

flare

Lifestyles at  NINETY-SIX
HOTEL COLLECTION

Labourdonnais Waterfront Hotel | Le Suffren Hotel & Marina | Hennessy Park Hotel | The Address Boutique Hotel

Tout est à savourer !

Lumineux, élégant, moderne ; notre Comptoir Ninety-Six et ses deux enseignes Rocher Coco et Sushi Quay incarnent tout le savoir-faire de nos équipes. Ici, toutes les envies sont satisfaites sept jours durant. Nous avons hâte de vous y recevoir !



Antipasti



Fresh new!



Coming soon...



SCANNEZ POUR
TÉLÉCHARGER LE MENU
DU COMPTOIR NINETY-SIX



Happytizer

bubbling every Friday
As from 5pm

#Partyhard
#Cheers
#Prixdeouf
#Friyay

BACKSTAGE

lounge bar at hennessy

The ultimate Friday destination
at Ninety-Six hotels!

Labourdonnais
Waterfront Hotel

CHILLOUT
LOUNGE

Le Suffren
Hotel & Marina

SUMMER
VIBES

Hennessy
Park Hotel

ELECTRO
VIBES

The Address
Boutique Hotel

POP &
DISCO

Ninety-Six Hotel Collection came up with a new concept to make Friday nights epic with Happytizer! Back with a bang to slay on Fridays with awesome deals, tons of fun and different music styles to suit your mood at each hotel.

Vibe on chillout lounge beats at **The Post Box Lounge Bar** at Labourdonnais Waterfront Hotel with an outstanding mix by DJ Sellec, together with our live saxophonist and violinist.

At Le Suffren, the summer vibes by our DJ will make you feel like it's summer all year round at **Pink Socks Seafront Bar**! It's the perfect spot if you're feeling adventurous and want to feel the hype of an Ibiza party with dance shows and live music.

For electro music lovers, **Backstage Lounge Bar** at Hennessy Park Hotel is the place to be! You'll get all pumped up with endless electro beats by our DJ and live music by well-known local artists.

If you're into pop & disco tunes, head to The Address Boutique Hotel where you can enjoy a sundowner with pop hits by our pianist Jason Jotty at **Piano Rouge Lounge Bar** and make the night wilder at **The Underground Late Night Bar** for a disco party.

The best part is, you can make the most of the great deals on our special beverage menu with fantastic cocktails and drinks all night long, and free snacks from 5pm to 7pm. What more could you ask for? This is what Fridays are made of at Ninety-Six hotels!



PINK
SOCKS
SEAFRONT BAR



THE
POST
BOX
LOUNGE BAR



Awesome deals!
Scan our beverage
menu





Antipasti



125,760 heures en cuisine

Nizam Peeroo à ses débuts en 1997.

40 ans de carrière
ça se
fête!

+350 festivals

Avec sa toque de Group Executive Chef, exerçant au Labourdonnais Waterfront Hotel, Nizam Peeroo a fait voyager la cuisine mauricienne aux quatre coins du monde et a régalié des milliers de convives, parmi quelques célébrités.

On vous raconte tout...

En 40 ans de carrière, Nizam Peeroo a élaboré +200 cartes de menus autour des mets des 5 continents. Ce travail de réflexion, ajouté aux plats qu'il réalise au quotidien lui ont fait passer quelques 125,760 heures en cuisine à raison de 12h à 14h par jour pendant 40 ans. Ajouté à ses responsabilités, il a orchestré +350 festivals culinaires au Labourdonnais Waterfront Hotel de 1997 à 2023 y conviant des chefs des quatre coins du globe, parmi des Chefs étoilés. Quel parcours !

Souvenirs de quelques célébrités qui ont mangé à la table de Nizam...

Ils ont été nombreux les célébrités, parmi, une altesse royale, des Présidents et Premiers ministres, des stars de la chanson ou du cinéma. On vous partage quelques anecdotes... Pour servir le petit déjeuner de son altesse royale la Princesse Anne, le chef a dû respecter un protocole de sécurité alimentaire strict. Atal Beeharry Vajpai, Premier ministre de l'Inde, végétarien avéré, s'est contenté

de lait aux amandes et de fruits frais pour son petit déjeuner. L'acteur Michael Douglas et son épouse Catherine Zeta-Jones ont commandé chacun le cœur de palmiste braisé à la carte du restaurant « La Rose des vents. » Le Président sud-africain Nelson Mandela qui animait une conférence de presse devant toute la presse mauricienne était en convalescence et a commandé léger : quelques légumes bouillis « sans épices », a précisé le chef.

