LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL

25TH Anniversary

25 ans au service de l'excellence



Croquis du Labourdonnais Waterfront Hotel signé Maurice Giraud, dit Mico, 1994.



Michel de Spéville, Président fondateur du groupe Eclosia.

La création du Labourdonnais Waterfront Hotel

Plus qu'un rêve... une conviction



1996 le pari est audacieux : ériger le premier hôtel d'affaires mauricien. Un 5-étoiles ouvert à tous qui deviendrait un hôtel de référence pour les Mauriciens et les étrangers au cœur du nouveau front de mer de la capitale. Michel de Spéville rêve de mixité et entend refaire de Port-Louis la destination des affaires.

Les architectes Maurice Giraud, dit Mico, Jean-François Adam, Lionel Levine et Nick Human sont à l'œuvre. Le chantier est titanesque. Des centaines d'ouvriers et d'artisans s'activent. L'établissement s'étend sur 6 étages et abrite 109 chambres dont 2 suites présidentielles.

Au cœur du Caudan Waterfront, complexe commercial d'envergure longeant le port de la Place d'Armes jusqu'au bassin du Caudan au sud, le Caudan Waterfront et son joyau, le Labourdonnais Waterfront Hotel veulent donner un nouvel essor à Port-Louis.

Le 23 décembre 1996, le Labourdonnais Waterfront Hotel accueille ses premiers visiteurs. En poussant ses lourdes portes, ils découvrent, époustouflés, son atrium, ses espaces ouverts, ses ascenseurs panoramiques et ce dôme de verre qui renvoie la lumière. L'élégance infuse. Le raffinement subjugue. La délicatesse des artisans hôteliers impressionne.

Rénové en 2015 ce patrimoine capital est devenu un carrefour de rencontres entre l'île Maurice et l'international. Vingt-cinq ans plus tard, le rayonnement du Labourdonnais Waterfront hotel a dépassé nos frontières. Il demeure le fleuron du groupe Indigo.

Un mois de festivités...

du 14 mars au 16 avril 2022

Le Labourdonnais Waterfront Hotel fête ses 25 ans. Du 14 mars au 16 avril, nous allons commémorer, célébrer, réactiver et vivre ce qui, 25 ans durant, a fait du Labourdonnais un hôtel de référence.

Une exposition... au fil du temps

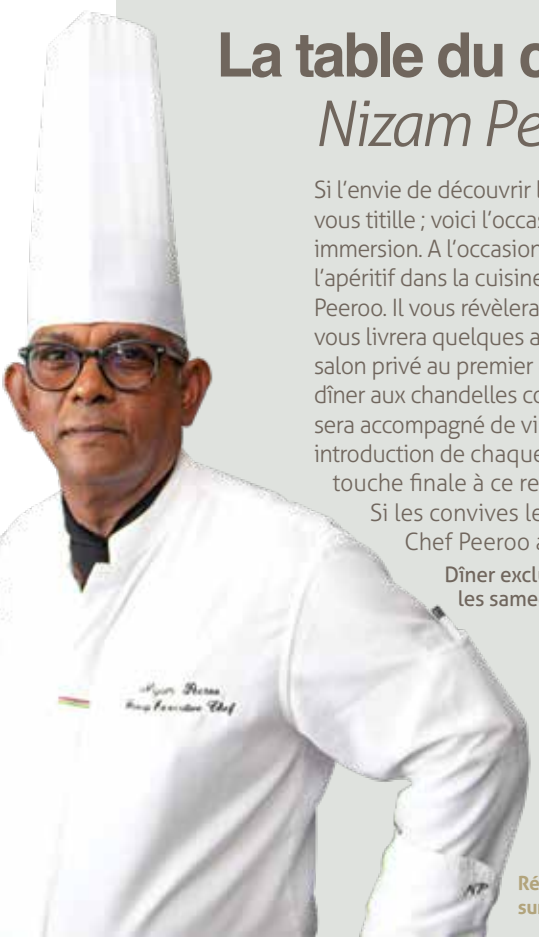
Au début des années 90, Caudan Development Ltd lance un appel à propositions pour la transformation du Caudan en Caudan Waterfront. Michel de Spéville, Président fondateur du groupe Eclosia estime que le cadre est idéal pour développer le tourisme d'affaires dans un lieu d'exception, face à la mer. *« Nous avions la conviction et la volonté de valoriser Port Louis et ses quartiers dits mal fréquentés à la réputation douteuse. Il a été très difficile de convaincre de la nécessité d'y construire un hôtel de luxe, qui de surcroit était ouvert à tous, en permanence. »* A force de convictions, le projet voit le jour.

