November 2024 - No. 42

flare

Lifestyles at NINETY-SIX HOTEL COLLECTION

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

Le temps des Fêtes chez Ninety-Six Hotel Collection !

Ça y est ! C'est la saison des fêtes de fin d'année ! Nos équipes créent des soirées sur mesure, reflétant l'esprit de votre entreprise, dans une ambiance grandiose, chaleureuse et conviviale. Profitez aussi de moments privilégiés, entourés de vos proches, autour de buffets et de menus alliant excellence et raffinement. Prêts à swinguer de l'assiette à la piste de danse et à gambiller jusqu'au petit matin avec Ninety-Six Hotel Collection ?

CRAFTING CONNECTIONS



Scan QR code to view
our End of Year brochure









Petrusmok

Un nouveau chapitre s'ouvre au Hennessy !

La soirée de réouverture a émerveillé tous les amoureux de culture. Le 26 septembre 2024, les férus de culture, et surtout de littérature mauricienne, se sont retrouvés au Hennessy Park Hotel pour célébrer la réouverture officielle de *Petrusmok*. Après une transformation soignée, notre librairie accueillait ses premiers visiteurs dans un cadre rénové et chaleureux.



Cette soirée a pris des airs de flash mob, célébrant avec éclat, la renaissance de Malcolm de Chazal ! Une pléthore de comédiennes et de comédiens mauriciens, parmi Sandrine Raghoonauth, Vinaya Sungkhur, Ingrid Leste (photo), Edeen Bhugeloo et Blackwell Louis ; a pris d'assaut le Hennessy surgissant tantôt à l'étage, tantôt derrière la réception ou au milieu des convives, pour offrir des lectures captivantes d'extraits de l'œuvre de Chazal. Cette mise en scène vivante a transporté le public au cœur de l'univers chazalien.

Robert Furlong, ancien Président de la Fondation Malcolm de Chazal, a fait une apparition marquante en présentant une interview posthume du maître.

Avec une touche de facétie et d'espièglerie, il a incarné Malcolm de Chazal, le transformant ainsi en véritable parrain de la soirée.

Les murs du lobby abritaient de nouvelles œuvres de peintres mauriciens tels que Joëlle Baya, Didier Wong, Renousha Busawah, Nasreen Ahseek et Deepa Bauhadoor. Ces artistes ont capturé l'essence de l'art naïf de Chazal avec un regard contemporain. Parmi ces œuvres, une pièce inédite de Pascal Lagesse a particulièrement attiré l'attention. Faisant un clin d'œil aux *Contes de Morne Plage*, cette création rend hommage à la majestueuse montagne du Morne, dont Chazal était un adorateur. Les traits de Chazal se fondent joyeusement dans cette œuvre, sous le pinceau maîtrisé de cet artiste mauricien.

Ludovic Lagesse, le *General Manager* du Hennessy, a remercié chaleureusement celles et ceux qui, avec passion et détermination, font rayonner la littérature mauricienne. *« Cette réouverture est une affirmation renouvelée de notre ADN – celui du Hennessy, et plus largement, celui des hôtels Ninety-Six. Nous partageons cette volonté farouche de promouvoir la culture mauricienne, de créer des espaces où l'art, la littérature, et la pensée peuvent fleurir librement. »*

Depuis 2015, *Petrusmok* célèbre les lettres mauriciennes et s'engage, mois après mois, à attirer les passionnés de tous horizons.

Rendez-nous visite du lundi au vendredi de 9h à 18h et de 10h à 16h le samedi. Information sur le 403 7216 ou petrusmok@hennessyhotel.com

les ateliers de Petrusmok

Nos ateliers inspirés par Chazal ont enchanté *les participants !*



Nos ateliers de peinture et d'écriture ont suscité un bel engouement les 28 septembre et 5 octobre derniers. Avec des feutres, des crayons et de la peinture acrylique à portée de main, la créativité était au rendez-vous ! Cendrine Bolaram a guidé les participants dans une réflexion sur la nature, si chère à Malcolm de Chazal, leur permettant de créer leurs propres œuvres. Héléna et son époux Michaël ont participé à cet atelier de peinture. *« Nous avons apprécié l'aspect non scolaire de l'atelier, qui nous a permis de créer à notre guise, dans un cadre bienveillant. Nous sommes repartis avec notre tableau, qui est aujourd'hui accroché chez nous. »* Michele Bachun a inscrit sa fille Nolwenn à son insu, et toutes deux ont été enchantées par ce même atelier ! *« J'ai réalisé que je ne prenais jamais le temps de poser mon imaginaire et de reposer mon cerveau. Le temps a filé tant j'ai apprécié cette immersion colorée dans l'art naïf de Malcolm de Chazal. Ce moment était vraiment exceptionnel avec ma fille »*, commente, heureuse, Michele.

