

Festival Culinaire Bernard Loiseau
when gastronomy blends innovation and creativity



25 MARCH TO 02 APRIL 2017
AT CONSTANCE BELLE MARE PLAGE



CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

BERNARD *B* LOISEAU
FESTIVAL CULINAIRE



Table des matières Table of contents

Introduction	5	Personnalités <i>The special guests</i>	28 to 34
Message de Jean-Jacques Vallet <i>Message from Jean-Jacques Vallet</i>	6	Les Chefs étoilés <i>The starred Chefs</i>	36 to 41
Message de Dominique Loiseau <i>Message from Dominique Loiseau</i>	7	Chefs des îles <i>Island Chefs</i>	43 to 45
Constance Hotels and Resorts	8 to 9	Les membres du jury <i>The jury members</i>	47 to 52
Relais Bernard Loiseau	10 to 11	Le Concours Constance Pâtisserie <i>The Constance Pastry Competition</i>	55
Bernard Loiseau	12 to 13	Le Concours Nespresso Café Gourmand <i>The Nespresso "Café Gourmand" Competition</i>	57
Le concept <i>The concept</i>	14	Trophée Deutz <i>Deutz Trophy</i>	58
Les critères de notation <i>The assessment's criterias</i>	15	Le Concours Constance Sommellerie <i>The Constance Sommelier Competition</i>	59
Le programme de la semaine <i>The week's program</i>	18 to 19	Le Concours Constance "art de la table" <i>The Constance "art of the table" Competition</i>	61
La remise des prix <i>The prize giving</i>	20	Le Concours Constance Cocktails <i>The Constance Cocktails Competition</i>	63
Les membres fondateurs <i>The founding members</i>	22 to 23	Repères historiques <i>Historical landmarks</i>	65 to 69
Les organisateurs <i>The organisers</i>	24 to 27		

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. Le point d'orgue de cette semaine culinaire est un concours associant en binôme six Chefs étoilés, tous titulaires d'une étoile au guide Michelin, et six cuisiniers des îles de l'océan Indien, issus des hôtels Constance : « 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.

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 Island Chefs from 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".

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

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 Welcome from

Constance Hotels and Resorts



Chers lecteurs,

Le plaisir de vous retrouver pour notre rendez-vous annuel, devenu au fil du temps une grande rencontre de la gastronomie, est à chaque fois décuplé. Cette année encore, pour la 12^e édition du Festival Culinaire Bernard Loiseau, Constance Hotels and Resorts a le plaisir d'accueillir quelques-uns des plus grands chefs au monde. Nouveaux événements, concours et rencontres seront encore une fois au programme : l'offre du Festival est sans cesse renouvelée et la créativité toujours présente. Plus que jamais, il constitue un rendez-vous magique, grâce à cette ambiance unique où la grande famille de la restauration se réunit dans un esprit de générosité et de partage. C'est ce qui crée l'enthousiasme de nous tous !

Dans tous les concours, les candidats internationaux dépassent leurs limites et vont toujours plus loin dans le défi. Ces compétitions, tant attendues par les candidats, font avancer toutes les professions dans la technique et la créativité. C'est ce qui fait l'intensité effervescente du Festival et la richesse des échanges qu'il nous apporte. C'est à travers cela que nous nous enrichissons et que nous nous perfectionnons. Le Festival nous pousse vers l'excellence, nourrit notre créativité, fédère nos équipes : c'est un moment fort pour nous tous. Nos visiteurs, quant à eux, vivront, sous le ciel étoilé de Constance Belle Mare Plage, une expérience gastronomique incroyable, bien au-delà de ce qu'ils sont venus chercher !

Chez Constance Hotels and Resorts, nous cultivons l'esprit de partage ; l'échange du savoir-faire. Ce Festival est pour nous l'occasion de partager ce que nous faisons de mieux, de diffuser notre passion pour la gastronomie et les grands crus d'exception.

Je voudrais avant de terminer, remercier tous nos partenaires qui croient à cette initiative et qui lui apportent, d'une manière ou d'une autre, le soutien nécessaire à sa réalisation. Maintenant, laissons les participants nous emmener pour un voyage gastronomique à la découverte de saveurs authentiques.

Bienvenue pour une nouvelle aventure Festival Culinaire Bernard Loiseau !

Bien à vous,

Dear Readers,

Every year, the pleasure of spending time with you at our annual gathering – one that has, over time, become one of the world's great gastronomic events – increases tenfold. And again this year, for the 12th Festival Culinaire Bernard Loiseau, Constance Hotels and Resorts is delighted to host some of the world's most talented chefs. As always, the Festival has new activities, competitions and encounters for you to experience, as we strive to keep the event fresh and inspiring, stretching toward new creative horizons. Today, more than ever before, this is a magical gathering with matchless atmosphere, the family reunion of fine-food aficionados steeped in the spirit of sharing. It is this generous, gourmet giving that we all so love.

In every competition, the international contenders surpass themselves, driven by the challenge. They have long awaited these contests and their preparation and daring move every profession forward in both technical prowess and creativity. This is what makes the Festival, in its many dimensions, so exciting. It is a catalyst, encouraging us all to hone and improve our abilities and approaches. The Festival spurs us to excellence, nurtures our creativity and strengthens the bonds among our teams. It is a powerful, transformative moment for all of us. Beneath the starry skies of Constance Belle Mare Plage, our visitors will enjoy the most incredible gastronomic experience, one far surpassing their expectations!

At Constance Hotels and Resorts, we treasure the spirit of sharing – sharing moments, sharing of savoir-faire. For us, this Festival is the chance to share what we do best, to spread our passion for exceptional gastronomy and extraordinary grands crus.

I would like to take this opportunity to warmly thank all our partners who demonstrate their faith in this undertaking and who, in one way or another, provide the support needed to make it possible. Now, let us set off on the delicious journey, captained by the Festival's participants, to new vistas of authentic flavour.

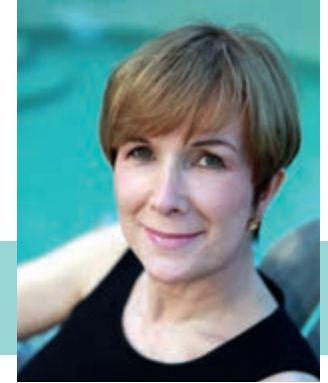
Welcome to a new Festival Culinaire Bernard Loiseau adventure!

Yours sincerely,

Jean-Jacques Vallet
Chief Executive Officer

Mots de bienvenue de Welcome from

Relais Bernard Loiseau



Ce sera la 12^{ème} année de succès pour le Festival Culinaire Bernard Loiseau - Constance Hotels and Resorts. 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, uniquement si la manifestation était d'un niveau professionnel élevé et reconnu. Et c'est un pari tenu, puisque son rayonnement est maintenant international !

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

Le Festival Culinaire Bernard Loiseau - Constance Hotels and Resorts est une vraie alchimie entre passion, investissement de tous et recherche de l'excellence dans tous les domaines. Comme chaque année, les Chefs étoilés européens commencent 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), chacun doit concevoir avec juste ce qu'il faut de couleur locale, des plats qui doivent faire la différence, être les meilleurs face à un jury de spécialistes venus du monde entier. Au cours de la semaine, les épreuves de cuisine, d'art de la table, de sommellerie, de bar et café sont empreintes d'un fort investissement personnel, la tension monte au fil des jours, les émotions aussi, et se terminent par des explosions de joie des participants qui ont ici la chance d'être accompagnés et encouragés par leur famille. Que de liens tissés ainsi entre ces jeunes professionnels du monde entier !

Enfin, j'aimerais souligner l'intérêt que présente aussi le Festival pour les clients, qui apprécient de pouvoir suivre les compétitions, et surtout de bénéficier de dîners concoctés pour eux par les Chefs étoilés.

Oui, notre Festival est UNIQUE ! Aucun autre ne lui ressemble.

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 Crusoe, 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 treatments 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' services illustrates the passion of its staff for the authentic welcoming attitude specific to the Indian Ocean.



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.



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.

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, swimmingpool 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





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 délégait 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 motorbike 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 végétarienne à base de légumes bio Vélo Vert et coeur de palmiste (produits principaux et imposés)
- Un plat à base de turbot sauvage R&O et oursin local (produits principaux et imposés)

Les candidats prépareront eux-mêmes leur mélange d'épices à l'aide d'une « roche-carri » traditionnelle, (roche permettant d'écraser et de bien mélanger les épices). Afin d'encourager la créativité et la mise en valeur de produits locaux et de saison, les candidats ont l'opportunité d'acheter tous les produits complémentaires dont ils ont besoin pour leurs recettes au marché local. Les deux jours suivants sont l'occasion pour les chefs étoilés et les Chefs 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 vegetarian starter with Vélo Vert organic vegetables and palm heart (main and imposed products)
- A dish with R&O wild turbot and local sea urchin (main and imposed products)

All spices must be prepared with the traditional "roche-carri" 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:

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

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

3^{ème} 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, taste, colour, and overall attractiveness of the dish.
- Creativity, originality, contribution to culinary culture.
- Use and knowledge of the local produce.
- "The taste, Gentlemen, the taste!" - (Chef Bernard Loiseau).

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

THE ASSESSMENT:

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

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

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



FONDÉ EN 1838



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

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 soutient 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.

L'Amour en partage

Figure de choix dans l'ouvrage-culte du Champagne, « Le Bonal », la Maison Deutz, est très active dans l'organisation de rencontres VIP. Ce ne sont pas moins de 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 XIX^{ème} siècle. Dans les caves profondes, il semble que plane encore l'image du bâtisseur de la réputation internationale de l'entreprise, William Deutz. L'esprit des lieux est toujours le même, comme en atteste l'authenticité pérenne qui définit chaque cuvée ciselée dans ce sanctuaire. La Maison Deutz n'est pas une simple marque de champagne : elle est une signature. Elle possède une identité propre. A travers le monde, elle est un signe de ralliement pour « ceux qui savent ».



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

Maison Deutz' commitment

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

Sharing "Amour"

Featuring large in "Le Bonal", the cult book on Champagne, Maison Deutz organizes numerous VIP events. Not less than 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 25 MARS - BIENVENUE AUX ÉTOILES

Dîner autour des vins "DELAS" au Blue Penny Cellar orchestré par Marc de Passorio, Chef 1 étoile Michelin et grand vainqueur du Trophée Deutz en 2016.

DIMANCHE 26 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 27 MARS - DÉBUT DU TRAVAIL EN BINÔME, PREMIER JOUR D'ESSAIS

14h00 : Concours « Constance Sommellerie » au restaurant le Deer Hunter : Lequel de nos sommeliers mauriciens associera au mieux les vins mis à sa disposition?

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

Dîner et desserts signés par le très célèbre pâtissier français Frédéric Bau à La Spiaggia au Constance Belle Mare Plage.

MARDI 28 MARS - DEUXIÈME JOUR D'ESSAIS

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

MERCREDI 29 MARS - TROISIÈME JOUR DE TRAVAIL EN ÉQUIPE

11h30 : 4 maitres 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 Cellar.

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.

Briefing des membres du jury avant le jour de la compétition.