Depuis son inauguration en janvier 1997, le Labourdonnais Waterfront Hotel est devenu le carrefour de rencontres entre les hommes d'affaires et les Mauriciens. Cette exposition qui se tient du 14 mars au 16 avril 2022 dans le lobby de l'hôtel raconte le Labourdonnais de ses fondations jusqu'à la réalisation de ce projet hôtelier novateur de grand standing. Elle retrace 25 ans d'histoire de 1997 à ce jour.



Exposition du 14 mars au 16 avril, dans le lobby de l'hôtel.

La table du chef *Nizam Peeroo...*





Si l'envie de découvrir les cuisines du Labourdonnais vous titille ; voici l'occasion rêvée d'y faire une immersion. A l'occasion de ses 25 ans, prenez l'apéritif dans la cuisine du chef exécutif Nizam Peeroo. Il vous révèlera les secrets de sa brigade et vous livrera quelques astuces culinaires. La soirée se poursuit dans un salon privé au premier étage avec une vue imprenable sur le port. Ce dîner aux chandelles composé d'un menu gastronomique de cinq plats, sera accompagné de vins de qualité. Le chef Peeroo fera une brève introduction de chaque plat. De délicieuses mignardises apporteront la touche finale à ce repas, rehaussé par un rhum digestif fait-maison. Si les convives le désirent, ils pourront échanger avec le Chef Peeroo après le dîner.

Dîner exclusif - une seule table de 8 à 16 personnes les samedis 19, 26 mars, 9 et 16 avril.

Accords mets & vin (5 plats)
Rs 4,900/p



Réservation obligatoire sur le 202 4070.

à table avec...

A Table Avec... *Yvan Martial & Finlay Salesse*

Carrefour des rencontres et haut lieu de la culture, le Labourdonnais Waterfront Hotel lance la première édition de A Table Avec... en mars 2019. Pour cette édition spéciale 25 ans qui se tiendra le vendredi 8 avril, c'est Yvan Martial, historien et ancien rédacteur en chef de l'express qui s'invite au Sirius pour une heure et demie d'histoire de la capitale sous le thème : « *Labourdonnais, 25 ans d'existence témoin privilégié de la rade retrouvée.* » Il donnera la réplique à Finlay Salesse, journaliste et maître de conférence de la soirée.
Les convives dînent ensuite à La Brasserie Chic pour déguster le menu de quatre plats, concocté par le chef Nizam Peeroo.

Cocktail, conférence et dîner le vendredi 8 avril à 18h30.

Rs 1,200/p

Réservation sur le 202 4070.



Un festival *culinaire* pour remonter le temps



Plus de 350 festivals culinaires ont réuni les chefs des cinq continents au Labourdonnais Waterfront Hotel pendant ces 25 dernières années. Les cartes des deux restaurants ont changé une centaine de fois avec plus de 4,200 recettes réalisées dans les cuisines du Labourdonnais pendant ces 25 ans. Pour capter les souvenirs et surprendre à nouveau les palais, Nizam Peeroo et sa brigade proposent un menu différent chaque semaine pour les cinq semaines du 14 mars au 16 avril. Les Mauriciens et les résidents de l'hôtel sont invités à ouvrir des yeux gourmands avant de déguster la quintessence des mets. *« Pendant 25 ans, nous avons régalé trois générations de convives. Notre cuisine pleine de saveurs utilise des techniques inédites avec une touche mauricienne pour proposer des mets exquis. C'est ce qui nous distingue »*, explique Nizam Peeroo.



Le festival culinaire se déroule à la Brasserie Chic, déjeuner et diner. Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h30.