De leur côté, les participants de l'atelier d'écriture animé par Shenaz Patel ont eu l'opportunité de rédiger leurs aphorismes, inspirés par ceux de Chazal. Mimi nous confie que cet atelier a été tellement *« intense qu'il a réactivé son envie d'écrire. »* Ces deux ateliers se sont tenus dans le cadre de la réouverture de Petrusmok, notre librairie mauricienne.



Restez connectés pour découvrir nos prochains ateliers.

Nos lancements à Petrusmok

Parce qu'il y a autant de joie à faire découvrir de nouveaux auteurs qu'à offrir un lieu où les plus connus peuvent rencontrer leur public, Petrusmok multiplie les lancements gratuits et ouverts à tous depuis ses débuts.

Les lancements de livres en Octobre 2024



- **GALIMATIAS , Mon combat contre les gènes de la violence** de David Kingsley.
- **La chanson inachevée** de Jean Claude de l'Estrac.
- **Limitations to Liberation: Empowering Women as Architects of Global Change** de Ruqayah B. Khayrattee.
- **The Art of Lies** de Pritva Nirsimloo et Kevin Lee.

En Novembre 2024

Deux ouvrages de Stefan Hart de Keating seront lancés du côté de Petrusmok : *Essentiel* et *Page tournée*, recueil de slam et de poésie édité chez l'Harmattan. Stefan Hart de Keating s'empare des mots du poète mauricien Robert Edouard Hart dans *Essentiel*. Il révèle toute la musicalité frappante du poète, figure incontournable de la littérature mauricienne.

Lancement ouvert à tous. Réservation sur le 403 7216 ou petrusmok@hennessyhotel.com

à table avec...

Une multitude d'invités prestigieux à l'hôtel Labourdonnais







Depuis le 20 mars 2019, les soirées « À Table Avec... » au Labourdonnais Waterfront Hotel mettent en valeur le riche patrimoine culturel et historique de Port-Louis et de l'île Maurice. Le 18 juillet 2024 c'est Yvan Martial, ancien rédacteur en chef du journal *l'express* et écrivain qui était des nôtres. Il a présenté un passionnant « Bilan de trois siècles de présence française dans l'ancienne Isle de France », analysant avec brio notre héritage français. Yvan Martial a été à nouveau des nôtres le 8 août pour une autre conférence intitulée « Vers nos 28e législatives dont 16 au suffrage universel. » À travers des anecdotes et des faits historiques marquants, sa conférence était édifiante. Le 6 septembre 2024, Amédée Darga, ancien Ministre du Logement et des Terres, ancien Maire, *Fellow of the Royal Society of Arts of Great Britain* était au pupitre d'« A Table Avec » pour une soirée mémorable autour du thème « Des anecdotes pour éclairer l'Histoire. » Notre invité a fait la démonstration que souvent, les coulisses de l'Histoire sont plus fascinantes que l'Histoire elle-même !

Après le brillant exposé du Dr Jonathan Ravat le 11 octobre sur le thème « Et si on en finissait avec le mauricianisme ? », Finlay Salesse a reçu la Dr Stéphanie Tamby Lai le 7 novembre. Historienne et chercheuse, le Dr Tamby a posé un regard sans jugement sur le marronnage, sous le thème "Résister à l'esclavage.". Dernier rendez-vous de l'année, le 5 décembre 2024.

Soirée au tarif de Rs 1,500/p incluant la conférence et le dîner raffiné à Brasserie Chic. Réservez votre table sur le 2024070 ou bc.concierge@labourdonnais.com





Rocher Coco
FINE PASTRY

De succulentes nouvelles

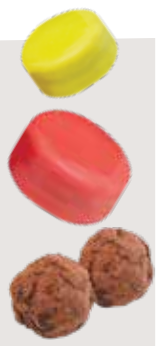
créations

chez Rocher Coco

Nouveauté !