18h30 : Concours Constance Cocktails au Bar principal.

Le norvégien Ørjan Johannessen, Bocuse d'Or 2015, nous fait l'honneur d'orchestrer un repas au restaurant Deer Hunter du Constance Belle Mare Plage.

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

JEUDI 30 MARS - LE JOUR J...

L'étape finale de la compétition prendra place au Blue Penny Cellar 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.

Buffet Valrhona au restaurant la Citronnelle.

Dîner au restaurant La Spiaggia au Constance Belle Mare Plage par le très réputé Eckart Witzigmann, Chef 3* Michelin allemand.

VENDREDI 31 MARS - DEUX MENUS À 6 MAINS PRÉSENTÉS PAR LES CHEFS EUROPÉENS

8h30-13h00 : Concours Constance Pâtisserie en collaboration avec Pierre Hermé & Valrhona au Blue Penny Cellar.

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 1^{ER} AVRIL - CONSÉCRATION

18h30 : L'annonce du binôme gagnant sera faite par Mme Dominique Loiseau en personne dans le jardin principal de l'hôtel. Les meilleures cuvées des champagnes Deutz seront de la partie pour célébrer la fin du 12^{ème} Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Le Constance Belle Mare Plage vous accueillera ensuite dans son restaurant Deer Hunter pour un dîner de gala.

The program of the week

SATURDAY 25th MARCH - WELCOME TO THE STARS CHEFS

Wine pairing dinner at the Blue Penny Cellar with Delas wines and orchestrated by Marc de Passorio, 1 Michelin star Chef and 2016 Deutz Trophy winner.

SUNDAY 26th 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 27th MARCH - BEGINNING OF TEAM-WORK, FIRST DAY OF TRIAL

14h00: Constance Sommelier Contest at the Deer Hunter restaurant : which one of our three Mauritian sommeliers will best associate the wines which will be at his disposal?

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

Special dinner at La Spiaggia restaurant at Constance Belle Mare Plage by the famous French Pastry Chef: Frédéric Bau.

TUESDAY 28th MARCH - SECOND DAY OF TRIAL

18h30: Opening cocktail at Indigo restaurant.

WEDNESDAY 29th MARCH - THIRD DAY OF TEAM WORK

11h30: 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 Cellar.

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.

Briefing of the jury members before the Competition day.

18h30: Constance Cocktails Competition at the Main Bar.

Norwegian Ørjan Johannessen, 2015 Bocuse d'Or will honour us with his presence and will orchestrate a special menu at the Deer Hunter restaurant at Constance Belle Mare Plage.

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

THURSDAY 30th MARCH - THE D-DAY...

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

Valrhona Buffet at la Citronnelle restaurant.

Special dinner 3* Michelin Chef Eckart Witzigmann at La Spiaggia.

FRIDAY 31st MARCH - TWO MENUS PRESENTED BY THE EUROPEAN CHEFS

8h30-13h00: 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 1st APRIL - CONSECRATION

18h30: The announcement of the winning team will be made by Mrs Dominique Loiseau herself in the main garden of the hotel . The best Grands Crus of Deutz champagnes will be part of the night to celebrate the closing of the 12th edition of the Festival Culinaire Bernard Loiseau.

Then, Constance Belle Mare Plage welcomes you to its restaurant The Deer Hunter for a Gala dinner.



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 autre que dans le pays dans lequel il travaille 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
- And other prestigious 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.

Smooth Sailing.

Discover how easy it is to fly non-stop to Mauritius.



airmauriti.us.com

AIR MAURITIUS
Our island in the sky



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 Michelin. Grâce à plus de 20 ans d'expérience auprès de Bernard Loiseau derrière les pianos, le Chef Patrick Bertron perpétue ce style authentique et convivial : une cuisine rustique mais épurée, qui sublime le goût originel des produits du terroir et qui allie simplicité et légèreté. Tout en respectant les préceptes du maître, Patrick Bertron fait évoluer sa cuisine de façon plus personnelle et pérennise les trois étoiles au Relais Bernard Loiseau.

Bernard Loiseau has marked the history of French cuisine. In the early 80s, he was well-known for his "refined" cooking style which he has enhanced over the years and so forth became a reference. He also liked to reinterpret classic recipes. In 1991, he experienced the glory when he was awarded his third Michelin star. With over 20 years of experience with Bernard Loiseau behind the piano, Chef Patrick Bertron perpetuates this authentic and convivial style: a rustic but refined cuisine, which enhances the original taste of local products and combines simplicity and lightness. While respecting the precepts of the master, Patrick Bertron carries on upgrading his cuisine 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 Cellar pour son ouverture au Constance Belle Mare Plage en 2002. Des liens qu'il a tissés avec Patrick Bertron et Dominique Loiseau décolleront 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 Cellar 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.

Les organisateurs / The organisers



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... Élégant 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 cessé 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 régalié 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 de nouvelles responsabilités depuis peu, 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 de Constance Belle Mare Plage.

Chef Rajesh no longer needs any introduction. In the famous Deer Hunter restaurant, which has become a temple to fine Mauritian cuisine, for many years now Rajesh Payanandee has been delighting his guests with his innovative and tasty Mauritian dishes. Very much in evidence in the 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 Cellar un écrivain digne de son talent. Pièce maîtresse du Festival Culinaire Bernard Loiseau, Frédéric 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 Cellar 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 LAKAZE, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE
CHEF OF LAKAZE RESTAURANT, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

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

Winner of the first Festival Culinaire Bernard Loiseau in 2006, Chef Matabudul 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.

Les organisateurs / The organisers



ALEXIS VOISIN

CHEF EXÉCUTIF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE
EXECUTIVE CHEF, CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Le chef Alexis a fait ses premiers pas d'apprenti dans le pays de la gastronomie, la France, à l'Hôtel de la Contrèche. Il a ensuite poursuivi l'aventure en endossant différents rôles à Londres, au Portugal et au Cambodge, accumulant les expériences et perfectionnant diverses techniques.

Depuis le Park Lane Hotel et le Park Tower Knightsbridge de Londres, le chef Alexis s'est familiarisé avec les cuisines kasher, méditerranéenne et italienne ainsi que la cuisine gastronomique.

Au Choupana Hills Resorts & Spa, au Portugal, il assume des responsabilités supplémentaires, aidant à créer des menus gastronomiques et travaillant sur un projet de semaine gastronomique avec le chef Didier Anies, Meilleur Ouvrier de France 2000. Une autre cuisine savoureuse rejoint la liste des spécialités du chef Alexis au Cambodge, au Belmond La Residence d'Angkor lorsqu'il commence à développer des menus occidentaux et asiatiques.

Après Constance Lémuria Seychelles, ses expériences et compétences très variées l'ont tout naturellement conduit à occuper son poste actuel au Constance Belle Mare Plage où sa passion et son expertise transparaissent dans chacune de ses créations.

Chef Alexis started his apprenticeship in the country of gastronomy – France, at Hotel de la Contreche. He ventured further by taking up roles in various parts of London, Portugal and Cambodia, experiencing and perfecting various techniques.

From The Park Lane Hotel and The Park Tower Knightsbridge in London, Chef Alexis became familiar with Kosher, Mediterranean, and Italian as well as gastronomic cuisine.

At Choupana Hills Resorts & Spa in Portugal – he took up additional responsibilities as he helped in creating gastronomic menus and worked on a special gastronomic week with Chef Didier Anies – Meilleur Ouvrier de France 2000. Another tasteful cuisine was added to the list of specialties of Chef Alexis in Cambodia at Belmond La Residence Angkor where he started to elaborate on Western and Asian menus.

After Constance Lemuria Seychelles, Chef Voisin's experiences and skills now lay ground to his current post at Constance Belle Mare Plage where his passion and expertise are beautifully translated into each of his creation.





PIERRE HERMÉ - France

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

Avec « le plaisir pour seul guide », Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnomme le « Picasso of Pastry » crée une Haute Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde.

Héritiers de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour faire son apprentissage chez Gaston Lenôtre. Sa soif d'apprendre lui ouvre toutes les portes. Il explore toutes les arcanes du métier, profite de ses jours de repos pour travailler aux côtés de ses aînés. Il collabore même au journal d'entreprise et gravit un à un tous les échelons de la grande maison parisienne. Son parcours se poursuit chez d'autres grands noms, notamment Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant dix ans, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1998 avec Charles Znaty.

Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel, en assaisonnement pour relever d'autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes.

Au sein de son Atelier de création, tel un artiste, Pierre Hermé imagine les goûts et les associations de saveurs. Ses créations, il les aborde par le dessin, à la manière d'un couturier. Il écrit les recettes, fixe les proportions. A ses côtés, les pâtisseries réalisent les essais, jusqu'à obtenir le résultat qu'il imaginait.

Des plaisirs aux rencontres, des lectures aux voyages, des fragrances aux textures... Pierre Hermé est curieux de tout. Tout l'inspire. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016 et classé quatrième dans la liste des 50 français les plus influents du monde par Vanity Fair la même année, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands.

With pleasure as his only guide, Pierre Hermé has invented his own universe of tastes, sensations and pleasures. The man that Vogue USA called the "Picasso of Pastry" created the modern concept of Haute Patisserie, now world renowned.

Heir to four generations of Alsatian bakery and pastry-making tradition, Pierre Hermé arrived in Paris at the age of 14 to start his first apprenticeship with Gaston Lenôtre. His thirst for knowledge opened every door in the house to him. He explored all the secrets of the trade and used his days off to work alongside his elders. He even worked on the company newsletter and gradually rose through the echelons of the great Parisian firm. He continued his career at a number of other famous brands, notably Fauchon where he was Head Pastry Chef for 10 years before creating the Maison Pierre Hermé Paris in 1998 with Charles Znaty.

Inspired creator, Pierre Hermé adopted an original approach that has revolutionised the traditions of the craft: banishing excessive decorations, using sugar like salt - as a seasoning to bring out other subtle flavours, reinventing himself every day, exploring new flavours, introducing new ingredients and revisiting his own recipes.

Enconced in his Creative Studio, like an artist, Pierre Hermé imagines his tastes and flavour combinations. He actually draws his creations, just like a couturier does. He writes the recipes, sets the proportions. At his side, the pastry chefs carry out trials until they achieve the result he created in his mind.

From small pleasures to encounters, from reading to travelling, fragrances to textures... Pierre Hermé is curious about everything. Everything is a source of inspiration to him. His work and his audacity have made him a pillar in French gastronomy. All around the globe, the pastry chef and chocolatier who was awarded the title of World's Best Pastry Chef in 2016 by the World's 50 Best Restaurants and as the 4th most influential French person in the World by Vanity Fair the same year, has put his technical expertise, talent and creativity at the service of every gourmet's pleasure.



ØRJAN JOHANNESSEN - Norvège

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 Bocuse d'Or Europe.



