œnophiles que les amateurs de vin en herbe ayant à cœur de découvrir de nouvelles bouteilles et crus pour parfaire leur connaissance.

Transporter ses clients à la découverte de chaque vin et révéler la singularité de chaque vignoble, telle est l'ambition des sommeliers de Constance Cellar. Ceux-ci sont invités chaque année à visiter des vignobles dans le monde entier et y sélectionnent les meilleurs vins pour ses clients tout en répondant aux dernières tendances. Des domaines emblématiques, tel que Le domaine de la Romanée Conti, Petrus, Tenuta, San Guido ou Egon Muller, aux étoiles montantes, chaque vin est sélectionné minutieusement.

Il est essentiel de retranscrire le travail du vigneron, sa passion ainsi que son terroir. C'est à travers les relations forgées avec les vignerons et ces amitiés basées sur la confiance, le partage des connaissances et la passion commune pour le vin – que le Constance Cellar a su s'enrichir et faire la différence.

Dans une quête permanente et absolue de qualité, les vins sont acheminés directement des vignobles jusqu'à nos hôtels dans des containers réfrigérés. À l'arrivée, les vins sont entreposés dans les règles de l'art, grâce à des caves aux températures contrôlées.

Le cœur de Constance Cellar c'est avant tout les personnes qui s'en occupent à savoir pas moins de 96 sommeliers répartis à travers nos huit hôtels.

Nos sommeliers ont reçu une formation intensive et disposent de l'expertise nécessaire afin de guider nos clients dans leurs choix de vins. Ils savent créer les meilleurs accords mets-vins, tout en encourageant les clients à découvrir plusieurs vins et créer des moments privilégiés en offrant une expérience vinicole mémorable.

Jérôme Faure dirige le département Sommelierie de Constance depuis 15 ans. Jérôme est épaulé par Jorald Julie, Sommelier adjoint et de Shani Ramasawmy notre Sommelière et coordinatrice des événements viticoles.



Les membres de notre équipe

JÉRÔME FAURE

Group Corporate Sommelier

Jérôme est responsable du département sommellerie chez Constance Hotels & Resorts. Il supervise les recrutements de nouveaux sommeliers, mais également la sélection des vins. Né dans la vallée du Rhône – la région du vin par excellence– Jérôme a toujours été passionné par la gastronomie. Dès l'âge de quatre ans, il savait qu'il voulait être chef et commença à 14 ans l'école hôtelière de Grenoble. Jérôme remporte le premier prix au concours de pâtisserie Trophée Grand Marnier au Jacques Pic avec sa réponse inventive à un dessert au chocolat.

Il change de voix très tôt pour devenir sommelier et développa rapidement un goût prononcé pour la compétition. Il a d'ailleurs été nommé deux fois "Meilleur Jeune Sommelier de France" et a été finaliste dans la section sommellerie du concours "Meilleurs Ouvriers de France".

Quand Jérôme Faure rejoint Constance Hotels & Resorts en 2004, il n'y a alors que deux sommeliers. Aujourd'hui, il dirige une équipe de 96 sommeliers travaillant au sein des huit hôtels du groupe.

Jérôme est convaincu que la sommellerie est l'une des raisons pour lesquelles l'île Maurice est en train de devenir une destination gastronomique. C'est avec cela en tête qu'il a fondé l'Association des Sommeliers en 2008. Ce groupe dynamique est maintenant composé de 70 membres et aide à la formation de jeunes sommeliers Mauriciens.

Pour Jérôme, la compétition est un moyen de s'améliorer continuellement, c'est pourquoi il a créé le concours du "Meilleur Sommelier de l'île Maurice" en 2010, qui a reçu l'approbation d'Antoine Woerle, Meilleur Ouvrier de France, et de David Biraud, également sommelier de renom.

Jérôme Faure estime que la transmission et le partage des connaissances sont les clés de l'évolution de la profession à l'île Maurice. Il s'efforce en tant que président de "l'Association des Sommeliers Mauriciens" d'aider les Mauriciens travaillant dans l'industrie du vin à en apprendre davantage sur ce domaine particulier et à améliorer leurs compétences.