Ce que retient le Chef de ses 40 années de métier ?

« Ma plus grande joie demeure les trois générations de convives que j'ai servis puis d'avoir contribué à faire de quelques cuisiniers du pays, des chefs à la renommée internationale. Ce métier m'a aussi appris la fraternité et a instauré en moi une quête perpétuelle de savoir et d'excellence. »

Nous souhaitons au chef Nizam de continuer à régaler les Mauriciens et à faire ce qui lui plaît !

+ 200 cartes de menus

"Autour d'un auteur" accueille Alain Gordon-Gentil



Après Shenaz Patel en novembre c'est Alain Gordon-Gentil qui a raconté son aventure avec l'écriture dans une nouvelle édition de la soirée littéraire, « Autour d'un auteur » le 14 juin. Si Finlay Salesse présente la soirée, Alain Gordon-Gentil a répondu aux questions de Kumari Issur, Associate Professor à l'université de Maurice, familière de son travail de romancier depuis ses débuts. Cette soirée s'est prolongée autour d'un succulent dîner dans un salon privé du Hennessy. Restez connecté à nos pages Facebook pour savoir qui seront nos prochains invités.

Une brigade unie au Hennessy

Le Hennessy compte quatre nouveaux chefs depuis quelques mois : Désiré Essoo - chef exécutif, Steeven Ponnusami - chef pâtissier, Kingsley Labonne - sous-chef boulanger et Rheimon Galindez - Sushi chef.

Le chef Désiré a eu le goût de la cuisine en observant sa mère et sa grand-mère. Après l'École hôtelière, il commence avec la pâtisserie avant de bifurquer vers la cuisine. Le chef Steeven est tombé dans la pâtisserie par nécessité et ne l'a jamais regretté. Le chef Kingsley se rêvait pâtissier mais la boulangerie l'a choisi. Enfin, le chef Rheimon a découvert l'art de préparer les sushis lors d'un apéro. Depuis, il a partagé son savoir-faire des Philippines, où il est né, jusqu'en Russie.

Chacun a gravi un à un les échelons et a travaillé dans de nombreux hôtels de plage. Ils ont fait leur gamme auprès de chefs étrangers, souvent des Meilleurs Ouvriers de France, participé à de nombreux stages de perfectionnement ici ou ailleurs et ont raflé quelques prix au passage. Au Hennessy, leur mission est simple : régaler les clients et réinventer leurs cartes avec des produits saisonniers pour les mettre en valeur et offrir des

à table avec...

A Table Avec... Des invités prestigieux

L'histoire et la gastronomie continuent à rassembler une audience attentive et participative lors des soirées « A Table Avec. » Elles se déroulent tous les mois au Labourdonnais Waterfront Hotel. Finlay Salesse reste un maître de cérémonie au verbe haut et Nizam Peeroo, notre habile Group Executive Chef, mitonne un menu raffiné qui fait toujours l'unanimité auprès de nos convives. Deux invités de marque ont été au pupitre en mai et en juin. Armoogum Parsooramen, ancien ministre de l'Éducation a abordé la migration des Tamouls à l'île Maurice. Philippe A. Forget, Chairman du groupe La Sentinelle a raconté les 60 ans du journal « l'express. » D'autres invités de marque sont attendus pour finir l'année en beauté.

créations culinaires savoureuses rehaussées par nos épices créoles.

La signature de chacun

Désiré Essoo : Sa « vindaye » de poisson salé dans laquelle il ajoute du citron confit en sus des épices et de la moutarde.

Steeven Ponnusami : Sa pâte à chou au « karipoule » pour lui apporter une touche mauricienne.

Kingsley Labonne : Sa brioche feuilletée pour son moelleux et son croustillant.

Rheimon Galindez : Sa sauce spéciale composée d'huître à la truffe, de mayonnaise épicée pour apporter équilibre et piquant à ses sushis.



Comptoir Ninety-Six

Rocher Coco et Sushi Quay ouverts au Caudan

Après une période de rénovation le Barkly Wharf du Caudan Waterfront accueille notre Comptoir Ninety-Six et ses deux enseignes Rocher Coco et Sushi Quay. Nos offres salées et sucrées proposent d'exquises bouchées.