MERCOTTE - France

CRITIQUE CULINAIRE FRANÇAISE, BLOGUEUSE ET ANIMATRICE TÉLÉ

FRENCH CULINARY CRITIC, BLOGGER AND TV PRESENTER

On peut dire qu'à 75 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 cinq ouvrages sur la cuisine (Altal Éditions et M6) – 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 quinze ans en prenant des cours chez Valrhona, une passion qu'elle transmet depuis au plus grand nombre, mais aussi à ses 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 75, 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 five cookery books published by Altal Éditions and M6 (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 15 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 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

CHEF PATISSIER, DIRECTEUR DE LA CREATION DE LA MAISON VALRHONA

PASTRY CHEF, CREATIVE DIRECTOR OF VALRHONA

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

RE-PURPOSER 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 Doutres a très tôt été attiré par le travail du métal.

Autodidacte, sa formation professionnelle lui permet d'acquérir une bonne connaissance des métaux et des techniques de soudure.

Sa démarche artistique s'inscrit dans la trace des nouveaux réalistes (Arman, Tinguély) Elle est basée sur le clin d'œil, le détournement d'objets de leur fonction première. Son but est de redonner vie à des objets abîmés ou délaissés, comme les couverts en métal argenté. Il les sort de leur oubli et leur donne une seconde chance en les transformant en œuvres d'art.

Le couvert revient sur la table mais pour un usage purement décoratif.

Il plie, tord, coupe, martèle et soude les pièces chinées aux puces et dans les brocantes: cuillères, fourchettes, théières, plats en métal argenté. Son inspiration vient souvent des objets qu'il découvre en faisant « son marché ».

Il aime aussi travailler sur la mémoire car il est sensible à la valeur patrimoniale des beaux objets, à la patine que le temps leur donne, à leur côté esthétique. Ces pièces qui ont un vécu lui permettent de raconter une histoire, de ranimer la mémoire collective.

Patrick vit et travaille à Lyon, cité de la gastronomie et c'est tout naturellement que son matériau de prédilection, le couvert, l'amène à travailler pour les grands chefs.

Depuis dix ans, il est devenu le créateur incontournable de trophées pour la gastronomie: trophées pour les Toques blanches lyonnaises, pour les Gault & Millau, pour des compétitions culinaires lors du SIRHA.

Surrounded by the Vulcan foundry in his childhood city in the Paris region, Patrick Doutres was drawn to metalwork from a very young age.

Self-taught, his professional training led him to acquire a sound knowledge of metals and welding techniques.

His artistic approach follows the path of new realism (Arman and Tinguély) and is a nod to the diversion of objects from their original function. His goal is to restore damaged or abandoned objects such as silver-plated cutlery. He brings them out of oblivion and gives them a second life by turning them into works of art.

The cutlery returns to the table, but in a purely decorative form.

He bends, twists, cuts, hammers and welds pieces from flea markets and second-hand shops: spoons, forks, tea pots and silver-plated dishes. His inspiration often comes from objects he discovers when he makes his 'market'.

He also likes to work from memory as he appreciates the patrimonial value of beautiful objects, the patina that time gives them and their aesthetic side. Pieces with a history allow him to tell a story and revive their collective memory.

Patrick lives and works in Lyon, the city of gastronomy. It was only natural that his preferred material, cutlery, would lead him to work for the great chefs.

For 10 years, he has been the key creator of gastronomy trophies for Les Toques Blanches Lyonnaises, Gault & Millau and SIRHA culinary competitions.



MARC DE PASSORIO - France

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

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

Après des études à Saint-Paul (île de 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.



NATHALIE NGUYEN - France

CHEF CONSULTANT ET STYLISTE CULINAIRE
CONSULTANT CHEF AND CULINARY STYLIST

Née le 6 mai 1988, Nathalie apprend la cuisine aux côtés de sa mère, issue d'une grande lignée de marchands et de cuisiniers de rue. Après une Licence audiovisuelle, Nathalie devient responsable graphiste et tente alors l'aventure Masterchef où elle finit finaliste à l'âge de 22 ans. Après divers stages dans de grands établissements et une formation au CAP de Cuisine et de Pâtisserie, Nathalie se lance dans une carrière de chef consultante. Elle se spécialise dans la cuisine de rue et la cuisine du monde mais propose surtout une cuisine saine et accessible. Elle participe à l'ouverture et signe la carte de nombreux établissements, en France, aux Etats-Unis ou encore en Chine.

En 2013, elle participe à l'ouverture de deux établissements à Paris au succès immédiat : « My Crazy Pop », la première boutique en France consacrée au popcorn artisanal et gourmet et « Le Camion Bol », un foodtruck spécialisé dans la cuisine vietnamienne. Son foodtruck est le premier foodtruck asiatique à ouvrir le jour et le troisième foodtruck à attérir à Paris.

En 2016, Nathalie décide d'offrir des toits à ses foodtrucks avec Pitaya, avec toute la fraîcheur de la cuisine de rue asiatique et la cuisson minute qu'elle nécessite. Toute l'équipe fêtera au cours de l'année 2017 l'ouverture du 20^{ème} point de vente.

Born on 6 May 1988, Nathalie learned to cook from her mother's side of the family, who came from a long line of street cooks and stallholders. After obtaining a degree in Audiovisual Media, Nathalie became a graphic designer and tried her luck on Masterchef, finishing as a finalist at age 22. After several apprenticeships in large establishments and training at the CAP de Cuisine et de Pâtisserie, Nathalie embarked on a career as a consultant chef. She specializes in street food and world cuisine but is mainly interested in providing healthy and accessible food. She assists with openings and designs the menu at many establishments in France, USA and even China.

In 2013, she helped open two establishments in Paris which were met with immediate success: My Crazy Pop, the first shop in France devoted to artisanal and gourmet popcorn, and Le Camion Bol, a food truck specializing in Vietnamese cuisine. Her food truck is the first Asian food truck open during the day and the third food truck in Paris.

In 2016 with Pitaya, Nathalie decides to offer a roof to her foodtrucks with all the freshness that the rapid Asian street cooking requires. The whole team will celebrate in 2017 the opening of its 20th point of sale.



Depuis plus de 180 ans, le « cœur Vigneron » de Delas Frères s'exprime avec exigence et passion sur les appellations septentrionales de la Vallée du Rhône (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph,...).

Les vins de Domaine et sélections parcelles qui en sont issus illustrent la politique de la Maison, résolument axée sur la qualité des terroirs

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

En effet, l'année 2015 a consacré une nouvelle étape dans le processus d'élévation de la marque. La récente acquisition d'une propriété au cœur de Tain l'Hermitage permettra à Delas Frères de se doter d'un véritable écrin pour la vinification et l'élevage de ses vins les plus prestigieux. Ce nouveau site contribuera au développement oenotouristique de la région et au rayonnement du savoir-faire de la Maison à travers le monde en devenant à partir de 2018, un endroit privilégié pour l'accueil de ses visiteurs.

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

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

As a matter of fact, 2015 marked a new era in the ascending recognition of the brand. The recent acquisition of a property in Tain l'Hermitage will provide Delas Frères with showcase facilities for the vinification and ageing of its most prestigious wines. From 2018 the new site will also help the Company to project its image of expertise worldwide and to develop oenotourism in the region, when its superb visitors reception facilities are ready.





TITTI QVARNSTROM

CHEF DU RESTAURANT "BLOOM IN THE PARK"
MALMO, SUÈDE

CHEF OF BLOOM IN THE PARK RESTAURANT
MALMO, SWEDEN



Première femme chef de Suède à avoir décroché une étoile Michelin et une « Rising Star » au White Guide, Titti Qvarnström dirige les cuisines du restaurant Bloom in the Park d'une main visionnaire. Née à Malmö, formée à Copenhague et dans les cuisines de chefs allemands étoilés au Michelin, elle possède une riche expérience et un immense talent culinaire.

Avec la brigade de son restaurant, elle s'attache avant tout à sublimer les saveurs de saison. Chaque ingrédient joue un rôle important, tant individuellement qu'en harmonie avec le reste du plat. Titti se passionne pour la déconstruction et l'expérimentation, mais les racines de sa cuisine restent ancrées dans la gastronomie française classique.

Titti Qvarnström a décroché une étoile Michelin en 2015 pour le restaurant Bloom in the Park, élu meilleur établissement du pays par Restaurangguiden la même année. Cette ancienne demi-finaliste au titre de Chef de l'année a également participé à l'émission de cuisine « Chefs ».

Parmi ses autres distinctions figurent le prix de Femme de l'année Visita 2016 dans la catégorie Restauration, Chef de l'année Scania 2016 remis par Skåneländska Gastronomiska Akademin et Etoile montante 2015 de Malmö Akvavit Sällskap.

La beauté naturelle du sud de la Suède est depuis toujours une grande source d'inspiration pour Titti. Ses premiers souvenirs culinaires remontent à l'époque où elle cueillait des plantes comestibles dans la forêt en compagnie de son père, un professeur de biologie. Aujourd'hui, ses créations culinaires lui permettent de partager une petite partie du terroir suédois avec les gastronomes du monde entier.

Chef Titti Qvarnström, the first female head chef in Sweden with a Michelin star and a White Guide "Rising Star", is the leading visionary in the "Bloom in Park" kitchen. Born in Malmö, trained in Copenhagen and schooled in Germany's Michelin Star kitchens, Titti brings a wealth of experience, coupled with an immense culinary talent.

The restaurant's kitchen works with the purest definition of seasonal flavors. Each component plays an important role, both individually and in harmony with the rest of the dish. The drive is toward deconstruction and experimentation, but the roots lie in classic French gastronomy.

Titti Qvarnström has received a Michelin star in 2015 at Bloom in the Park - which was recognised as the best restaurant in Sweden 2015 by Restaurangguiden. Formerly a semi-finalist at Chef of the year, she has also competed on the TV show called "Chefs".

She has also been awarded Woman of the year in Swedish hospitality by Visita 2016, chef of the year in Scania 2016 by Skåneländska Gastronomiska Akademin and shooting star of 2015 by Malmö Akvavit Sällskap.

The natural beauty of southern Sweden has always been, and remains, a major source of inspiration for Titti. Her earliest memory of food is foraging in the wood with her dad, a biology teacher who knew which plants could be eaten. Today her gastronomic vision is to share a small part of the Swedish "terroir" through her culinary creations with people all over the world.



GARY KIRCHENS

CHEF DU RESTAURANT LA VILLA LORRAINE
BRUXELLES, BELGIQUE

CHEF AT LA VILLA LORRAINE RESTAURANT
BRUSSELS, BELGIUM



Gary Kirchens quitte Eupen à dix-sept ans, son baccalauréat et sa germanité en poche. Il prend alors la direction du sud de la France, où son talent éclot dans les meilleurs restaurants de ces régions magiques. Avant de revenir en Belgique, Gary travaille quelque temps à Paris dans les cuisines mythiques du restaurant gastronomique de l'hôtel George V. Aujourd'hui âgé de 28 ans, ce jeune chef plébiscité fait déjà figure d'étoile montante de la gastronomie en Belgique avec le prix du public et l'accès à la finale du concours 2016 L'Etoile de la Cuisine belge.

Très à l'aise avec les codes de la cuisine traditionnelle, Gary possède entre autres atouts les enseignements qu'il a tirés de ses collaborations avec certains des plus grands noms de la gastronomie. Il a été formé à la précision du geste et à l'art du timing dans les cuisines de Pierre Gagnaire à Courchevel, tandis que c'est auprès de Sylvestre Wahid au Strato à Courchevel et à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence qu'il a découvert sa véritable passion pour la cuisine.