A Constance Hotels & Resorts, nos sommeliers bénéficient de nombreuses formations pratiques tout au long de l'année, qui leur offrent de nouvelles opportunités et assurent la bonne transmission du savoir-faire.



JORALD JULIE

Corporate Sommelier Adjoint

Jorald est responsable de l'achat des vins de l'ancien monde, des expéditions de vins et assure la gestion quotidienne de ces activités. Sa passion et sa connaissance du vin lui ont valu le titre de "Meilleur Sommelier de l'île Maurice" en 2012! Il a remporté également la première place du "Meilleur Sommelier" lors de la 10ème Convention Vatel à Bordeaux. En 2016, il représenta pour la première fois l'île Maurice au Concours du Meilleur Sommelier du Monde. Jorald est reconnu comme l'un des sommeliers mauriciens les plus talentueux. Pour lui, découvrir tout le travail qui se cache derrière la création de chaque bouteille est passionnant. Veiller sur plus de 200 000 bouteilles est une grande source de fierté. Faire carrière dans l'industrie du vin est quelque chose d'assez inhabituel sur l'île. Pour Jorald, le Constance Cellar offre le meilleur de la sommellerie dans l'océan Indien et il est fier de contribuer chaque jour à son évolution. Depuis 18 ans, il exerce cette profession, qui lui permet de gagner sa vie en travaillant de sa passion. Il attribue sa réussite professionnelle au soutien et à l'encouragement de Jérôme Faure.



SHANI RAMASAWMY

Sommelière et Coordinatrice des Événements Viticoles

Elle travaille en étroite collaboration avec Jorald, et fait partie des plus jeunes sommelières du groupe. Elle s'occupe des achats des vins du Nouveau Monde et est responsable de tous les événements consacrés aux vins.

Shani a été élue "Meilleur Sommelière de l'île Maurice" en 2022, quelques années seulement après avoir débuté sa carrière dans ce domaine. Elle a décidé de poursuivre son rêve de devenir sommelière lors d'un voyage en Afrique du Sud pendant sa deuxième année d'études en gastronomie, où elle a découvert les vignes.

Après un stage chez Constance Hotels & Resorts où elle rencontra Jérôme Faure et Jorald Julie, elle est conquise par la richesse de cette profession, elle continue ses études au Cordon Bleu à Paris. Une fois diplômée, elle acquit d'autres expériences professionnelles avant de revenir à l'île Maurice en tant que sommelière, et de travailler aux côtés de Jérôme et Jorald.

Sa passion pour les vins est en partie due à leur complexité – elle apprécie tout le processus de transformation de la matière première du raisin à un produit de luxe. Un des aspects du métier qu'elle préfère en tant que sommelière est de faire honneur au dur labeur des viticulteurs et agriculteurs en transmettant son amour du vin.



Constance Hotels & Resorts — un expert de l'Océan Indien

Constance Hotels & Resorts appartenant à un groupe hôtelier mauricien avec une collection de sept hôtels de luxe situés à l'île Maurice, aux Seychelles, aux Maldives et à Madagascar et trois parcours de golf de championnat (un aux Seychelles et deux à l'île Maurice). L'ADN du groupe prend racine dans la culture mauricienne et se nourrit de la convivialité et de la générosité de ses employés.

Chaque hôtel a à cœur de préserver la beauté naturelle de l'environnement qui l'entoure. La haute gastronomie et les vins délicats font également partie intégrante de la proposition du groupe hôtelier, avec 96 sommeliers travaillant dans ses resorts.

Le bien-être des clients est au centre des préoccupations du groupe. Constance Spa – présent dans chaque resort – combine soins, fitness et nutrition. Véritable expert dans l'océan Indien, Constance Spa offre à ses clients des expériences uniques de bien-être exceptionnel.