Chez Rocher Coco

Nos viennoiseries maison

Préparés par les équipes du Suffren, demandez notre chausson aux amandes, nos croissants et pains au chocolat, ils valent tous le détour !

Pur beurre, nos croissants sont le fruit d'un feuilletage

maîtrisé. Gourmands, nos pains au chocolat sont à la fois soyeux et croquants avec un bâton au chocolat au goût intense. Incroyablement feuilleté, notre chausson a le goût exquis de la crème aux amandes avec ses amandes croquantes par-dessus.

Nos baguettes maison pour des sandwiches savoureux

Alors que la baguette française est entrée au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco et parce que vous êtes en quête de baguettes tradition qui croustillent, Rocher Coco vous propose des baguettes dont le pain est réalisé par nos Chefs à travers de savoureux sandwiches.

Que ce soit pour notre jambon/beurre, ou notre baguette au poulet, le secret de nos baguettes/sandwichs réside autant dans des ingrédients de qualité que



dans le savoir-faire de notre boulanger. A l'ancienne, aux multigrains ou aux céréales, nos baguettes se savourent. Enfin, notre baguette tomate/mozza sera appréciée par les végétaliens.

Quiches/salades pour le midi

C'est l'offre « bon coup » du midi parce qu'elle est à la fois exquise et gourmande tout en vous évitant le coup de barre lié à la digestion de retour au bureau. Accompagnée de sa traditionnelle salade verte croquante, qu'elle soit au saumon, aux épinards/chèvre ou aux courgettes/tomates, nos quiches se dégustent sur place ou à emporter par portion individuelle pour le plaisir des papilles. Et vous ne dégusterez pas la même quiche tous les jours puisque nos offres changent au quotidien !



Pour les fous de pâtisserie !

Plonger sa cuillère dans la crème au beurre d'un Opéra ou le glaçage de la crème au fromage d'un Red Velvet. Succomber au plaisir intense d'un Paris-Brest avec sa crème pralinée onctueuse, sa pâte à chou délicate... La pâtisserie c'est d'abord une affaire de plaisir pour les sens. Chez Rocher Coco, les pâtisseries concentrent toutes les convoitises. Ça croque, ça croustille, ça fond !

Dans chaque création pâtissière, l'harmonie

des saveurs rencontre la délicatesse des produits, des arômes et des textures. Nos pâtisseries sont disponibles en format individuel ou en grand format pour 8 à 10 personnes. Sont disponibles également : Tarte au chocolat, éclairs, opéra, Madeleine à l'orange, rochers coco, macarons, cheesecake, tarte aux abricots ; sans oublier, nos muffins au Red Velvet et nos cookies au chocolat ou au thé matcha.

Y succomberez-vous ?





SUSHI
QUAY



Chez Sushi Quay

Au thon, aux crevettes ou au saumon ?

"Sushi is always a good idea", dit l'adage. Au Barkly Wharf, regardez faire nos chefs sushis qui vous préparent vos sushis à la minute et vous en resterez bouche bée ! La carte a été élaborée de sorte à satisfaire des palais exigeants et respecter cette tradition culinaire venue du Japon.

Le sashimi qui arrive, émerveille. Les fines tranches de thon ou de saumon cru avec cette association de wasabi et de sauce soja, cette découpe parfaitement exécutée... Et ces saveurs, cette texture délicate ! Quand arrivent les sushis tant désirés : l'assaisonnement maîtrisé, la fraîcheur des produits, même le riz vinaigré... Tout y est !

Pour régaler ceux qui en veulent toujours plus, optez pour nos combos composés de plateaux

de 12 pièces destinés aux amoureux du thon, du saumon ou des deux en même temps ! A savourer en solo, à deux ou à plusieurs.

Sashimi, temaki, maki et nigiri, sans oublier nos Poke Bowls, vous avez le choix ! Nos inarisushi sont des poches de tofu frit farcies de riz vinaigré parfois servis avec d'autres ingrédients selon les recettes. Sans poisson cru, l'inarisushi est apprécié pour sa saveur douce et sucrée et sa texture moelleuse. Il est parfait pour les végétaliens qui ne sont jamais en reste à notre Comptoir.