L'humanité et la logistique minutieuse ne sont que deux des références qu'applique Eric Briffard au restaurant V de l'hôtel George V et que Gary s'est appropriées.

Quand il a rejoint l'équipe de la Villa Lorraine il y a 2 ans, il est devenu Chef exécutif, un poste qui lui a permis d'aiguiser sa rigueur gastronomique. Il est actuellement le Chef étoilé de la Villa Lorraine.

L'excellence culinaire semble être une seconde nature pour cette nouvelle équipe. Comme Gary possède la modestie des grands, il crée toujours la surprise. Sa cuisine savoureuse repose sur des produits de saison et de qualité supérieure. On sent poindre chez lui des envies d'effervescence, une fringale d'innovation pour les cartes à venir, et des désirs de modernité qui promettent de faire les classiques de demain.

Gary Kirchens left Europe when he was 17, with only his baccalaureate in his pocket and a hint of German in his blood. He set off for the South of France and it was there, in some of the best restaurants that France has to offer in this magic region, that his talent blossomed. Before heading back to Belgium, Gary spent some time in Paris in the legendary kitchens of the gastronomic restaurant at the Hotel George V. Today, at age 28, he has settled back in Belgium. He is already a rising star and a subject of great acclaim, awarded the public prize and finalist in the 2016 'Star of Belgian Cuisine' competition.

Gary is well-acquainted with the codes of traditional cuisine and incorporates the skills he learned while working with some of the great names in the gastronomy world. He learned the importance of precise gestures and the essential art of timing in the kitchens of Pierre Gagnaire in Courchevel, and discovered a real passion for cooking while working with Sylvestre Wahid at the Strato in Courchevel and the Oustau de Baumanière in Baux-de-Provence.

The art of humanity and extremely detailed logistics are just two of the qualities that Eric Briffard applies in the 'V' restaurant of the Hotel George V and that Gary has now made his own.

When Gary joined the team at the Villa Lorraine restaurant two years ago, he became Head Chef, a position which gave him the opportunity to fine-tune his disciplined and rigorous approach. He is now the new Chef of La Villa Lorraine.

Culinary excellence is second nature to this new team. Gary has an air of modesty reminiscent of many great names and he never fails to surprise. His richly flavored cuisine is made with high-quality seasonal produce. He has an evolving desire for effervescence, a craving for innovative menus, and a desire for modern dishes that have the potential to be the classics of tomorrow.

Les Chefs étoilés / The starred Chefs



ALYN WILLIAMS

CHEF DU RESTAURANT ALYN WILLIAMS
LONDRES, ROYAUME-UNI

CHEF OF ALYN WILLIAMS RESTAURANT
LONDON, UK



Passionné par la cuisine et ses ingrédients depuis l'enfance, le Londonien Alyn Williams a débuté sa carrière à l'âge de 16 ans.

Après s'être distingué en école hôtelière, notamment lors d'un stage très inspirant au Claridge's, il a brièvement travaillé chez Champion Sauvage à Cheltenham.

Il a passé plusieurs années à l'étranger en tant que chef et snowboarder en France et aux Etats-Unis avant de revenir à Londres à l'âge de 28 ans, pour rejoindre le groupe Gordon Ramsay. Il a travaillé pour plusieurs établissements du groupe, dont le Restaurant Gordon Ramsay, Gordon Ramsay at Claridge's et Pétrus.

L'opportunité de devenir chef exécutif au Groucho Club l'a éloigné de l'univers Michelin pendant deux ans et demi. En 2005, il est revenu au Pétrus pour travailler sous la houlette de Marcus Wareing. Alyn est devenu chef du restaurant en 2006, peu de temps avant que celui-ci décroche sa deuxième étoile Michelin.

En 2011, Alyn a ouvert son premier restaurant, Alyn Williams at The Westbury, au sein de The Westbury Hotel à Mayfair.

Alyn Williams is Chef Patron at Alyn Williams at The Westbury.

With a passion for food and flavours inspired by childhood, London-born Alyn embarked on his cooking career at the age of 16. After excelling at catering college, which involved a particularly inspiring placement at Claridge's, he briefly took a job at Champion Sauvage in Cheltenham.

He spent several years abroad cheffing and snowboarding in both France and the US before returning to London at the age of 28 and joining Gordon Ramsay Group. He worked for several of the group's restaurants including Restaurant Gordon Ramsay, Gordon Ramsay at Claridge's and Petrus.

An executive chef opportunity at The Groucho Club took Alyn away from the Michelin world for two and half years. In 2005, he went back to Petrus under the helm of Marcus Wareing. Alyn was made head chef in 2006 and soon after the restaurant received its second Michelin star.

In 2011, Alyn opened his first solo venture at Mayfair's The Westbury Hotel, Alyn Williams at The Westbury.

Les Chefs étoilés / The starred Chefs



WILLIAM LEDEUIL

CHEF DU RESTAURANT ZE KITCHEN GALERIE
PARIS, FRANCE

CHEF OF ZE KITCHEN GALERIE RESTAURANT
PARIS, FRANCE



NAISSANCE le 16 octobre 1964 à Bourges. William Ledeuil passe son enfance dans le Loiret. Sa première approche culinaire se fait à travers le métier de boucher, que pratique son père et que lui enseigne son oncle.

William Ledeuil obtient un diplôme de Gestion des Entreprises puis il intègre en 1984 de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française (ESCF), Ferrandi. Durant ses études, William Ledeuil fait son apprentissage auprès des plus grands, comme Guy Savoy et Alain Dutournier. Après une dizaine d'années de collaboration avec Guy Savoy, William Ledeuil décide de prendre son envol.

COUPS DE MAÎTRE

OUVERTURE en septembre 2001 de son 1^{er} restaurant ZE KITCHEN GALERIE, situé au 4, rue des Grands-Augustins dans le 6^{ème} arrondissement de Paris. Le restaurant obtient une étoile Michelin en 2008 et l'a toujours conservée depuis.

OUVERTURE en septembre 2009 de son 2nd restaurant, KITCHEN GALERIE BIS, connu également sous l'acronyme KGB, et situé au 25, rue des Grands-Augustins, soit à quelques mètres de la maison mère. William Ledeuil y crée le concept très apprécié des «Zors d'OEuvres». L'art contemporain a une place particulière dans chaque restaurant avec l'exposition de peintures signées par Tony Soulié, Daniel Humair, preuves de l'affection de William Ledeuil pour l'expression artistique et l'inventivité.

William Ledeuil devient Chef de cuisine et d'entreprises. Son travail s'axe autour de principes forts :

- «Le respect de l'esthétique du produit et sa mise en valeur» comme socle de créativité et de fusion des cultures françaises et asiatiques.
- L'élaboration de liens de confiance avec des producteurs de qualité : Joël Thiébaud, Olivier Durand et Annie Bertin pour les produits maraîchers, Michel et Bénédicte Bachès pour les agrumes.
- La constitution de deux brigades brillantes, une «jeune garde» aux talents incontestables, témoin de sa foi en l'audace et la passion.

BIRTH on October 16th, 1964, in Bourges, France. William Ledeuil spends in childhood in the Loiret region, 2 hours away from Paris. As a first approach to cooking, he acquires the crafts of butchery by the sides of his father and uncle who run a business of their own.

After graduating high school, William Ledeuil pursues a degree in Business Management. He then goes to the famous French cooking school, l'Ecole Supérieure de Cuisine Française (ESCF), Ferrandi in 1984. During his studies, William Ledeuil learns from the most renowned Chefs, such as Guy Savoy and Alain Dutournier. Follows a decade of collaboration with Guy Savoy, after which William Ledeuil takes up a new challenge and opens his first restaurant.

MASTER STROKES

OPENING in September 2001 of his 1st restaurant ZE KITCHEN GALERIE, located 4, rue des Grands-Augustins in the 6th arrondissement of Paris. The restaurant is awarded a Michelin star in 2008 and has kept it ever since.

OPENING in September 2009 of his 2nd restaurant, KITCHEN GALERIE BIS, also known under the acronym of KGB, and located 25, rue des Grands-Augustins, so a few meters away from the parent restaurant. There, William Ledeuil creates the much appreciated concept of «Zors d'OEuvres», small portions of excellent food. A great attention is paid to contemporary art in each restaurant where paintings are displayed, signed by Tony Soulié and Daniel Humair, among others, as pieces of evidence of William Ledeuil's affection for artistic expression and ingenuity.

William Ledeuil becomes a Chef de cuisine and a business leader. His work lies in three major principles:

- «The respect of the aesthetics of the product and its enlightenment» as a base for creativity and mixing of French and Asian cultures.
- Building bonds with high-quality producers: Joël Thiébaud, Olivier Durand and Annie Bertin for vegetables, Michel and Bénédicte Bachès for citrus fruits.
- Setting up two brilliant kitchen brigades and gather an incredibly talented «young guard», as a embodiment of his faith in passion and boldness.

Les Chefs étoilés / The stanned Chefs



SONJA FRÜHSAMMER

CHEF DU RESTAURANT FRÜHSAMMERS,
BERLIN, ALLEMAGNE

CHEF OF FRÜHSAMMERS RESTAURANT,
BERLIN, GERMANY



Le restaurant Frühsammers de Berlin a gagné sa réputation à la fin des années 80 lorsque Peter Frühsammer a décroché une étoile Michelin à l'âge de 25 ans.

C'est aujourd'hui son épouse Sonja Frühsammer qui dirige les cuisines du restaurant. Egalement couronnée d'une étoile Michelin à la fin de l'année dernière, elle s'était déjà distinguée en obtenant le titre de « meilleur nouveau venu » décerné par l'Office du tourisme de Berlin (Berlin Partners) et 17 points au Gault & Millau.

Réputée pour sa solide approche de la cuisine, Sonja allie toujours les meilleurs ingrédients avec des saveurs distinctes et des textures contrastées pour créer des plats où elle investit toute sa passion et son dévouement. Elle supervise notamment tout ce qui sort des cuisines en se mettant à la place des clients. Elle tient à leur présenter une vision amusante de la gastronomie pour qu'ils prennent un réel plaisir à déguster ses créations. Spacieux et lumineux, le restaurant est installé dans l'ancien salon de Fritzi Massari, une célèbre actrice des années 20. L'ambiance y est informelle, décontractée et empreinte d'une certaine tranquillité. Les tables sont entourées par des orchidées qui ornent le rebord des fenêtres donnant sur le jardin et son saule pleureur.

La carte présente des interprétations modernes de grands classiques ainsi que de nouvelles créations. Sonja accorde toujours la part belle aux légumes, aux fruits, aux céréales, aux fruits de mer et aux produits régionaux. Le restaurant excelle dans tous les styles de cuisson : épaule de bœuf grillée au charbon de bois, légumes fumés, poissons cuits à basse température, sauces fermentées, etc.