Goûtez aux mets les plus appréciés par nos convives durant ces 25 dernières années.

Le menu change chaque semaine

Voici quelques plats qui seront à l'honneur pendant ce festival culinaire :

Tartare de cœur de palmiste aux pointes d'asperges et sa sauce émulsionnée aux fruits de la passion, filet d'huile de courge.

Ragoût de crevettes au lait de coco servi avec des naans.

Omelette à la chair de crabe, cœur de palmiste avec une pointe de safran vert.

Salade César au poulet fumé, rémoulade de pommes vertes, copeaux de parmesan et amandes effilées.

Crabe façon thaïe parfumé au curry et céleri, garni de vermicelle de riz.

Balade *Au fil de l'histoire du port*



Rs 1,500/p
Rs 1,000/enfant
(12-17 ans)

Pour marquer les vingt-cinq ans du Labourdonnais Waterfront Hotel, prenez place à bord de notre catamaran pour une balade dans le port au soleil couchant en compagnie de Maya de Salle, titulaire d'un doctorat en anthropologie et fondatrice de my Moris : « *Nous allons raconter l'histoire de ce port à travers les lieux qui l'entourent. Port-Louis est une ville où se reflète l'histoire du peuplement de l'île et la diversité culturelle mauricienne. Ici, les bâtiments historiques côtoient des constructions plus récentes. Port-Louis est une ville pleine de vitalité et d'animation où la mémoire du passé est encore bien présente et où se dessinent également les contours du futur* », explique Maya.

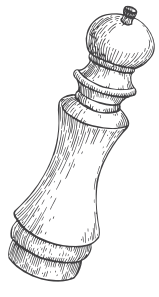
Lancé à deux nœuds, l'invitation au voyage commence dès l'embarquement. Les convives passent de Trou Fanfaron, baie naturelle protégée des rafales cycloniques, jusqu'à la Mer Rouge tout en longeant les quais, les silows des Moulins de la Concorde avant d'approcher le Bulk Sugar Terminal. La traversée s'achève par un apéritif alors que la lune entame sa lente montée dans le ciel.

Départ à 17h30 du Suffren Hotel & Marina.
Retour à 19h.
Dates de sortie : 19/23/26/30 mars & 6/9/13/16 avril.

Réservation sur le 202 4070.

383,250

C'est le nombre de clients ayant séjourné à l'hôtel Labourdonnais en 25 ans.



"Post Box 96" *Le cocktail des 25 ans*



Son inspiration vient de la mer qui caresse le Labourdonnais Waterfront Hotel depuis 1996. Elaboré dans la pure tradition de la mixologie, le **Post Box 96** est le cocktail des 25 ans. Son ingrédient essentiel est l'algue. Elle lui confère une senteur de base qui rappelle l'océan. Les épices, notamment l'anis étoilé et le thym, lui donnent un côté vivifiant. L'ananas et son arôme marqué lui apporte un soupçon de douceur autant qu'un nuage d'acidité.
Le tout est un subtil mélange rehaussé par la combinaison piquante d'un gin premium et d'une infusion de brandy.
A déguster sans tonic avant de lancer la bouteille à la mer ...

Masterclass *pour ouvrir le champ des possibles*

Rs 1,200/p
(10h-12h)

Deux Masterclass à suivre : la première pour découper et faire mijoter le cœur de palmiste, la deuxième pour apprendre à reconnaître la fraîcheur de la vieille rouge et la préparer avant la cuisson. Ces masterclasses se déroulent le 19 mars et le 9 avril sous la houlette du chef Nizam Peeroo.

Le cœur de palmiste

Vous aimez le cœur de palmiste mais vous ne savez pas comment le découper et encore moins comment le faire mijoter ? Poché, braisé ou gratiné : votre cœur balance ? Vous craignez l'oxydation du produit ? Cette masterclass est faite pour vous. Apprenez à laver, découper et faire mijoter cette pièce maîtresse qui fait recette depuis 25 ans dans les cuisines du Labourdonnais.
Masterclass le samedi 19 mars de 10h à 12h.