Chez Sushi Quay, le service est souriant parce que chez nous, nos sushis sont pour les dingues de sushis qui n'en ont jamais assez !



Nos baristas ont du grain

Nadeem Soobadar est "Head barista." A ses côtés, Megane Carpen et Kawthar Ismail, baristas. Ce sont eux les spécialistes de la préparation du café de qualité. Sous la fine crème acidulée de leur café signature, le latte au bleu curaçao, une explosion d'arômes sous un nuage de lait avec son petit cœur exécuté en un tour de main. « Notre métier exige que l'on propose le meilleur des cafés, celui qui fera sourire et revenir le client », explique Megane. « Nous exerçons un métier de créatifs », ajoute Nadeem pour que chaque tasse servie, enivre. Nos baristas soignent la qualité du produit, la torréfaction et le service, tout en développant leur style et en partageant leurs connaissances. Leurs cafés sont par conséquent une dégustation visuelle, olfactive et gustative. A la carte : espresso macchiato, espresso doppio, mocha, Con panna, latte au caramel, Brigadeiro latte, frappé au caramel beurre salé, frappé au dulce de leche.



Scannez pour découvrir
notre menu



Heures d'ouverture de notre Comptoir Ninety-Six au Caudan
Du lundi au samedi : 9h30 à 18h
Dimanche et jours fériés de 9h30 à 14h.
Téléphone : 2024965
Notre Comptoir reste ouvert les soirs d'événements.

Vous pouvez désormais commander en ligne sur www.onthego.mu

Chers clients, chers amis,

Quelle joie de retrouver l'envie et la créativité ! Nos équipes voient les choses en grand et ça bouillonne de part et d'autre ! Nos chefs élaborent de nouvelles cartes que vous découvrirez bientôt. En attendant, il y a nos festivals culinaires, nos soirées littéraires et le lancement de nos « Happytizer » qui ont enthousiasmé nos équipes ! Du côté de Port Chambly, à The Address, une belle nouveauté attend ceux qui sont en quête d'un cocon pour vivre et travailler en toute quiétude : vingt-quatre résidences de haut standing prêtes à les accueillir pour des séjours de sept jours, minimum.

Parmi ces nouveautés, nous sommes heureux de vous présenter notre Comptoir Ninety-Six avec nos deux enseignes « Sushi Quay » et « Rocher Coco » qui ont ouvert au Barkly Wharf, du Caudan Waterfront. C'est une autre manière de nous rapprocher de nos premiers clients, les Mauriciens. Dans ses atours élégants, notre Comptoir aiguise l'appétit de ceux qui désirent des pauses gourmandes, sucrées et salées au fil de la journée. D'exquises pâtisseries françaises, des sandwiches, des salades ainsi que des sushis préparés à la minute, vous y attendent. Notre Comptoir contribue à l'animation d'un lieu qui accueille des centaines de visiteurs par jour et qui organise régulièrement des événements grand public.

Et parce qu'il était essentiel que l'on vous retrouve en fin de semaine, nous avons remis au goût du jour les « Happy Hours » qui ont fait la renommée du Labourdonnais Waterfront Hotel puis du Suffren et du Hennessy en les rebaptisant « Happytizer. » Chaque vendredi, nos quatre hôtels vous reçoivent sur leurs terrasses avec des artistes live, des DJ et cerise sur le gâteau, des boissons et des cocktails à prix réduit ! Le nom a peut-être changé, mais ce qui demeure constant c'est cette ambiance conviviale, idéale pour boire un verre, papoter, danser et grignoter des spécialités maison.

Au plaisir de vous accueillir !

Rolph Schmid
Managing Director

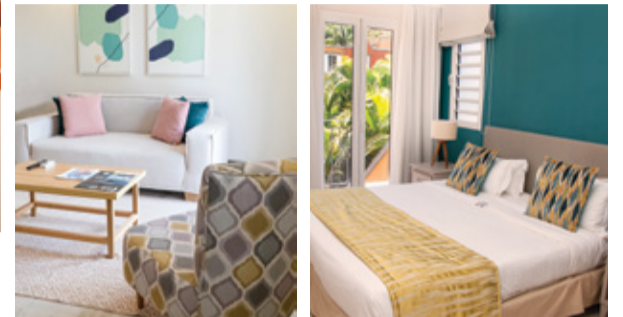


Nos smoothies pour un boost naturel !