Sonja est présente à chaque service pendant que son mari gère l'organisation du restaurant, en particulier sa cave à vins qui a déjà fait l'objet de plusieurs nominations et récompenses. Face à leur succès, Sonja et Peter ont dû étoffer la brigade en cuisine et l'équipe en salle. Certains anciens apprentis de Sonja se sont même déjà lancés dans une carrière en solo.

The name Frühsammers Restaurant was already well known in Berlin back in the late 80's, when Peter Frühsammer was awarded with the Michelin Star at the age of 25 years.

By now, the kitchen is run by his wife, Sonja Frühsammer, who received the Michelin star just recently, end of last year. Before she got awarded as the top newcomer by the Berlin Board of Tourism (Berlin Partners), 17 points Gault et Millau and many more.

She is famous for her substantial way of cooking, always heading for the combination of the very best ingredients, clear flavours and textures combined with a lot of passion and dedication to her job. She actually stands for all items leaving the kitchen and is looking at her dishes the same way her guests would do. She also says that good cooking has to do with fun, and she want her guests to eat with pleasure.

The Restaurant itself is the bright and spacious former living room of Fritzi Massari, a famous actress of the 20's. There is an informal, casual atmosphere, and a certain tranquillity. The tables are surrounded by the orchids on the windowsill and the weeping willow outside in the garden.

The menu presents modern interpretations of classic dishes as well as new creations. There is always a consideration for vegetables, fruits and cereals in combination with seafood and regional products. All cooking styles can be encountered at Frühsammers, for example given charcoal grilled shoulder of high quality beef as well as smoked vegetables, low temperature cooked fish or fermented sauces.

While Sonja never misses an à la carte service, her husband organizes the restaurant, in particular the wine cellar, which had been nominated and awarded several times.

The chef's crew and the service staff have grown with the success of Sonja and Peter, and some of her former apprentices already have their own career.

Les Chefs étoilés / The stanned Chefs



KEISHI SUGIMURA

CHEF DU RESTAURANT LE BENATON
A BEAUNE, FRANCE

CHEF OF LE BENATON RESTAURANT
BEAUNE, FRANCE



Après avoir effectué sa scolarité au Japon, il s'envole direction Lyon (France) afin de commencer ses études dans le domaine de l'hôtellerie. Au cours de son cursus universitaire, il effectua 6 mois de stage dans un restaurant gastronomique français à Beaune : Le Benaton.

Quelques années plus tard, Keishi Sugimura revient dans son pays natal et acquiert de l'expérience en travaillant dans quelques restaurants français à Tokyo.

En 2007, il décide de retourner travailler au restaurant Benaton à Beaune.

En 2013, Keishi Sugimura décroche la deuxième place au concours mondial d'un mets éminemment hexagonal : le pâté en croûte.

Le 3 septembre 2015, ce dernier prend le poste de chef au restaurant une étoile Le Benaton. Les fondamentaux de ce restaurant gastronomique de Beaune sont conservés. Si le Chef a laissé « la Tête de veau rôtie » sur sa carte, clin d'œil à l'ex Chef Bruno Monnoir, il la renouvelle avec ce talent qui lui est propre de ne pas trop puiser dans ses origines japonaises pour créer ses plats qui sont parfaitement revisités et inspirés des terroirs français.

Beaux produits, audaces des mariages de saveurs, présentations artistiques, les plats sont tous élégants. Ils méritent un instant de réflexion pour les choisir !

After completing his schooling in Japan, Keishi Sugimura went to Lyon (France) to begin his studies in hospitality. During his university course, he completed a six month internship at Le Benaton, a French gastronomic restaurant in Beaune.

A few years later, Keishi Sugimura returned to his home country and gained experience working in several French restaurants in Tokyo.

In 2007, he decided to go back to work at Le Benaton in Beaune.

In 2013, Keishi Sugimura won second place in the world competition with an eminently French dish: the pâté en croûte.

On 3 September 2015, he became the Chef at the one Michelin-starred restaurant Le Benaton. He has managed to preserve the fundamentals of the Beaune gastronomic restaurant. While the Chef has left the 'tête de veau rôtie' (roasted calf's head) on the menu, a nod to the ex-Chef Bruno Monnoir, Keishi has used his talent to reinvent the dish, without drawing too much on his Japanese roots. His dishes are perfectly revisited and inspired by French cuisine.

Every dish is elegant thanks to his beautiful products, bold marriage of flavors and artistic presentation. You'll definitely need a few moments to make your choice!

Mauritius

A TROPICAL WORLD OF SAVOURY FOOD AWAITS YOU



Download Our
New Mobile App For Free!



www.tourism-mauritius.mu

Les Chefs des îles / The island Chefs



KEVIN HOOK

CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Kevin est passionné, dévoué et professionnel, très créatif, toujours prêt à apprendre de nouveaux plats et à essayer de nouvelles techniques. Il est très ambitieux avec une forte volonté de réussir et s'ingénie à produire toujours le meilleur pour nos clients à tout moment.

Il est fier de représenter Constance Belle Mare Plage au Festival Culinaire Bernard Loiseau 2017 et a aussi participé à la demi-finale "San Pellegrino World Young Chef Challenge" et voit cela comme une expérience importante d'apprentissage dans le développement de sa carrière.

Kevin is passionate, devoted, professional and extremely creative; always ready to learn new dishes and try new techniques. He is very ambitious with a strong will to succeed and strives to always produce the best for our customers at all times.

He is proud to represent Constance Belle Mare Plage at the Festival Culinaire Bernard Loiseau 2017. He has also participated in the "San Pellegrino World Young Chef Challenge" semi-final and sees this as an important learning experience in the development of his career.



VISHAL SAULICK

CONSTANCE LE PRINCE MAURICE

Depuis son plus jeune âge, Vishal Saulick a toujours su qu'il voulait devenir chef. Il a développé sa passion de la cuisine en aidant sa mère à préparer de délicieux plats faits maison. En 1999, à la fin de ses études secondaires, il est entré dans une école hôtelière qui n'a fait qu'aiguiser son appétit pour la cuisine. Ses années de formation ont été couronnées de succès et l'ont aidé à perfectionner sa créativité. Après l'obtention de son diplôme, il a gravi les échelons en occupant différents postes dans la cuisine d'un hôtel sur la côte est de l'île Maurice. Quelques années plus tard, il a terminé sa formation en technologie culinaire et décroché son diplôme avec mention.

Après avoir occupé différents postes dans divers hôtels de l'île Maurice, Vishal a vécu plusieurs années à Dublin, où il a acquis une expérience précieuse pour le développement de sa fructueuse carrière. C'est en 2015 qu'il a rejoint Constance Le Prince Maurice en tant que chef de partie. Comme si ce défi ne lui suffisait pas, Vishal redouble d'efforts dans tout ce qu'il fait et cherche toujours à se surpasser. Son travail acharné, sa persévérance et la motivation de toute son équipe lui permettent d'atteindre des niveaux de service élevés.

La cuisine créative de Vishal accorde beaucoup d'importance aux produits locaux que le chef sublime à travers différentes techniques modernes. Il essaye constamment de créer la nouveauté tout en restant fidèle à la devise « Aimez toujours ce que vous faites ».

Since his young age, Vishal Saulick knew he wanted to be a chef. His passion for cooking developed while he was helping his mother at home with the preparation of delicious food. In 1999, soon after his secondary classes, he joined a Chef Training School which brought his appetite for cooking to a new level. His formative years were great and successful and helped him perfect his creativity. After holding his certificate, he climbed his way through various sections in the kitchen of a hotel on the eastern coast of Mauritius. Some years later, he completed his courses in "Technology Culinary" in which he obtained a merit.

After accomplishing different opportunities and challenges in various hotels in Mauritius, Vishal moved to Dublin for several years. He acquired experiences which helped him forge his fruitful career. It is in 2015 that he joined Constance Le Prince Maurice as a "Chef de Partie". As if this challenge was not big enough already, Vishal always puts the extra miles in his work in order to achieve a higher standard of service. Hard work, perseverance and the motivation to his team is what help to reach a high standard of service.

Creative, Vishal always values local products when he cooks, using an array of different and modern techniques. Not only is he always trying to create new things, he continually sticks to his motto "Always love what you do".

Les Chefs des îles / The island Chefs



JERECO DIDAL

CONSTANCE EPHELIA SEYCHELLES

Jereco Didal a débuté sa carrière dans sa ville natale de Baguio aux Philippines. Désireux de développer sa passion pour la cuisine japonaise, il a déménagé à Manille pour se former et enrichir son expérience. Trois ans plus tard, il s'est installé à Dubaï aux Emirats Arabes Unis, où il a commencé à travailler comme chef teppanyaki et continué à acquérir plus d'expérience aux côtés d'un chef thaïlandais pendant deux ans. Il est ensuite parti travailler en Arménie comme chef asiatique (cuisine japonaise et thaï). Pendant trois ans, il a dû s'adapter à ce pays aux ressources limitées, notamment en termes de produits asiatiques.

En 2014, prêt à relever un plus grand défi, il a rejoint Constance Ephelia aux Seychelles en tant que chef sushi, où il cuisine nos sushis signature célèbres à travers toute l'île.

Jereco Didal started his career in his home city of Baguio, Philippines. He then needed to satisfy his passion for Japanese cuisine and moved to Manila to further develop his opportunity and experience. Three years later he moved to Dubai, UAE and started working as a teppanyaki chef and gained more experience working alongside a Thai chef for 2 years. He then moved to Armenia as an Asian chef (Japanese and Thai cuisine) and for 3 years adapted to a place which was limited in terms of resources and Asian products.

In 2014, for a bigger opportunity he seized the opportunity to join Constance Ephelia of Seychelles as a Sushi Chef where he serves our signature sushi which is famous across the island.



PHALLA LACH

CONSTANCE LÉMURIA SEYCHELLES

Né au Cambodge et inspiré par son grand frère également chef, Phalla se passionne pour la cuisine depuis 2010. Il a débuté dans un petit restaurant, mais s'est vite rendu compte que cette expérience ne l'inspirait pas assez et ne lui permettait pas de progresser aussi rapidement qu'il le souhaitait. C'est alors qu'il a décidé de rejoindre Relais & Châteaux Héritage, où il a pu développer sa créativité et trouver de nouvelles idées. Il a ensuite travaillé au Shinta Mani Resort & Spa en tant que premier commis, mais il avait envie de se rapprocher géographiquement de son frère. Ce dernier, qui travaillait au Constance Lemuria Seychelles, insistait auprès de Phalla pour qu'il rejoigne l'équipe de l'hôtel. En 2014, il est arrivé à Praslin, où il a débuté comme commis dans l'ancien restaurant gastronomique Seahorse, depuis rénové et rebaptisé Diva. Son travail l'incite à se surpasser en permanence. Quand des chefs étoilés au Michelin visitent les cuisines, il ne les lâche pas d'une semelle afin d'absorber un maximum de connaissances qu'il pourra intégrer dans ses propres créations. Phalla a toujours été animé d'une grande passion pour la cuisine, en particulier pour la création. Ses propres chefs-d'œuvre sont partagés sur tout Facebook : il transforme les restes des plats en œuvres d'art dès que son service est terminé. Phalla est réputé pour sa gentillesse, sa détermination, mais surtout pour sa passion de la cuisine.