Rocher Coco continue à imaginer ses créations pour le plaisir des gourmands avec cette fois un accent particulier sur les saveurs mauriciennes réinterprétées. Que ce soit dans notre boutique du Hennessy ou au Comptoir Ninety-Six du Caudan, nos pâtissiers vous régalent avec une sélection de gâteaux communs, tout en vous proposant, dans chaque espace gourmand, des créations signatures pour multiplier le plaisir des petits comme des grands gourmands.

Les créations communes du *Hennessy et du Comptoir Ninety-Six*



Découvrez le fondant des **Napolitaines** au fruit de la passion ou à la framboise, la crème légère à la noix de coco du **Puits d'amour** et le croquant de la **Tarte à la banane**. Notre bouchée signature, le « **Rocher Coco** », rehaussé d'une confiture maison à l'ananas ou à la goyave, s'ajoute à nos irrésistibles **Madeleines**. De plus, nous vous proposons une nouvelle **Truffe au chocolat**, parfumée à l'orange, au cœur fondant et intense, recouverte de cacao pour un moment intensément chocolaté.



Confections pâtissières uniques au **Hennessy**



Parmi les pâtisseries qui vous font de l'oeil, craquez pour notre **Parfait tropical** décliné à la mangue, au fruit de la passion et à la noix de coco. Sont disponibles également, notre **Bavarois** à la noisette, l'**Opéra** ou encore notre **Tarte aux fruits rouges** : des créations maison élaborées avec finesse. Nos best-sellers, le **Choco coco**, notre **Délice tout choco** ou encore notre **Cheesecake** aux fruits rouges restent à la carte. Pour les grandes occasions, optez pour nos gâteaux en grand format : **Forêt noire**, **Millefeuille** ou encore la **Charlotte** au chocolat et à la vanille, parfaits pour des célébrations gourmandes et réussies.

Délices sucrés exclusivement au *Comptoir Ninety-Six (au Caudan)*

Au Comptoir Ninety-Six, nos pâtissiers vous régalent avec une sélection de gâteaux signature qui ne manqueront pas de vous séduire ! Succombez à notre Harmonie au chocolat, un délicieux entremets composé d'une mousse au chocolat noir et blanc, avec un cœur fondant aux cerises griottes dans un croquant délicat au chocolat. Laissez-vous aussi tenter par notre mousse onctueuse enrobée dans une fine coque croquante au chocolat. Au rayon tarte, nos pâtissiers vous en proposent deux : la tarte au citron meringuée avec son équilibre parfait entre l'acidité du citron et la douceur aérienne de la meringue et une tarte aux fruits rouges croquante avec une délicate crème pâtissière à la vanille en son cœur. Comment résister à notre Millefeuille XL, avec ses délicates couches de pâte feuilletée et sa généreuse crème pâtissière à la vanille ? Quant à notre Tropézienne, elle vous séduira avec sa brioche moelleuse garnie d'une crème légère et subtilement parfumée à la fleur d'oranger. Nos pâtissiers ont aussi pensé à nos amis végans. Ils se laisseront séduire par notre gâteau gourmand au chocolat et sans produits animaliers. Faites vite une pause gourmande !





Des burgers hors du commun à **The Address**

Avez-vous déjà mordu à belles dents dans un burger au canard laqué, au porc effiloché ou au poulet entre deux gaufres salées ? Non ! En octobre, au restaurant La Fourchette, nos chefs ont élaboré neuf recettes maisons audacieuses pour marquer leur différence et réinventer le burger. Notre burger au curry d'agneau, notre burger version XL avec son steak géant ou même notre burger 100 % mauricien au poisson salé, avec un gato pima géant et du fromaz Kraft. Et chaque mercredi de novembre, pour un de ces burgers commandés, le deuxième est offert ! Courez-y !