La vieille rouge

Parce qu'il est le poisson blanc le plus apprécié des assiettes du Labourdonnais, le chef Nizam Peeroo l'a décliné dans mille recettes. Le chef vous apprendra à reconnaître la fraîcheur du poisson et comment le préparer pour la cuisson. Il partage avec vous ses techniques de découpage, d'assaisonnement et de cuisson pour que vous puissiez mieux régaler vos convives
Masterclass le samedi 9 avril de 10h à 12h.

Réservation sur le 202 4070.



Chers convives, chers collaborateurs et chers lecteurs,

Nous avons franchi une nouvelle étape dans notre histoire et dans ce cas précis, le Labourdonnais Waterfront Hotel fête ses 25 ans. Pour ces festivités, nous avons organisé plusieurs événements enthousiasmants qui j'espère, vous plairont.
Depuis vingt-cinq ans, Le Labourdonnais a changé le paysage du Caudan Waterfront en devenant le premier hôtel 5-étoiles ouvert à tous. Cet hôtel a fait tomber les barrières sociales. Il est devenu un melting-pot en rassemblant les Mauriciens de tous horizons ainsi que les hommes et femmes d'affaires. Il a permis un changement de paradigme au niveau culturel. Je dois rendre hommage à la vision de Michel de Spéville, Président fondateur du groupe Eclosia ainsi qu'à Jean-François Adam, architecte et Nick Human, architecte d'intérieur. Ils sont les gardiens du lieu.
J'ai eu le privilège de pousser les portes du Labourdonnais il y a vingt-quatre ans. Nous avons toujours mis un point d'honneur à être aux normes et à suivre les standards internationaux pour demeurer cet établissement de haut standing capable de satisfaire toute sa clientèle.
J'estime que Le Labourdonnais a un bel avenir devant lui compte tenu du développement des infrastructures dans Port-Louis. Je pense que la capitale progresse avec tous les investissements qui y sont apportés actuellement et que le Labourdonnais restera à l'avant-garde pour demeurer ce carrefour de rencontres qu'il est depuis son inauguration en janvier 1997.
Malgré la splendeur du bâtiment et toute la technologie dont dispose le Labourdonnais aujourd'hui, nos équipes restent l'âme de l'hôtel ; autant par leurs attentions délicates que par leurs sourires. Ce sont elles qui font le succès de notre établissement. J'en profite pour les remercier chaleureusement ainsi que le management, les actionnaires et les membres du conseil d'administration.
Je souhaite au Labourdonnais encore vingt-cinq années extraordinaires !

Rolph Schmid
Managing Director

Edito rial

25 ans sous les projecteurs...

Le Labourdonnais pionnier des *Happy Hours* à l'île Maurice



L'ancien bar, le Latitude 20° Cocktail bar

Juin 1997 : le Labourdonnais Waterfront Hotel innove et amène le concept de TGIF – *« Thank Goodness It's Friday ! »*, à Maurice. Aussi connu comme les Happy Hours, le concept fédère pas moins de trois cents convives par soirée. Le rendez-vous du vendredi de 17 heures à 21 heures devient incontournable. Autour du bar circulaire Latitude 20° situé à l'intérieur de l'hôtel, l'art de la conversation se développe autour de cocktails élaborés par le chef barman servis avec de succulents canapés. Depuis, les happy hours ont fait des émules.









Les premières publicités de l'époque.







Festival culinaire avec Yves Thuries, chef cuisinier, chocolatier et pâtissier, deux fois Meilleur Ouvrier de France.



+350
festivals culinaires
en 25 ans.

1,725,341
nombre de couverts servis
dans nos restaurants



La Rose des Vents, ancien restaurant de l'hôtel Labourdonnais.

Le Labourdonnais, capitale de la *gastronomie*

S'il y a un événement qui fait recette depuis 25 ans, ce sont bien les festivals culinaires du Labourdonnais. De l'Australie à la Thaïlande, des Seychelles à la France, en passant par l'Afrique du Sud, la Malaisie, la Hongrie, le Japon, le Brésil ou l'Inde, les chefs des cinq continents ont mis les petits plats dans les grands pour surprendre les gourmets. Le premier festival de 1997 célèbre la cuisine thaïe. La brigade, entièrement féminine, arrive du Mandarin Oriental de Bangkok. De nombreux chefs qui ont visité les cuisines du Labourdonnais sont repartis avec les recettes de Nizam Peeroo dans leurs valises, histoire d'ajouter du piquant à leurs réalisations.