Born in Cambodia, Phalla's passion for cooking initiated in 2010 inspired by his older brother who is also a chef. He started in a small restaurant, but quickly found it to be too slow and not enough inspiring. He decided to join Relais Châteaux Heritage, where he learned to create and come with new ideas. He after moved to Shinta Mani Resort & Spa as a commis 1, but he was far away from his brother. His brother joined Constance Lemuria Seychelles and kept pushing for Phalla to become a team member of the hotel. In 2014, he arrived in Praslin where he started as a commis fine dining in the old Seahorse restaurant, newly renovated as Diva. Working in Diva makes him want to be better all the time. When Michelin Chefs are visiting the kitchen, he clings to their side, soaking up all the knowledge he can to then add it to his creations. Phalla has always shown a great passion for cooking and mostly for creating. His own masterpieces are all over Facebook; he takes leftovers from service and turns them into art when work is over. He is recognized for his friendliness, his determination but mostly, for his passion.

Les Chefs des îles / The island Chefs



SOUROVE SARKAR

CONSTANCE MOOFUSHI MALDIVES

Sourove Sarkar a rejoint Constance Moofushi le 28 septembre 2010 en tant que demi-chef de partie et a été promu chef de partie le 1er janvier 2016. Spécialiste de la cuisine indienne, entre autres talents, c'est un chef très impliqué qui a toujours le sourire. Il est capable d'assumer n'importe quel poste au sein du restaurant Alizée. C'est le formateur attiré des nouvelles recrues car son comportement est considéré comme un exemple à suivre au Constance Moofushi. Sourove a été nommé au titre de star de l'équipe du mois en novembre 2016. Pendant le concours, il a eu l'occasion de faire la preuve de son authentique passion pour la cuisine, de son dévouement et de ses solides connaissances culinaires.

Sourove Sarkar has been working with Constance Moofushi since the 28th of September 2010 as "Demi Chef De Partie" and promoted as "Chef de Partie" on the 1st of January 2016. Sourove, the Indian specialist and much more than that, is a very committed chef always with a big smile on his face, able to work in any section in Alizee restaurant and he is a designated trainer for all the new starters as his attitude must be taken by example from all the beginners in Constance Moofushi. Sourove was nominated for team star of the month in November 2016. During the competition he has shown real passion, dedication and strong knowledge in terms of food.



BEHAN SULAKSHANA DISSANAYAKA

CONSTANCE HALAVELI MALDIVES

Né en 1990 au Sri Lanka, Behan a découvert sa passion pour la cuisine dès son plus jeune âge. Après plusieurs années d'expériences culinaires dans sa ville natale, il était impatient d'étendre son expertise et a décidé de sortir de sa zone de confort en acceptant de relever de nouveaux défis à l'extérieur du Sri Lanka, en l'occurrence au Constance Halaveli Maldives, où il a débuté en tant que commis de cuisine au restaurant gastronomique Jing en février 2011.

Born in 1990, Sri Lanka, Chef Behan discovered his passion for food since his very young age. After years of starting culinary experiences within his hometown, eager to broaden his expertise, he decided to step out from his comfort zone by accepting new endeavours and challenges outside of Sri Lanka, precisely at Constance Halaveli Maldives in February 2011. He made his debut as a commis chef at Jing Fine Dining Restaurant.

Behan figure aujourd'hui parmi nos meilleurs chefs : il cuisine avec son âme et se distingue par son style exubérant mais accessible, son rire contagieux et son charisme. Sa cuisine est considérée à la fois comme innovante et classique. Dans le respect des principes culinaires, il crée des plats aussi simples qu'élégants qui laissent s'exprimer l'essence de leurs ingrédients stars.

Today Chef Behan counts amongst our best chefs who cook with their soul, sharing his exuberant, but approachable cooking style and infectious laugh and charisma. His style is described as innovative but at the same time classical. Using culinary principles as a foundation, he creates dishes that are simple yet elegant, letting the essence of the star ingredients shine through.

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
loiseauesvignes@bernard-loiseau.com



LOISEAU DES DUCS | **LA PART DES ANGES**
RESTAURANT - ŒNOTHÈQUE | BAR À VINS - CAFÉ

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



2 RESTAURANTS BERNARD LOISEAU À PARIS



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



LOISEAU RIVE DROITE

UNE CUISINE INVENTIVE ET SUBLILE

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



Le Jury et membres / The Jury and members



DOMINIQUE LOISEAU

PRÉSIDENTE DE BERNARD LOISEAU SA
RELAIS BERNARD LOISEAU, France
PRESIDENT OF BERNARD LOISEAU SA
RELAIS BERNARD LOISEAU, FRANCE



Pour la douzième année consécutive, la Présidente du Festival 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 et le tout nouveau SPA (1500 m²) dans la VILLA LOISEAU DES SENS.

LOISEAU DES VIGNES, situé dans la belle ville de Beaune, capitale des vins de Bourgogne, est un 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. Également doté d'une œnothèque, ce restaurant a été distingué par « une étoile Michelin » dès 2014, soit quelques mois seulement après son ouverture...

De ce fait, le groupe Loiseau arbore maintenant « quatre étoiles Michelin » en Bourgogne, et dans le seul département de la Côte d'Or !

A Paris,

Les deux restaurants **LOISEAU RIVE DROITE** (8^{ème}) et **LOISEAU RIVE GAUCHE** (7^{ème}) permettent de profiter de l'esprit Bernard Loiseau dans la capitale.

Dominique Loiseau a été décorée par l'ancien Président de la République française Nicolas Sarkozy dans l'Ordre de la Légion d'Honneur, remise à l'Élysée en juin 2008.

Elle a trois enfants : Bérangère (27 ans), Bastien (25 ans) et Blanche (20 ans).

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

Madame DOMINIQUE LOISEAU is the President of the Festival for the 12th consecutive year.

Since 2003, Dominique Loiseau has been the President of the Bernard Loiseau group, one of the references of the French way of life and which now includes five properties.

In Burgundy:

LE RELAIS BERNARD LOISEAU, the famous Relais & Châteaux in Burgundy, and one of the most beautiful in Europe. It features a two Michelin-starred restaurant, 5-star hotel and a brand-new spa (1500 m²) in the Villa Loiseau des Sens.

LOISEAU DES VIGNES, located in the beautiful town of Beaune, the Burgundy wine capital, is a one Michelin-starred restaurant where all the wines on the menu are available by the glass.

LOISEAU DES DUCS, opened in July 2013 and is located in the historic center of Dijon, the capital of the Dukes of Burgundy. Boasting a 'wine library', the restaurant was awarded one Michelin star in 2014, just a few months after its opening.

Altogether, the Loiseau group now holds 'four Michelin stars' not only in Burgundy but also the Côte-d'Or!

In Paris:

The two restaurants, **LOISEAU RIVE DROITE** (8th arrondissement) and **LOISEAU RIVE GAUCHE** (7th arrondissement), make it possible to enjoy the spirit of Bernard Loiseau in the French capital.

In June 2008, Dominique Loiseau was awarded the Order of the Legion of Honor by former French President Nicolas Sarkozy, at the Élysée.

She has three children: Bérangère (27), Bastien (25) and Blanche (20). Dominique Loiseau is also the Vice President of the jury for "Un des meilleurs ouvriers de France de la classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la 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 en recherchant la perfection, l'exigence, l'authenticité des goûts et l'imagination, autant de valeurs forgées par 20 ans de compagnonnage auprès de Bernard Loiseau.

Avec une discrétion souriante et chaleureuse, Patrick Bertron propose une cuisine typiquement française en intégrant ainsi héritage, culture, talent et savoir-faire. Sa cuisine est à la fois classique, raffinée, puissante en saveur et respectueuse du produit, tout en exprimant franchement ses racines bretonnes et son amour pour le Morvan, sa région d'adoption.

En imposant son style, Patrick Bertron montre qu'il se situe parmi les plus grands. Il a publié un livre de 60 recettes « Au Relais Bernard Loiseau avec Patrick Bertron », aux éditions de la Martinière.

Since his appointment as Head of Cuisine at the Relais Bernard Loiseau in 2003, Patrick Bertron has seen the menu evolve by seeking perfection, demand, imagination and authenticity of taste, values which were forged by a 20-year mentorship under Bernard Loiseau.

With his warm and cheerful simplicity, Patrick Bertron offers typically French cuisine which integrates heritage, culture, talent and skill. His food is classic, refined, powerful in flavor and respectful of the products, while openly embracing his Breton roots and his love for the Morvan, his adopted region.

Thanks to his unique style, it is clear that Patrick Bertron is one of the greats. He has also written a book of 60 recipes, titled "Au Relais Bernard Loiseau avec Patrick Bertron" and published by La Martinière.



DAVID MOORE

FONDATEUR ET DIRECTEUR DU CÉLÈBRE RESTAURANT
2 ÉTOILES PIED À TERRE, ROYAUME-UNI
FOUNDING DIRECTOR OF FAMOUS 2 STARS
RESTAURANT PIED A TERRE, UK  MICHELIN

David Moore est un acteur important de l'industrie depuis qu'il a débuté sa carrière à The Box Tree à Ilkley il y a plus de 30 ans. Il a ensuite travaillé pendant six ans au Manoir aux Quat'Saisons d'Oxford, auprès de Raymond Blanc avant de créer Pied à Terre en 1991, suivi de L'Autre Pied en 2007, puis du restaurant éphémère Pieds Nus en 2013.

Malgré ses nouvelles entreprises, David n'est jamais bien loin du Pied à Terre et de L'Autre Pied. Ces établissements renommés ne cessent d'évoluer au sein de l'univers culinaire. Ouvert il y a 25 ans dans Charlotte Street, Pied à Terre a décroché une deuxième étoile Michelin en 1996 et apparaît dans le guide depuis 24 ans. Premier établissement à avoir lancé un concours pour désigner son artiste résident, Pied à Terre continue à soutenir l'art contemporain avec son programme « Un artiste au restaurant ».

Conformément au concept de restaurant éphémère, **Pieds Nus** a été lancé avec un budget minimal, mais a remporté un immense succès en l'espace des neuf mois de la durée du bail.

David est l'un des partenaires fondateurs de **London Cocktail Club** aux côtés de Raymond Blanc et de Sarah Willingham (de la série de télé-réalité Dragons' Den). L'entreprise possède et exploite six bars au centre de Londres.

One Sixty Smokehouse & Bar est un autre concept de restauration que David a récemment pris sous son aile en partenariat avec Sean Martin.

David adore partager son expertise et ses connaissances pour aider d'autres chefs, propriétaires de restaurants et entreprises associées. Il a notamment travaillé comme consultant pour Treboom Brewery, une micro-brasserie du Yorkshire, le restaurant Van Zeller à Harrogate et ClockJack Rotisserie à Londres.

Engagement caritatif : Citrus Saturday

David possède de solides connaissances et se joint à Doug Richard (de la série de télé-réalité Dragons' Den) en tant que figure de proue de Citrus Saturday, une association caritative qui fournit à de jeunes entrepreneurs (âgés de 8 ans et plus) les compétences requises pour comprendre le monde de l'entreprise, afin de fabriquer et de vendre leur propre limonade.