Ces boissons dites « healthy » offrent autant une expérience visuelle qu'elles sont délicieuses en bouche. A base de fruits mélangés à de la glace pillée, dégustez notre « Red Smoothie » revitalisant. Il allie la douceur sucrée des carottes, le léger parfum de miel et la richesse nutritive de la betterave. Dans notre « Green Smoothie », la fraîcheur de la menthe rencontre la vitalité des épinards et du concombre. Une touche de miel vient adoucir cette boisson détoxifiante. Faites-vous plaisir !

Editorial

Les Résidences de The Address Boutique Hotel



A chacun son appartement

Voyageurs d'affaires, familles, grandes ou petites, en solo ou en couple ; il y a un appartement pour vous à Port Chamblay ! Pour un séjour de sept jours minimum ou pour toute une année, les vingt-quatre appartements de The Address Boutique Hotel ont divers atouts sans oublier l'accès à toutes les commodités de l'hôtel et à son cadre à nul autre pareil.

Modernes. Epurés. Chics. Nos appartements sont des lieux pour vivre ou travailler. Ils combinent confort, esthétisme et souci du détail. Chaque unité est privée avec une sécurité 24h/24 et un parking souterrain. Les Résidences se déclinent en différentes catégories:

Résidence classique comprenant :

- 8 appartements de 70m² avec une chambre à coucher

Résidence exécutive comprenant :

- 5 appartements de 72m² d'une chambre à coucher
- 2 appartements de 100m² de deux chambres à coucher
- 7 appartements de 150m² de trois chambres à coucher

Résidences « Penthouse »

- 2 appartements de 132m² de deux chambres à coucher

Dès l'entrée, l'atmosphère conviviale prend la forme d'un salon aux tons neutres avec fauteuils confortables

et téléviseur connecté ; cuisine entièrement équipée, chambres climatisées avec salles de bains attenantes, objets déco pour que chaque espace soit le plus convivial possible. Ces espaces de vie et de rangement modulables sont idéals pour que chacun trouve sa place.

On entend parfois le bruissement furtif de la nature pendant que s'envolent quelques oiseaux au-dessus de l'embouchure de la Baie-du-Tombeau. Plus loin, quelques kayaks glissent sur l'eau avant le coucher du soleil. La douceur de vivre si typique du lieu fait sens alors que l'on traverse le salon vers la chambre. Ici, des notes de couleurs douces, de beaux objets allant de la lampe de chevet aux accessoires de la salle de bains, enchantent.

Ces espaces sobres offrent de beaux volumes, une literie parfaite avec en plus, l'entretien ménager. Et si vous souhaitez profiter des prestations de l'hôtel, The Address et ses deux restaurants vous proposent de manger méditerranéen ou japonais. Il y a également le spa pour se faire du bien ainsi que des soins pour le visage et le corps. Pour garder la forme, notre salle de gym et nos « personal trainers » sont à disposition. L'accès aux courts de tennis est gratuit. Enfin, il y a le « Happytizer » du vendredi soir pour savourer des cocktails maison en contemplant le coucher du soleil.



Nouveau service à The Address : Lavage auto pour un résultat impeccable !

A The Address on pense à tout : même au nettoyage écolo complet de votre voiture pendant que vous savourez un bon repas, un massage ou que vous faites votre gym. Nos équipes de professionnels prennent tout en charge : lavage intérieur et extérieur, traitement des surfaces jusqu'à la finition. Service à partir de Rs 350 pour tout type de véhicules

Prise en charge du véhicule entre 11h et 20h du mardi au samedi entre 9h et 15h, le dimanche et jours fériés. Fermé le lundi. Prise de rendez-vous sur le 52524479.



I Spa, des conférences qui font sens

Depuis janvier 2023, chaque mois, nos I Spa proposent un thème différent où l'univers bien-être et fitness convergent. Des prestations autour de cette thématique sont proposées pour accompagner ceux qui ont à cœur leur santé mentale et physique. Nos collaborateurs et des professionnels apportent leurs connaissances et l'expérience de leur pratique pendant une heure de conférence. Celles-ci se tiennent au Suffren ou au Hennessy et sont suivies par une séance de questions/réponses puis par une collation « healthy. »



De janvier à juin nous avons reçu :

Janvier : 'mois détox', le Dr. Sandra Stallaert, nutritionniste et homéopathe.