Le chef Guy Martin, du Grand Véfour, auréolé de deux étoiles Michelin.







La Quinzaine gastronomique française avec 5 chefs renommés, de g. à dr. : Michael Scioli, Nizam Peeroo, Dominik Ambros, Andreas Hangg, Nicolas Durousseau.



Le Labourdonnais Waterfront Hotel tel qu'il était en 1997.



Le lobby de l'hôtel à l'ouverture.



La terasse à l'époque.

Des convives de
183
nationalités différentes
ont séjourné à l'hôtel
en 25 ans.



Les chambres du Labourdonnais avant la rénovation.



Le business centre en 1997.

2015, le Labourdonnais fait *peau neuve*



Depuis son inauguration, le Labourdonnais Waterfront Hotel a connu quelques épisodes de relooking. Objectif : rehausser les standards du luxe tout en gardant l'esprit maison. Avec l'introduction du Wi-Fi en 2008, les chambres de l'hôtel sont désormais connectées au monde. Le mobilier raffiné aux lignes épurées et le nouvel agencement des pièces optimise l'espace. Pour maintenir son standing et l'ancrer dans la réalité des convives qui voyagent le monde, le Labourdonnais fait peau neuve en 2015 puis en 2018. L'établissement 5-étoiles dévoile alors des chambres entièrement relookées en phase avec des envies contemporaines. Le bar à ciel ouvert sur la terrasse fait l'unanimité. Le 6e étage devient le "Executive floor". Ici les hommes et femmes d'affaires bénificient de prestations exclusives et "cousu main" avec un accès à un salon privatif à l'ambiance feutrée et raffinée. Le restaurant La Rose des Vents devient Yuzu Asian Fusion et L'Escale devient La Brasserie Chic. Enfin, la Terrasse devient le Post Box Lounge Bar.

372,300
km
parcourus par les ascenseurs
du Labourdonnais
en 25 ans







Le Livre d'Or *du Labourdonnais*

Nombreux sont les hommes politiques, les célébrités, les stars de la chanson et les hommes et femmes d'affaires à avoir séjourné à l'hôtel Labourdonnais

Michael Douglas et Catherine Zeta-Jones



Olivier Lapidus



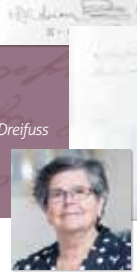
Nelson Mandela



Thabo Mbeki



Desmond Tutu



Ruth Dreifuss



Margaret Thatcher



J.M.G. Le Clézio



Son altesse royale, la princesse Anne.

25 ans au service du prestigieux

Saroja, Nadine et Nizam comptent autant d'années de service que le Labourdonnais Waterfront Hotel, de vie. Dans le cadre de ce jubilé d'argent ils déroulent leurs souvenirs.



Saroja Goinden
Des chiffres et des personnalités

Son rire joyeux résonne lorsqu'elle évoque la date du 4 novembre 1996. Saroja fait alors ses débuts de caissière pour les restaurants du Labourdonnais. Le secteur de l'hôtellerie a alors le vent en poupe et Saroja veut y trouver sa place. Depuis, elle a gravi les échelons tout en cultivant son goût des chiffres, des autres et du service.