Nos expériences œnologiques

DÉGUSTATION DE VIN

La dégustation de vin est un art ; cette expérience est proposée à nos clients et exécutée par nos remarquables sommeliers qui partageront avec vous leur passion et leur connaissance du vin. Notre sélection de vins de l'Ancien Monde et du Nouveau Monde va vous surprendre ! Chaque dégustation est conçue différemment dans chaque hôtel pour créer une véritable découverte pour nos clients.

SABRAGE DE CHAMPAGNE

Nous invitons nos clients à commémorer leur célébration avec une astuce impressionnante aussi vieille que les guerres napoléoniennes ! Le sabrage de champagne est une technique qui ajoutera une touche d'exclusivité aux événements de nos clients. Notre équipe sera heureuse de partager ses conseils spécifiques sur cet art particulier.

DINER ŒNOLOGIQUE

L'accord met-vin est également un art. Nos sommeliers aideront nos clients dans l'accord de leurs plats tout en expliquant les principes essentiels à respecter.

SÉRIE DE VIN CORAVIN À DÉGUSTER

La dégustation de vin dans cette activité consiste à goûter plusieurs vins, ce qui permet de sentir la profondeur des vins et d'en découvrir de nouveaux. Durant cette activité proposée dans chacune de nos caves avec notre système de conservation du vin Coravin, nous encourageons nos clients à améliorer leur expérience viticole.

Au Constance Belle Mare Plage par exemple, les clients peuvent découvrir trois vins avec trois tapas. Cette expérience permet de choisir parmi différentes options afin de composer votre dégustation – la dégustation fromage, la dégustation autour de la Grenache, ou la dégustation premium. Au Constance Prince Maurice, l'équipe de sommelier recommande un verre de vin rouge, un verre de vin blanc et un verre de vin au dessert accompagné de plusieurs canapés.

DÉGUSTATION DE VIN BIO

La dégustation de vins organiques et biodynamiques est bien plus qu'une simple expérience gustative et locale. A Constance Hotels & Resorts, nous nous engageons à promouvoir des pratiques écologiques. Offrir à nos clients la possibilité de déguster des vins biologiques et biodynamiques est une façon supplémentaire de poursuivre cet objectif. Avec la croissance de la prise de conscience du bien-être, du respect de la nature et du développement durable, il est essentiel que nos caves proposent des vins fabriqués de manière éthique et durable, permettant ainsi à nos clients de découvrir une nouvelle dimension de l'expérience de dégustation de vin.

PETIT-DÉJEUNER AU CHAMPAGNE

Profitez d'une expérience exceptionnelle avec un petit déjeuner somptueux, une magnifique vue tropicale et une bouteille de Champagne frais. Commencez votre journée au paradis avec une incroyable expérience inoubliable. Nous proposons à nos clients d'accompagner leur petit-déjeuner avec une coupe de Champagne accompagnée d'une variété d'options alléchantes, telles que des croissants salés, des œufs pochés avec du saumon fumé ou des toasts grillés.

L'EXPÉRIENCE AUTOUR DU VIN

Un accord mets et vins d'exception est proposée par le chef sommelier accompagné du chef cuisinier. Ce concept est disponible dans tous les hôtels du groupe Constance Hotels & Resorts, avec d'autres menus et vins. Un concept inédit – avec cette expérience, notre équipe ainsi que le chef sommelier offrent aux clients une expérience culinaire privée dans la cave à vin - où ils peuvent choisir leurs vins et laisser ensuite nos chefs et sommeliers les emmener à travers un voyage gastronomique unique.





Nos caves à vin...

Nous sommes fiers de notre vaste sélection de vins internationaux qui sont disponibles dans tous nos hôtels.

CONSTANCE MOOFUSHI MALDIVES

- 125 références compris dans la formule « all inclusive », plus de 160 références au total.
- Comprenant 10 000 bouteilles du monde entier.

CONSTANCE HALAVELI MALDIVES

- La cave de Constance Halaveli totalise 18 000 bouteilles venant du monde entier.
- Ses caves à vin comptent parmi les plus grandes sélections de vins internationaux aux Maldives.