David a eu le grand plaisir d'être invité à siéger au conseil d'administration de **The Cockpit Arts**, un programme d'incubation créative primé destiné aux designers et artisans des quartiers de Holborn et de Deptford.

David Moore has been a prominent figure in the industry since starting his career at The Box Tree, Ilkley over 30 years ago. He followed The Box Tree with a 6 year stint at Le Manoir aux Quat'Saisons, in Oxford with Raymond Blanc before founding Pied à Terre, in 1991. L'Autre Pied followed in 2007 and a pop-up, Pieds Nus, in 2013.

Pied à Terre and L'Autre Pied

In spite of the new ventures, David is never far from Pied à Terre and L'Autre Pied. As established restaurants, they are constantly evolving in the industry and culinary world. Pied-a-terre is now in its 25th year on Charlotte street, gaining a second Michelin star in 1996 and they are now in their 24th year in the guide. Pied a Terre continues its support of contemporary art with its "Artist in Restaurant" program, the first restaurant to launch a resident artist competition.

The pop-up of Pieds Nus restaurant was done on a shoe string budget in keeping with the stripped back concept and was hugely successful, but sadly the lease was only for 9 months

David is a founding partner of the London Cocktail Club, with Raymond Blanc and Sarah Willingham (of Dragon Den fame). The company owns and operates 6 bars in the central London. LCC has recently raised £1m for expansion, with plans to open 3 bars a year for the next 3 years.

Another recent restaurant concept that David has taken under his wing is One Sixty, Smokehouse and Bar, in partnership with Sean Martin.

The first site opened in 2014 in West Hampstead, West End Lane, and a second one followed last year in the City.

Other Non-executive roles

David is keen to share his expertise and learning, helping other chefs, restaurant owners and related businesses. His non-executive roles include a Treboom Brewery, a microbrewery in Yorkshire, Van Zellers Restaurant in Harrogate and ClockJack Rotisserie in London

Charity - Citrus Saturday. *Entrepreneurship is a skill he embraces and he joins the likes of Doug Richard (previous Dragon's Den) as a figurehead for Citrus Saturday - a charity that provides young entrepreneurs (age 8 upwards) with the right skill-set to understand the world of business by making and selling their own lemonade. David inspires the kids and is a regular at the events.*

David was thrilled to be asked to sit on the board of Trustees at The Cockpit Arts, an award winning creative incubator for designer makers based in Holborn and Deptford.



FARAH QUINN

CHEF STAR, INDONÉSIE
CELEBRITY CHEF, INDONESIA

Farah Quinn, surnommée la « sexy chef », est fan des arts culinaires depuis l'enfance. Petite, elle passait déjà ses journées à cuisiner et à faire de la pâtisserie avec sa mère dans leur maison de Sumatra. Sa passion de la cuisine a pris le dessus et elle a changé de cursus pour étudier les arts culinaires. Elle a ainsi obtenu son diplôme de pâtisserie au Pennsylvania Culinary Institute.

Pendant ses études universitaires, Farah a débuté sa carrière professionnelle au Lidia's Pittsburgh, un célèbre restaurant italien de Pittsburgh en Pennsylvanie.

En 2003, Farah a eu l'immense chance d'être invitée au sommet du G8 à Sea Island en Géorgie, où elle a créé des desserts originaux pour la première dame Laura Bush et d'autres représentants officiels internationaux, sous la houlette du célèbre chef James Mullaney.

Plus tard en 2003, Farah et son associé Carson Quinn ont ouvert leur propre restaurant baptisé Camus, qui a décroché 4 étoiles pour sa cuisine ainsi que de nombreuses autres récompenses. Farah y a forgé sa grande notoriété en créant non seulement d'incroyables desserts, mais aussi en animant le restaurant de sa personnalité rayonnante et de son sens aigu du style.

Fin 2008, Farah a décidé de revenir en Indonésie et s'est lancée dans une carrière d'animatrice d'émissions culinaires

En 2012, Farah a fait ses débuts internationaux sur Asian Food Channel. Diffusée fin 2012, l'émission The Big Break voyageait à travers toute l'Asie.

En 2013, Farah s'est impliquée dans une nouvelle production en tant qu'animatrice de TOP CHEF Indonesia.

De plus, Farah a reçu le Panasonic Global Award du meilleur présentateur dans la catégorie Loisirs et Art de vivre.

En 2016, elle est devenue la première ambassadrice indonésienne de KLM.

Cette travailleuse acharnée est fière de vivre de sa passion.

Farah Quinn, also known as the sexy chef, has been a fan of the culinary arts since childhood. As a young girl she spent her days cooking and baking with her mother in their house in Sumatera.

Farah's loves for food however took over and she changed her field of study to Culinary Arts and completed her degree in Pastry Arts from Pennsylvania Culinary Institute.

While she attended college, Farah started her professional career at Lidia's Pittsburgh, a famous Italian restaurant in Pittsburgh, Pennsylvania.

In 2003 Farah was fortunate enough to be invited to the G8 summit at Sea Island Georgia where she created specialty desserts for the First Lady Laura Bush and other world delegates under the guidance of celebrity chef James Mullaney.

Later in the year of 2003 Farah and her partner, Carson Quinn opened their own restaurant called Camus and the restaurant was awarded 4 stars for its cuisine as well as many other accolades. Farah gained much notoriety for her work there creating not only amazing desserts but fuelling the ambiance with her glowing personality and knack for style.

In late 2008 Farah decided to go back to Indonesia and started her career as a TV Personality and Host for a culinary related program. Her first TV show titled "ALA CHEF", was aired on a nation wide TV station and Asian Food Channel.

In 2012 Farah made her first fully international debut on Asian Food Channel, the program titled The Big Break was aired towards the end of 2012 with coverage around Asia.

In 2013, Farah was involved in a NKARUS production, as a host for TOP CHEF Indonesia.

Moreover, Farah received the Panasonic Global Award for best presenter for hobby and lifestyle.

In 2016 Farah became the first Indonesian brand ambassador for KLM.

Farah works hard and takes great pride in doing what she loves.



ECKART WITZIGMANN

CHEF 3 ETOILES MICHELIN, ALLEMAGNE
3 STARS MICHELIN CHEF, GERMANY



Lorsqu'Eckart Witzigmann reçoit le prix du « chef du siècle » du guide gastronomique Gault Millau en 1994, il rejoint la ligue des meilleurs chefs de l'époque.. Cette récompense, qui est la plus prestigieuse dans le monde de la cuisine et qui n'a plus été décernée depuis 1994, fut donc attribuée à un chef qui n'était pas français, prouvant l'estime accordée à Eckart Witzigmann. Autrichien d'origine, né en 1941, Eckart grandit à Bad Gastein, se forme dans les meilleurs restaurants du monde et son talent exceptionnel est très vite mis en avant par les meilleurs de sa discipline. Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergé, les frères Troisgros et en particulier Paul Haeberlin ont su reconnaître son talent hors du commun et ainsi le soutenir dans sa carrière atypique.

En 1979, son restaurant « Aubergine » est le premier en Allemagne - et Eckart Witzigmann l'un des deux premiers chefs au monde - à obtenir les prestigieuses 3 étoiles au Guide Michelin en dehors de la France.

Cette récompense lui a ensuite été décernée chaque année jusqu'à la fermeture de son restaurant en 1993. Au sommet de sa gloire, Eckart Witzigmann décide pourtant de se retirer de la scène. Eckart Witzigmann ne se repose pas sur ses lauriers pour autant et devient l'un des auteurs de livres de cuisine les plus célèbres des 30 dernières années.

Il débute une carrière sans précédent en tant que consultant aux quatre coins du monde : il conçoit un restaurant et une université à Majorque qui devient en deux ans seulement l'une des meilleures entreprises de l'île et ouvre un restaurant à Tokyo pour le groupe japonais Juchheim.

En suivant l'idée de Dietrich Mateschitz, chef de l'entreprise autrichienne qui fabrique la boisson énergisante « Red Bull », il développe le concept encore inédit du restaurant « IKARUS-Hangar-7 » dans l'aéroport de Salzbourg. Dirigé jusqu'en 2013 par le disciple de Witzigmann Roland Trettl et depuis lors sous l'égide de Martin Klein, ce sont les meilleurs et les plus créatifs des chefs internationaux qui se suivent et se relayent tous les mois, faisant du « Hangar 7 » l'un des concepts de restauration les plus innovants au monde.

When the French restaurant guide "Gault Millau" awarded Eckart Witzigmann the title of "Cook of the Century" in 1994, he joined the rarefied ranks of the world's greatest living chefs. The greatest acknowledgement in the culinary world, it has not been awarded since 1994, and the fact that it has gone to a non-French chef bears witness to Eckart Witzigmann's considerable standing, not to mention the high esteem in which he is held. Eckart Witzigmann was born in Austria in 1941 and grew up in Bad Gastein. He trained in the best catering establishments in the world, and his outstanding talent was promoted by the best names in the business. Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergé, the Troisgros brothers and particularly Paul Haeberlin have all acknowledged Witzigmann's exceptional talent and supported him in his unique career.

In 1979, the "Aubergine" became the first restaurant in Germany - and Eckart Witzigmann one of only two chefs worldwide - to be awarded the much-coveted three stars from Michelin.

Every year since, the award went to Eckart Witzigmann - that is until the restaurant closed down in 1993. At the pinnacle of his success, Witzigmann decided it was time to leave the limelight. For Eckart Witzigmann, this is absolutely no reason to rest on his laurels, and he has subsequently become one of the most successful cookery book authors of the last thirty years.

He simultaneously began an unprecedented career as a consultant that now takes him all over the world. He came up with a unique concept for a restaurant and cookery school in Majorca, which in only two years became one of the top establishments on the island; he also opened a restaurant in Tokyo for the Japanese Juchheim group.

Based on an idea by Dietrich Mateschitz, head of the Austrian beverage producer 'Red Bull', he developed the - to this day unique - concept of the 'IKARUS - Hangar 7' restaurant at Salzburg airport. Until 2013 under the helm of Witzigmann pupil Roland Trettl, and since then under the auspices of Martin Klein, the best and most creative chefs in the world cook there in monthly rotation; the Hangar 7 is meanwhile recognised as having one of the most innovative restaurant concepts in the world.

Le Jury et membres / The Jury and members



GIUSEPPE VACCARINI

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1978, ITALIE
BEST SOMMELIER OF THE WORLD 1978, ITALY

Né à Miradolo Terme, Italie en 1952, Giuseppe Vaccarini obtient le diplôme de sommelier professionnel en 1972. Il est le plus jeune sommelier ayant gagné le titre de Meilleur Sommelier du Monde en 1978 à Estoril au Portugal. Depuis, au cours des années, il a incorporé sa passion pour le vin et les boissons dans ses diverses activités.

Il fut Professeur de Sommellerie et de Technologie Hôtelière au Lycée Hôtelier C. Porta de Milan de 1987 à 2010. En 2002, il obtint un Baccalauréat h.c. en "Food & Wine Advice" décerné par l'Université de Lugano en Suisse. De 1999 à 2002, il fut Président de l' AIS (Associazione Italiana Sommelier) et fut également Président de l'ASI (Associazione de la Sommellerie Internationale, www.sommellerie-internationale.com), de 1996 à 2004, et ensuite leur Directeur pour 3 ans. Il est aussi Membre Honoraire de nombreuses Association de Sommeliers. En 2007, il a fondé l'ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, www.aspi.it) dont il est le Président.