Février : 'mois de l'amour de soi', Barbara Vigier de Latour, coach certifiée et coach en entreprise.

Avril : 'mois des aliments et de leurs bienfaits', la diététicienne Teenusha Soobrah était des nôtres.

Mai : 'mois des mamans', mois beauté. Cédric Lanappe avec le soutien des soins de la prestigieuse marque Germaine de Cappucini, partenaire de longue date de nos I Spa et de l'Image Coach The « Minimalist » ont donné un tuto-conférence sur la mise en beauté pour chaque femme.

Juin : 'mois du cocooning' avec la sophrologue Jaya Bheemuck.

Juillet : 'mois de la phytothérapie' avec notre partenaire « Indika » autour des bienfaits de ses huiles essentielles 100% mauriciennes.

L'entrée à nos conférences est gratuite mais l'inscription est obligatoire sur le 2024930 ou reservations@ispaclub.com.

I Spa et « Indika », partenaires autour de la santé par les plantes



I Spa est fier d'annoncer son partenariat avec « Indika » pour des expériences inoubliables dans ses cabines de soins, au Suffren, au Hennessy et à The Address. Grâce à des huiles essentielles 100% locales, cultivées, récoltées et distillées à l'île Maurice, découvrez ces huiles aux vertus thérapeutiques uniques de la marque mauricienne « Indika » fondée par le Dr Fabien Boullé, docteur en neuropharmacologie. Nos thérapeutes sélectionnent des huiles essentielles adaptées pour un massage revitalisant, des soins pour le corps et même des soins pour soulager les sportifs. Disponibles dès le 1^{er} juillet dans nos I Spa. Restez connecté à nos pages Facebook pour en savoir davantage.



On vous partage cette page « culture », un patchwork de nos coups de coeur, découvertes, bons plans et autres infos insolites, créée en collaboration avec Maya de Salle, anthropologue et fondatrice de my Moris.

Souillac

un village poétique



Yvonne, tresseuse de vacoas de mère en fille

Tant tifinn, tant bazar, paniers de fruits, caches pots, sous-plats », on retrouve le vacoas dans tous ses états sur l'étal d'Yvonne au Craft Market du Caudan. « Tressage de grade 2, de grade 1, à 4 brins pour les anses, en picot pour les décorations. »

Savoir-faire transmis de mère en fille depuis des générations, Yvonne a commencé à tresser le vacoas à 15 ans. N'ayant pas eu de fille, elle n'a pas de relève et son héritage risque de disparaître avec elle.

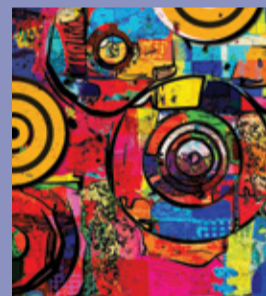
Le vacoas, aussi connu comme le *Pandanus*, n'a pas de secrets pour Yvonne. Elle plante elle-même ces arbres dans sa région, vers Le Bouchon. Après 3 ans elle pourra couper les feuilles qu'elle va préparer en retirant les épines et mettre à sécher avant de les couper en brins à utiliser dans ses tressages.

Retrouvez Yvonne du lundi au vendredi de 10h à 16h et le samedi en matinée au Craft Market du Caudan.

10, House of Digital Art Le nouveau lieu dédié aux arts numériques

Située à "EDITH" au 6 Edith Cavell Street au cœur d'un quartier patrimonial de la capitale, cette maison culturelle d'un nouveau genre se nomme 10, House of Digital Art. Elle opère à l'intersection de l'art, la technologie, le design et la société. Avec une programmation riche mêlant expériences immersives, expositions, installations, performances, ateliers, conférences et résidences artistiques, elle invite à la créativité, à la pluridisciplinarité et à la rencontre.

Heures d'ouverture : mardi au dimanche - 10h à 17h30. Vendredi et samedi - 10h à 23h. Fermé le lundi.