Aujourd'hui *Head Cashier Food & Beverages*, cette quinquagénaire originaire de Vacoas, ne jure que par le travail. *"J'avais conscience d'intégrer un hôtel prestigieux et pendant ces vingt-cinq dernières années, je suis restée loyale à l'hôtel et au groupe."*

Hormis les liens qu'elle a tissés avec ses équipes pendant vingt-cinq ans, elle se souvient des personnalités qu'elle a croisées. Nelson Mandela est celui qu'elle cite d'emblée. Puis Margaret Thatcher qui a posé avec les employés. Saroja souhaite que ce 5-étoiles *"continue à prospérer .."*



Nadine Beeroo
Une jeunesse au Labourdonnais

"J'ai passé toute ma jeunesse au Labourdonnais. Cet hôtel m'a permis de grandir. Je lui serai à jamais reconnaissante." Nadine Beeroo, 46 ans, est émue à l'évocation des vingt-cinq ans du Labourdonnais Waterfront Hotel d'autant qu'elle a été parmi les premières recrues. *"Le bureau se trouvait à Moka en juillet 1996. J'étais parmi les employés qui ont aidé à déménager les meubles quelques semaines avant l'ouverture de l'hôtel. Nous étions une famille et nous le sommes encore."*

Nadine débute au Labourdonnais en tant que Switch board operator avant de passer au Front office. Aujourd'hui, elle est la Reservations Manager du groupe Indigo. Elle se souvient de ses *double shift* par temps de cyclone et de la visite éclair de la chanteuse Whitney Houston accompagnée de sa mère, son époux et de leur fille encore en bas âge. *"Cet hôtel reste le premier business hotel du pays. J'ai toujours été très fière d'y travailler. Je lui souhaite encore de belles années et j'espère y finir ma carrière."*

Nizam Peeroo
25 ans de sacerdoce

Exercer au Labourdonnais Waterfront Hotel n'était pas une évidence pour lui. C'est Rolph Schmid, le directeur général qui l'a soutenu. *"Sans lui, je n'aurais jamais été chef exécutif."*

En vingt-cinq ans de carrière, Nizam Peeroo a régalé trois générations de convives avec sa cuisine gastronomique et cosmopolite. Ce fils de boucher démarre en tant que sous-chef exécutif. Six mois plus tard, Nicolas Maire, le chef exécutif de l'époque, raccroche. Nizam accepte de lui succéder. *"Le Labourdonnais est ma cathédrale, un lieu de culte que j'aborde chaque jour dans le respect.*

Cet hôtel a toujours ouvert ses portes aux Mauriciens et c'est un hôtel qui est à l'avant-garde."

Sa plus grande satisfaction ? Avoir permis à des jeunes issus de milieux moins favorisés à devenir des chefs émérites ; parmi Franco Bowanee, une étoile Michelin, Vikash Lutchmeea, Jonathan Charly ou encore Neeloo Ungnoo, Meilleure Ouvrière de Maurice.

Au Labourdonnais il souhaite que dure le succès car Neezam Peeroo s'estime chanceux d'officier au cœur d'un 5-étoiles. *"Que ça continue et que nous restions à la hauteur de notre réputation."*



80
métiers différents
à l'hôtel Labourdonnais



Le Saviez-vous?

Franco Bowanee qui exerce au Château Hotel 5* de Vault-de-Lugny en France depuis 2019 est le premier chef de l'une des brigades de Nizam Peeroo à avoir décroché une étoile Michelin.

Les best-sellers de ces 25 dernières années

La carte du Labourdonnais évolue au moins deux fois par an. Deux éléments demeurent : le cœur de palmiste, produit noble qui est décliné braisé ou en salade et la vieille rouge, poisson de nos lagons très apprécié pour sa chair fine que nous avons exploré au-delà de mille recettes. En revanche le kari poulet/crevette et le poulet makhani sont des mets que les clients réclament à cor et à cri. Ils sont incontournables depuis 25 ans.













25 ans de grands *événements*

Pendant 25 ans et depuis ses fameux happy hours, le Labourdonnais Waterfront Hotel a créé l'événement : tantôt culinaire, tantôt sportif, tantôt culturel, chaque événement a été un succès. Sa fête du vin, A Table Avec ... ou encore le Labourdonnais Annual Fundraiser Golf Challenge ont rassemblé et régalé des grands et des petits.

Fête du vin : des rouges plus vifs!

Juin 2017 : le Labourdonnais, le Caudan Waterfront, amateurs de vin et fournisseurs ont apporté le meilleur des crus aux Mauriciens. Deux jours de festival avec Jonathan Bauer, Meilleur sommelier de France en guest star, une dégustation œnologique et gastronomique qui a tenu toutes ses promesses et voilà comment le palais des amateurs de grands crus venant de 80 pays ont frétillé de plaisir !