CONSTANCE PRINCE MAURICE

- D'une superficie d'environ 122m², le restaurant Archipel compte 16 000 bouteilles de vin du monde entier.
- La cave comprend également un espace pour la dégustation de vins et une collection de plus de 2 500 vins rares.

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

- Pouvant abriter 30 000 bouteilles de vin, le Blue Penny Cellar qui est aussi un des restaurants les plus réputés de l'île dispose de plus de 2 500 références d'établissements viticoles du monde entier. C'est actuellement la plus grande cave à vins de l'Océan Indien.

CONSTANCE EPHELIA SEYCHELLES

- La liste primée de Constance Ephia comprend plus de 1 000 références provenant du monde entier, avec plus de 25 000 bouteilles dans la cave à vin.

CONSTANCE LEMURIA SEYCHELLES

- Avec une vaste gamme de plus de 1 400 étiquettes de différentes régions et de différents styles, les clients sont certains de trouver le vin qui convient le mieux à leur palais. Tous les vins passent par un processus de sélection rigoureux, ce qui est une assurance de la qualité. La cave contient 15 000 bouteilles de vin.

CONSTANCE TSARABANJINA MADAGASCAR

- Avec 50 vins différents provenant du monde entier, Constance Tsarabanjina compte 400 bouteilles de vins.

LES ÉVÉNEMENTS

Tout au long de l'année, la Cave Constance organise plusieurs événements culinaires sur le thème du vin dans nos différents hôtels dans un esprit de partage et de convivialité. Nous avons le plaisir d'accueillir un certain nombre de grands viticulteurs durant l'année et d'organiser des dîners accords mets-vins autour de leurs produits.

Notre remarquable équipe de sommeliers participe activement dans l'organisation de quelques événements gastronomiques de Constance Hotels & Resorts comme le Constance Festival Culinaire. Il s'agit d'un événement d'une semaine, qui met l'accent sur la gastronomie avec divers chefs étoilés Michelin et sommeliers du monde entier, afin de créer un moment de partage et d'échange à l'île Maurice.

La Paulée au Constance Prince Maurice

La Paulée est un événement exclusif et très attendu par tous. Réservé aux amoureux du vin, on y retrouve un vrai esprit de générosité et de camaraderie de Bourgogne avec une touche Constance, qui rassemble cinq prestigieux vignobles sous le toit unique du restaurant Archipel. Les clients ont l'opportunité à cette occasion de goûter, savourer et profiter d'une collection de grands vins haut de gamme de grands producteurs présents lors de l'événement, tout en partageant un esprit « bon vivant ».

Musique & Vins au Constance Prince Maurice

Musique et Vins est une expérience sensorielle innovante durant une semaine, dédiée à vos cinq sens. La dégustation de vin est déjà un mélange de vue, odeur, goût et toucher, il ne manquait que l'ouïe. Avec la musique, nous avons voulu faire de cette expérience exclusive une expérience complète. Chaque jour, un vigneron et un musicien sont à l'honneur avec une présentation de leur création et le partage de leur passion autour d'un dîner accord musique-vin. Dans l'esprit de garder le meilleur pour la fin, cette semaine se terminera par un dîner de gala unique avec tous les différents vigneron et invités dans une agréable soirée musicale.





Constance Hotels & Resorts est connu pour son amour et sa connaissance du vin et nos caves sont réputées pour être parmi les plus prestigieuses de l'océan Indien, voire du monde.

Avec une vaste offre de différentes régions et faisant appel à tous les palais, notre but est de transporter nos clients dans un voyage de découverte grâce à une simple gorgée de vin.

Nos sommeliers voyagent à travers le monde en sélectionnant les plus grands vins tout en répondant aux dernières tendances. Tous les vins passent par un processus de sélection rigoureux de nos experts pour s'assurer que nous offrons la plus haute qualité.

Constance Hotels & Resorts a plaisir à vous inviter à vous joindre à nous et savourer le meilleur des vins du vieux et du nouveau monde avec la cave de Constance.



True by Nature