Odysseo

Mission accomplie pour sensibiliser autour de la pollution marine plastique

Odysseo, le plus grand océanarium des Mascareignes, vient de clore une année d'activités pour nettoyer onze plages publiques de l'île Maurice et de Rodrigues, tout en sensibilisant autour de la pollution plastique. Le 10 juin, dans le cadre de la journée mondiale de l'océan célébrée chaque 8 juin, les équipes d'Odysseo, soutenues par des artistes et des ONG étaient sur la plage de Tamarin pour informer autour de ce problème environnemental préoccupant. Le public a découvert deux projets créatifs : « Trash to music » de l'artiste et activiste mauricien Kan Chan Kin qui transforme différents déchets en instruments de musique et « Plastic Fisherman », une initiative ludique et internationale qui encourage enfants et adultes à ramasser des déchets plastiques, à les transformer, puis à publier une photo sur les réseaux sociaux. Rendez-vous bientôt pour d'autres initiatives environnementales créatives.



En partenariat avec

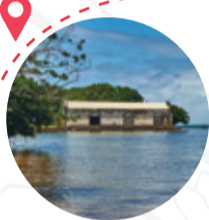


Ne manquez pas une escapade dans ce village historique du sud de l'île qui tient son nom du Vicomte François de Souillac, Gouverneur français de l'île entre 1779 et 1787, et dont le buste se trouve sur les berges du Batelage.

Le village de Souillac est connu pour son « **Batelage** », ancien port où étaient embarqués sur des petits « côtiers » à destination de Port Louis les sacs de sucre produits dans le sud de l'île. Les bâtiments abritent aujourd'hui les gardes côtes, ainsi qu'un restaurant.

Découvrez et flânez à l'ombre des grands arbres centenaires, dans le **Jardin Telfair**, nommé en l'honneur du botaniste irlandais Charles Telfair (1777-1833).

Sur la route principale, ne manquez pas « **La Venus Store** », boutique fondée dans les années 1800 par une famille chinoise qui a gardé son charme et son authenticité.



Visitez le **musée** fondé en mémoire du poète mauricien **Robert Edward Hart** (1891-1954) dans son ancienne maison de corail en bord de mer, *La Nef*, où il vécut après avoir été curateur et bibliothécaire du Mauritius Institute. Il a été enterré au **cimetière marin de Souillac**, où reposent également d'autres illustres personnalités mauriciennes.



D'autres bâtiments historiques témoignent de l'activité de ce village au XIX^e siècle, tels que la **poste** qui servait de **gare ferroviaire** lorsque la ligne du chemin de fer reliant Rose-Belle à Souillac a été inaugurée en 1878. Le **poste de police** où logeaient les esclaves travaillant dans les plantations au XVIII^e siècle avant d'être aménagés au XIX^e siècle pour les passagers qui débarquaient ou embarquaient des trains. Ou encore l'ancien bâtiment colonial qui abritait la **Magistrature**, malheureusement à l'abandon.

Le Saviez-vous ?

Fêtes

9 septembre : Célébration du Bienheureux Père Laval « l'Apôtre des noirs »

Jacques Désiré Laval, médecin, prêtre et missionnaire spiritain français, débarqua à Port-Louis en 1841 chargé de la Mission des Noirs récemment affranchis de l'esclavage. Mort le 9 septembre 1864, il fut béatifié par le pape Jean-Paul II en 1979. Dans la soirée du 8 au 9 septembre, de nombreux pèlerins lui rendent hommage à son tombeau situé à Sainte-Croix, dans la banlieue de Port Louis.

20 septembre : Les Hindous honorent Ganesh Chaturti

Cette fête hindoue célèbre la naissance de Ganesh, Dieu de la sagesse, de l'intelligence, de l'éducation, qui élimine les obstacles. La fête est célébrée durant dix jours et culmine avec l'immersion des statues de Ganesh dans la mer ou un point d'eau durant une cérémonie haute en couleur accompagnée de prières, chants et danses traditionnelles.

L'info insolite

Darwin à Maurice sur le dos d'un éléphant !

Charles Darwin, célèbre naturaliste, visita Maurice en 1836 à dos d'éléphant. C'est sans doute le seul éléphant ayant vécu à Maurice ! Le navire qui transportait l'éléphant depuis l'Inde fut endommagé par un cyclone et a dû accoster à Port Louis pour effectuer des réparations. L'éléphant ne put être réembarqué sur le navire après les réparations, il fut alors acheté par John Lloyd, General Surveyor de la colonie.