A Table Avec ...



Port-Louis, capitale riche de trois siècles d'histoire n'a pas fini de se raconter.

Puisque l'Histoire a à voir avec la gastronomie, l'idée de marier les deux autour d'une soirée a fait recette. Depuis mars 2019, chaque premier vendredi du mois, un habile conférencier, raconte son Port-Louis. Puis, les participants se régalent à la table du chef Nizam Peeroo pour un menu dégustation toujours réjouissant.

Revue de presse

Témoin privilégié des événements marquants dans l'Histoire d'un pays, la presse locale et internationale a raconté le Labourdonnais Waterfront Hotel 25 ans durant.



Labourdonnais Annual Fundraiser Golf Challenge

2011-2021 : dix ans que ce tournoi de golf orchestré en partenariat avec le Legend Golf Course de Constance Belle-Mare plage réunit des Tiger Woods en herbe. Objectif : défier le green du Legend, soutenir une cause et passer une journée ludique, délirante et gourmande, club en main.
En 10 ans, plus de Rs 2 millions ont été récoltées pour venir en aide aux démunis.



Responsabilisation sociale du Labourdonnais Waterfront Hotel



Depuis 25 ans, le Labourdonnais Waterfront Hotel accompagne et soutient les communautés en difficulté : écoles, enfants inopérables à Maurice, personnes affectées par les catastrophes, sans domicile fixe, entre autres. Des opérations de levée de fonds sont régulièrement menées au travers des happy hours, du Labourdonnais Annual Fundraiser Golf Challenge notamment pour venir en aide aux personnes démunies. Objectif : être au cœur des communautés dans le besoin et leur permettre d'aspirer à des jours meilleurs.

Ils ont été *conquis*

Eddy Yeung
Business mentor & coach

Je suis un fidèle des mets du Labourdonnais. Pour moi, Nizam Peeroo est le meilleur cuisinier de Maurice ! J'ai mangé dans les restaurants du Labourdonnais en famille, avec des ambassadeurs de Chine, avec des amis, pour diverses occasions. Laura, ma fille, a fait une immersion en cuisine pour apprendre quelques astuces du chef. Je suis friand des crevettes et des coquilles Saint-Jacques de Nizam sans oublier sa vieille rouge qui me régale depuis 25 ans. »



Emmanuelle Coquet
Femmes d'affaires et entrepreneure



« Je me suis toujours sentie comme à la maison au Labourdonnais. Au parking déjà, avec Hassan ou Michaël, l'accueil est personnalisé. Je me souviens surtout de ces soirées TGIF. It was the meeting place ! Nizam nous concoctait des canapés succulents servis au bar. Je me sentais comme une VIP. Chaque vendredi, on réclamait la chanson "Feel" de Robbie Williams et Jason la jouait au piano. On chantait à tue-tête ! Le Labourdonnais reste le temple du bon goût et j'y ai mes habitudes depuis 25 ans. »

Robin Mardaymootoo
Avoué et Managing Partner chez Dentons Mauritius

« Depuis 25 ans, le Labourdonnais est devenu un lieu familier pour moi. J'aime particulièrement y déguster un risotto aux champignons ou savourer des dim sums végétariens. Manger au Yuzu ou à la Brasserie Chic relève toujours d'une expérience gastronomique complète. Je retiens aussi la convivialité dès que je passe la porte du Labourdonnais. Cela fait toute la différence. »



Calendrier des activités...