Giuseppe Vaccarini est hautement considéré dans le monde et figure parmi les plus importants experts en mets et vins. La diversification de sa dynamique carrière englobe les expertises et les consultations avec les plus importantes entreprises internationales de boissons (eaux minérale, cafés, bières, eau-de-vie, etc.) ainsi que la mise au point de techniques innovatrices en dégustation et en accord des différentes boissons avec les mets. De plus, il est l'auteur de manuels sur ces derniers sujets tout en collaborant comme journaliste avec les principaux magazines en gastronomie et participe activement à l'évolution de la sommellerie internationale avec la formation des sommeliers de plusieurs pays.

Born in Miradolo Terme, Italy, in 1952, Giuseppe Vaccarini has been a professional sommelier since 1972, and received the high honour of Best Sommelier of the World in 1978 in Estoril, Portugal. He is the youngest sommelier to ever receive this title. Since then, he has incorporated over the years his passion for wine and beverages in various activities.

He was Professor of Sommellerie and Hotel Technology at Lycée Hôtelier C. Porta of Milan from 1987 to 2010. In 2012, he received a Baccalaureate h.c in "Food and Wine Advice" awarded by the University of Lugano, Switzerland. From 1999 to 2002, he has been the President of AIS, the Associazione Italiana Sommelier. He was also President of A.S.I (Associazione de la Sommellerie Internazionale, www.sommellerie-internazionale.com) from 1996 to 2004 and their Director for the 3 following years. He is an Honorary Member of various "Association de Sommeliers". In 2007, he founded ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, www.aspi.it) of which he is now the President.

Giuseppe Vaccarini is highly regarded in the world and is one of the most important food and wine experts. The diversification of his dynamic career encompasses expertise and consultations with the most important international beverage companies (mineral water, coffee, beers, spirits, etc.) as well as the development of innovative techniques in tasting and in the harmony of the different drinks with the dishes. Moreover, he is the author of textbooks on these last subjects, while also collaborating as a journalist with the main gastronomy magazines and actively participating in the evolution of the sommellerie at an international level with the training of sommeliers of several countries.

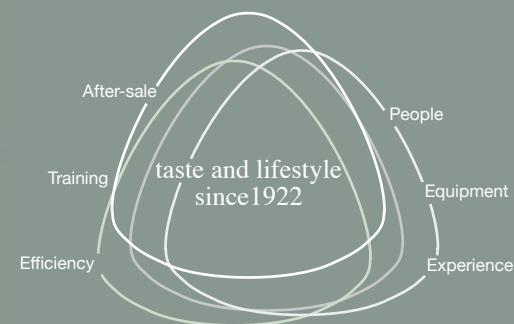
SYSTEM INTEGRATOR



© themaster.com

ANGELO PO
Supporting your success
capture the italian taste at www.angelopo.com

he Cooking Design



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



© 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 pâtisseries, 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.



Concours Constance pâtisserie - Trophée Pierre Hermé et Valrhona Constance pastry competition - Pierre Hermé and Valrhona Trophy

Pour la deuxième année consécutive, le Festival Culinaire Bernard Loiseau présente le Concours Constance Pâtisserie Pierre Hermé - Valrhona.

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

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

For the second consecutive year, the Bernard Loiseau Culinary Festival presents the 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, Frédéric Bau, Mercotte & Blanche Loiseau

PARTICIPANTS:



Aurélie Jugoo
Constance Belle Mare Plage



Godfrey Lawler
Constance Lémuria Seychelles



Priyantha Madagodage
Constance Moofushi Maldives



Stéphane Labastide
Constance Le Prince Maurice



Tyrrie Philoe
Constance Ephia Seychelles



Paulina Kotowska
Constance Halaveli Maldives



A pinch of excellence



BUSINESS SOLUTIONS



Served by more than 750 top-rated chef.

Nespresso Club : 206 9401
www.buynespresso.com



NESPRESSO®



Concours Nespresso Café Gourmand Nespresso Café Gourmand Competition

Depuis 2014 le Festival Culinaire Bernard Loiseau associe la haute gastronomie au café avec le concours « Nespresso Café Gourmand ». Les Chefs pâtisseries des hôtels Constance 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 la 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 from Constance hotels 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:



Aurélie Jugoo
Constance Belle Mare Plage



Godfrey Lawler
Constance Lémuria Seychelles



Priyantha Madagodage
Constance Moofushi Maldives



Stéphane Labastide
Constance Le Prince Maurice



Tyrie Philoe
Constance Ephia Seychelles



Paulina Kotowska
Constance Halaveli Maldives



Trophée Deutz Deutz Trophy

L'accord mets et vins est aujourd'hui chose courante dans le monde de la gastronomie mais les accords parfaits sont rares.

Depuis 2015, le Trophée Deutz fait partie intégrante du Festival Culinaire Bernard Loiseau.

La compétition atteint son apogée lorsque les six Chefs Michelin subliment cet art et concourent pour le Trophée Deutz.

Ils ont pour objectif de proposer un amuse-bouche afin de créer le mariage parfait avec le Champagne William Deutz.

Ce trophée rend hommage à notre partenariat de longue date avec le Champagne Deutz étant l'un de nos principaux partenaires depuis la toute première édition de l'événement.

C'est un privilège et un honneur d'être associé à cette prestigieuse Maison située parmi les vignobles d'un des plus grands villages de la région, Aÿ-Champagne.

Toujours en quête du style traditionnel Deutz dans la finesse et l'équilibre, ils choisissent des raisins issus des crus des plus fins et produisent en petites quantités un Champagne d'exception.

Wine pairing and food are quite common in the world of gastronomy, but perfect pairings are rare.

Since 2015, the Deutz Trophy forms an integral part of the Festival Culinaire Bernard Loiseau.

The competition reaches its climax as the six Michelin starred Chefs enhance this art and compete for the Deutz Trophy.

A canapé will have to be proposed by each chef to create a perfect pairing with the William Deutz Champagne.

This special trophy pays tribute to our longtime partnership with Champagne Deutz, one of the main partners of the event since its first edition.

It is a privilege and honor to be associated to this prestigious House situated among the vineyards of one of the region's greatest villages, Aÿ-Champagne.

They source their grapes from the finest crus to produce small quantities of exceptional Champagne, always striving for the traditional Deutz style of finesse and balance.

JURY: Fabrice Rosset, Marc de Passorio, Neil Beckett, Luciana Giroto, Jérôme Faure & Guiseppe Vaccarini



Concours Constance Sommellerie The Constance Sommelier Competition

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

PARTICIPANTS:



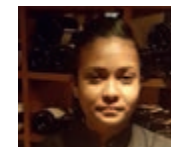
Dany Godere

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE



Jaisen Pandhoo

CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE



Nelisa Octave

CONSTANCE
EPHELIA SEYCHELLES



Le raffinement
dans la simplicité.

Des céramiques sensibles, faites à la main.
Toujours la même passion depuis 1857.
*Handmade delicate ceramics, manufactured
with the same passion since 1857.*

Jars
FRANCE
hand made



Concours Constance Art de la Table The Constance “Art of the Table” competition

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

C'est plus précisément au moyen-âge qu'il prend son ampleur et devient une véritable marque de respect envers les hôtes distingués dans certaines cultures. Aujourd'hui encore, sa pratique s'avère millimétrée et absolument indissociable des plaisirs gastronomiques et œnologiques. Cet art nécessite une réelle connaissance des mets, des boissons, de la verrerie, de la disposition des hôtes et de la vaisselle. Un bon service dépend aussi de la qualité d'un repas, si goûteux 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 Cellar du Constance Belle Mare Plage accueille le concours “Service et Art de la Table” pour un moment qui alliera tradition et émotion. Dressage, accueil, élocution, 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 Cellar 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, Frédérique Plantier, Mercotte et Catherine Mounier

PARTICIPANTS:



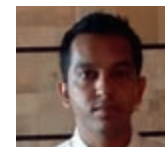
Frédéric Achille

CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE



Karan Jotteebah

CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE



Guiness Preshal

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE



Tony Ramboroho

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE



Concours Constance Cocktails The Constance Cocktails Competition

C'est en 2013 que s'est tenue la première édition de ce concours de haut niveau où se rencontrent quatre barmen de Constance Le Prince Maurice et du Constance Belle Mare Plage. Pour la 12^e 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 12th 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: Valérie Strul & Mélissa Rosalie

PARTICIPANTS:



**Robin
Goorbin**

CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE



**Sachin
Samobarchia**

CONSTANCE
LE PRINCE MAURICE



**Jean Pascal
Curpanen**

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE



**Jonathan
Nazira**

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE



Retrouvez les produits OSO®
chez Reynaud Restauration.



DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

UN LABORATOIRE DE PRÉPARATION CULINAIRE 24H/24H

UN SERVICE SUR MESURE

UNE LOGISTIQUE DU "DERNIER KILOMÈTRE" AVEC PLUS DE 60 VÉHICULES DÉDIÉS

UNE IMPLANTATION NATIONALE : ILE-DE-FRANCE, NORD PAS DE CALAIS, ALSACE, NORMANDIE, AQUITAINE, CÔTE D'AZUR

DES DÉPARTS QUOTIDIENS VERS L'INTERNATIONAL

Seafood Gastronomy
www.rno.fr



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



Partenaire du 12^{ème} Festival Culinaire Bernard Loiseau

Repères historiques / Historical landmarks

2016



PARTICIPANTS

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

GAGNANTS / WINNERS

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

Repères historiques / Historical landmarks

2015



PARTICIPANTS

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

GAGNANTS / WINNERS

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



2014



PARTICIPANTS

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

GAGNANTS / WINNERS

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



Repères historiques / Historical landmarks

2013



PARTICIPANTS

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

GAGNANTS / WINNERS

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



2012



PARTICIPANTS

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

GAGNANTS / WINNERS

David Johansen - Restaurant Kokkeriet, Danemark / Denmark
Ankur Daru - Constance Ephélie 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 Manificier - 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



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 Fliegau - 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



Repères historiques / Historical landmarks

2008



PARTICIPANTS

Thomas Rhode Andersen - Restaurant Kong Hans Kaelder, Copenhague, Danemark / Denmark
William Frachot - Chapeau Rouge, Dijon, France
Bjorn Van der Horst - Restaurant La Noisette - Gordon Ramsay, Londres, Royaume-Uni / United Kingdom
David 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



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'Étang 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





IPC

IMPRIMERIE ET PAPERIE 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.



BE INSPIRED

The lagoon draws you irresistibly in, and you become one with its crystal clear waters. An unearthly experience, you have never felt anything quite like it. Every Constance Hotels and Resorts establishment forms a seamless addition to a location carefully selected for its beauty and communion with the waves. Pearls sparkling in the pristine seas.

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

constancehotels.com



CONSTANCE
HOTELS AND RESORTS

Inspired by Passion