Un trail 100% féminin

16 et 17 septembre 2023 : Première édition d'« Anbalao »

Organisé par l'association Rando Trail & Nature, « Anbalao » c'est la traversée de l'île Maurice, de Gris-Gris à Bain-Bœuf, sur à peu près 120 km. Ce challenge pour les femmes vise avant tout à les valoriser, les inciter à se dépasser, explorer leur potentiel et inciter à plus d'égalité.





vendredi
28 juillet

Le Hennessy haut lieu du

Fashion, art & music

Après la soirée « The Red Dome » en décembre et « In Bloom » en mars dernier, le Hennessy propose une troisième soirée Fashion, Art & Music le **vendredi 28 juillet au Backstage Lounge Bar**. Cédric Lanappe, Charlie d'Hotman, Jimmy Gassel, David Jay et Jonathan Raghoonauth orchestrent un défilé haut en couleurs porté par les têtes d'affiche du catwalk mauricien : Emilie Bauluck, Laetitia Darche, Kelly Webb, entre autres. Elles seront habillées par Gabriel Froid, styliste de la marque mauricienne "The African Marquis." Hans Nayna sera live et proposera ses plus belles compositions. Des plateformes artistiques seront disposées tout au long du Backstage pour une soirée flamboyante en plein cœur de l'hiver. Soirée ouverte à tous.

Des food promos

Trop bien !

Au Suffren

Raviolis et Religieuse dans votre assiette !

23 juin au 8 juillet



Fourrés au bœuf et aux épinards, le goût de nos raviolis est rehaussé par du persil plat. Cette combinaison de saveurs et de textures constitue un plat réconfortant, à savourer au déjeuner comme au dîner du 23 juin au 8 juillet à Rs 725/p. Finissez votre dégustation avec notre religieuse maison avec une crème pâtissière légère au café, relevée par les nuances douces et aromatisées des fèves de tonka.

Réservation sur le 202 4975 ou pa.rm@lesuffrenhotel.com

Au Labourdonnais

Demandez nos moules/frites !
29 juillet au 12 août

Savourez le mariage parfait des saveurs de nos moules bouchot reconnues pour leur chair tendre et délicate servies avec une sauce onctueuse et crémeuse à base d'ail et de persil accompagnées de frites dorées et croustillantes. Ce plat classique de la cuisine européenne est aussi délicieux que réconfortant. 600g de moules accompagnées de frites servies au déjeuner et au dîner à Rs 750/p.

Réservez votre table sur le 202 4067 ou fbcoordinator@labourdonnais.com



Au Hennessy

La cuisine d'antan vous régale

Chaque premier dimanche du mois à partir du 2 juillet, le restaurant Grain d'Sel met vos papilles en ébullition ! Retrouvez-vous en famille autour d'un buffet composé des inoubliables saveurs d'antan.

Le chef Désiré Essoo, sort ses plus belles « karay » pour mijoter le curry sec d'agneau avec du jacque, le gratin de

manioc au poisson salé, le « moulouktani. » Rougailles, salade d'aubergines, « dal pita » et farata avec les « satinis » et piments confits tant prisés, sont aussi à la carte. Pour le final, la crème caramel, le manioc au lait de coco et les poudines de vermicelles sont au menu. « Tamam net ! » Buffet à Rs 990/p.

Réservez votre table sur le 403 7249 ou fbmanager@hennessyhotel.com

Hassle-free bookings with **eat** App

Ninety-Six Hotel Collection invites you to enjoy a seamless booking experience with Eat App. With just one click, you can book your table online at any of our eight restaurants. Eat App is the smart choice for planning your dining in advance!

EVERY SATURDAY
Japanese buffet
with unlimited sushi
AT HENNESSY
LUNCH & DINNER
Rs 1,450/p

AT THE ADDRESS
Authentic
Ossobuco
Every Wednesday
Rs 680/p

AT THE ADDRESS
Rs 1490/p
kids under 12 pay Rs 500
SUNDAY Brunch
EVERY SUNDAY

AT THE ADDRESS
Every
Thursday Curry & Biryani
Buffet at
Rs 680/p

SUFFREN
LUNCH BUFFET
Wednesday to Friday
LUNCH ONLY
Rs 900/p

Happy tizer
EVERY FRIDAY
AS FROM 5PM
LABOURDONNAIS | HENNESSY
LE SUFFREN | THE ADDRESS