Des offres snacking de choix au *Comptoir Ninety-Six*



Le Comptoir Ninety-Six n'est pas un café comme les autres. Situé au Barkly Wharf du Caudan, on y déguste la *schiacciata romana*. Léger et savoureux, ce pain italien se décline avec des garnitures comme l'agneau rôti, le jambon de Parme ou la dinde et s'accompagne de gorgonzola et de *stracciatella*. Si vous aimez une bonne baguette croquante et généreuse, la nôtre est proposée avec du poulet épicé.

Pour déjeuner à la fraîche avec l'arrivée de l'été, il y a nos salades préparées sur place par nos équipes. Au poulet rôti, aux crevettes, au quinoa, à la grecque ou salade niçoise, elles composent un repas frais et équilibré. Sont disponibles également, nos sushis montés à la minute sous l'enseigne Sushi Quay ou nos Poke Bowls au thon ou au saumon.

Nos smoothies frais, nos thés glacés au citron ou à la pêche sont infusés avec soin pour une saveur délicate. Côté lattes, le tiramisu latte et le rose latte séduisent par leur douceur gourmande et leurs saveurs originales. Vous ne résisterez pas au *Blue Mermaid*, une création de nos baristas, alliant curaçao, coco, ananas et une touche de lait condensé.

Horaires d'ouverture :

Hennessy Park Hotel
Lundi au samedi : 11h à 20
Dimanche et jours fériés : 11h à 16h
Commandes : www.hennessyonthego.mu
ou au 403 7220

Comptoir Ninety-Six au Caudan
Lundi au samedi : 9h30 à 18h
Dimanche et jours fériés : 9h30 à 14h
Commandes : www.onthego.mu
ou au 202 4965

De Hanoï à Port-Louis, la cuisine vietnamienne séduit à l'hôtel Labourdonnais



Mondialement reconnue pour ses textures et ses saveurs des plus surprenantes : du sucré au salé, du croquant au fondant, du confit au fumé, la cuisine vietnamienne a occupé le haut de l'affiche au Yuzu jusqu'au 26 octobre. Le Chef exécutif Bevan Wilson a proposé des nems légers et croustillants ainsi qu'une avalanche de saveurs comme cette vieille rouge caramélisée et mijotée dans une marmite en terre cuite qui a révèlé des notes riches et savoureuses. Pour les amateurs de fruits de mer, nos crevettes tigrées sautées au wok dans une sauce au tamarin agrémentées d'ananas et de poivrons, ont été très appréciées.

Brunchez à l'hôtel Labourdonnais !



Depuis juillet, l'hôtel Labourdonnais vous invite à bruncher tous les dimanches. Mélange parfait de breakfast et de lunch, le buffet brunch est proposé de 11h30 à 14h30. Nos équipes veillent à ce que toute la famille soit comblée, que vous choisissiez de vous installer à l'intérieur ou à l'extérieur sur notre belle terrasse. Rendez-vous le 24 novembre.

Brunch à Rs 1,850/p. Réservation sur le 202 4929 ou restaurants@ninetysixhotels.com



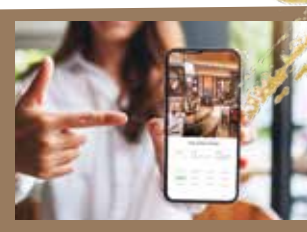
High Tea à savourer

Des mignardises pour régaler vos papilles chaque fin de mois à l'hotel Labourdonnais ! Votre High Tea est proposé de 14h à 17h et se compose d'un assortiment de mets sucrés et salés accompagné de thés, d'infusions ou de cafés. Savourez ce goûter à l'anglaise à deux au 'Coffee lounge.' Rendez-vous du 22 au 24 novembre.

High tea à Rs 1,600/pour deux personnes. Réservation sur le 202 4067 ou fbcoordinator@labourdonnais.com

Book *your table*

in our restaurants with eat App



At Ninety-Six hotels, we want to make your booking experience as seamless as possible. With Eat App, you can plan your dining in advance with just one click.

Find Eat App links on our websites or Facebook/Instagram pages or download Eat App on Play Store/Apple Store and follow the steps.

Spooktacular 90'S *night...*

Chaque dernier samedi du mois depuis août, The Underground avec son ambiance feutrée et intimiste au cœur de The Address, accueille les soirées les plus branchées du Nord. L'idée consiste à remonter le fil du temps depuis les années 70 pour faire revivre les tubes emblématiques, de ces époques. Le 26 octobre, costumes effrayants et ambiance rétro étaient au programme d'une folle soirée années 90 spéciale Halloween. Le 30 novembre, rendez-vous pour une soirée spéciale années 2000 ! Et bonne nouvelle : vos boissons préférées coûtent 30 % moins cher !