Week 1

Festival culinaire à Brasserie Chic

19 mars	Balade dans le port
19 mars	La Table du chef Nizam Peeroo
19 mars	Masterclass - Coeur de palmiste

Week 2

Festival culinaire à Brasserie Chic

23 & 26 mars	Balade dans le port
26 mars	La Table du chef Nizam Peeroo

Week 3

Festival culinaire à Brasserie Chic

30 avril	Balade dans le port

Week 4

Festival culinaire à Brasserie Chic

6 & 9 avril	Balade dans le port
8 avril	A Table Avec... Yvan Martial & Finlay Salesse
9 avril	La Table du chef Nizam Peeroo
9 avril	Masterclass - Vieille rouge

Week 5

Festival culinaire à Brasserie Chic

13 & 16 avril	Balade dans le port
16 avril	La Table du chef Nizam Peeroo

Exposition

14 mars au 16 avril

Une exposition pour retracer l'histoire du Labourdonnais sur 25 ans

Et si le Labourdonnais Waterfront Hotel m'était conté...

un film de David Constantin

David Constantin aime ouvrir le champ des possibles. Son travail artistique, toujours ancré dans les réalités passées ou présentes, ne l'empêche pas de goûter aux joies des films corporate pour répondre aux exigences d'un projet spécifique. Ses images deviennent alors un instrument pour saisir l'essence d'un projet. C'est le cas avec *Et si le Labourdonnais Waterfront Hotel m'était conté ...* Le cinéaste filme des moments clés qui ont amené le Labourdonnais Waterfront Hotel à prendre vie. Tout est là. D'abord le rêve de Michel de Spéville qui croit dur comme fer que Maurice à autre chose à offrir aux touristes que des hôtels de plage. Ce sont les années 90 : le tourisme mauricien déploie ses ailes. Le fondateur du Labourdonnais fait alors le pari audacieux de présenter un projet d'hôtel 5-étoiles pour accueillir autant les femmes et les hommes d'affaires que les Mauriciens. Il estime que ces deniers ont suffisamment étaient mis à l'écart et qu'ils ont besoin d'accéder à des palaces pour s'enrichir et côtoyer d'autres mondes. Le cinéaste plante sa caméra et recueille les propos de ces bâtisseurs qui ont permis à cet établissement de luxe de devenir un hôtel de référence pour les hommes d'affaires. Ce film raconte autant le défi que l'aventure étalés sur 25 ans.

Scannez pour le voir.



Festival culinaire

à Brasserie Chic
14 mars au 16 avril



Chaque semaine, un nouveau menu avec les plats les plus appréciés en 25 ans.
Déjeuner et dîner

Exposition

Tous les jours

du 14 mars au 16 avril

Au fil du temps - L'histoire d'un projet hôtelier novateur.
Exposition dans le lobby de l'hôtel.

Post Box 96

Le cocktail des 25 ans

au Post Box Lounge Bar



MASTERCLASS

AVEC LE CHEF NIZAM PEEROO

Cœur de palmiste
samedi 19 mars

Vieille rouge
samedi 9 avril



Rs **1,200**/p
(10h à 12h)

Réservation sur le 202 4070

Offrez-vous une nuit dans la capitale

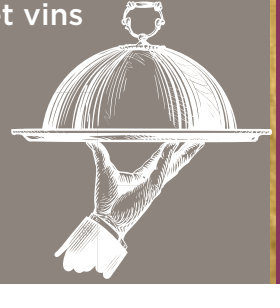
Rs 6,200

pour deux personnes (Mauriciens et résidents Mauriciens) en chambre double à l'hôtel Labourdonnais incluant le petit déjeuner.

La Table du Chef Nizam Peeroo

Dîner accords mets et vins

Les samedis 19 et 26 mars, 9 et 16 avril



Soirée à Rs 4,900/p
Une seule table de 8 à 16 personnes par soirée

Réservation sur le 202 4070

Balade dans le port

A bord d'un catamaran au soleil couchant... l'histoire de Port-Louis se confond avec celle du Labourdonnais Waterfront Hotel contée par Maya en collaboration avec my Moris.

Rs 1,500/p
Rs 1,000/enfant (12-17 ans)
(19/23/26/30 mars & 6/9/13/16 avril)

Réservation sur le 202 4070

à table avec...

Yvan Martial & Finlay Salesse

Vendredi 8 avril à 18h30
Cocktail, conférence, dîner à **Rs 1,200/p**
Réservation sur le 202 4070

Indigo MORE THAN BUSINESS HOTELS

Indigo Hotels, Caudan Waterfront, Port Louis, Mauritius • Tel : (230) 202 4000 • Email : info@indigohotels.com **www.indigohotels.com**