Saison festive





Y'a de la joie

Fêtes d'entreprises de fin d'année

Du 25 novembre au 27 décembre 2024, nous inaugurons la saison festive en grande pompe dans nos quatre hôtels. Choisissez de vous retrouver autour de nos buffets somptueux, de festoyer lors de nos soirées à thème, d'organiser un événement exclusif dans l'un de nos lieux tout aussi exclusifs. DJ, dance floor, buffets à thèmes variés, soirées All Inclusive. Célébrez en grand !

Réservez vos soirées de fin d'année sur le 202 4003/4022/4910 ou sales@ninetysixhotels.com



Dans nos restaurants

DU 25 NOVEMBRE AU 27 DÉCEMBRE 2024

Embarquez pour un voyage festif, féerique et gustatif dans les hôtels Ninety-Six ! Nos restaurants vous déroulent le tapis rouge avec des mets raffinés et gourmands. Que vous choisissiez un menu classique, contemporain ou un buffet somptueux, chaque moment vous promet une expérience inoubliable dans une ambiance conviviale.





	Déjeuner *Buffet*	Dîner *Buffet*	Déjeuner *Menu*	Dîner *Menu*
LABOURDONNAIS **Brasserie Chic**	**Rs 1,900** Lundi au Vendredi	-	-	**Rs 2,600** (Menu 5 plats)
Yuzu	-	-	**Rs 3,200** (Menu 4 plats)	**Rs 3,200** (Menu 4 plats)
SUFFREN **Pomme de Mât**	**Rs 1,750** Lundi au Vendredi	**Rs 2,250** Jeudi au Samedi	-	À partir de **Rs 1,850*** (Menu à partager)
HENNESSY **Grain d'SEL**	**Rs 1,500** sur demande (min 30 personnes)	**Rs 1,500** sur demande (min 30 personnes)	-	-
THE ADDRESS **La Fourchette**	**Rs 1,750** sur demande (min 25 personnes)	**Rs 2,000** sur demande (min 25 personnes)	**Rs 1,400** (Menu 4 plats)	**Rs 1,750** (Menu 4 plats)
Izumi	-	-	**Rs 2,500** (Menu 4 plats)	**Rs 2,500** (Menu 4 plats)
La place du Village & Pool deck	-	Cocktail à partir de **Rs 1,750** (min 10 personnes)	-	-

* Disponible les lundis, mardis et mercredis.

Nos **Rooftop parties** au Hennessy Park Hotel



Au Hennessy, en plein cœur de la cybercité d'Ébène, les collaborateurs sont conviés à se retrouver sur le Rooftop, au Gallery Pool Bar, qui, le temps d'une soirée, deviendra THE place pour célébrer sous les étoiles, avec une vue imprenable sur la skyline urbaine. Nos équipes y déroulent le tapis rouge pour faire de chaque soirée dans ce lieu exclusif une soirée inoubliable, voire magique, autour d'un Finger buffet.



Rooftop Parties

Hennessy Park Hotel
à **Rs 1,700**/p

Nos **soirées exclusives** dans des lieux privatisés

Que vous soyez adepte du glamour, du festif ou du convivial, nous avons l'option parfaite pour vous et vos collaborateurs ! Au Hennessy, nos équipes se mobilisent pour satisfaire toutes vos envies. Que votre style soit plutôt robes longues et costumes sur tapis rouge, amateur de styles audacieux, ou que vous préfériez une touche colorée à la Bollywood, nous avons conçu des soirées thématiques mémorables. Conviez vos collaborateurs à un Red Carpet Signature, Japanese, Bollywood, Barbecue ou à un Pool Deck finger buffet sur le Rooftop pour tutoyer les étoiles et la skyline d'Ebène. À The Address, profitez d'une Cocktail Night au Underground Late Night Bar avec DJ, à Rs 2,000/p. Au Suffren, nous proposons une White Party et une soirée Karaoké, à Rs 2,350/p.

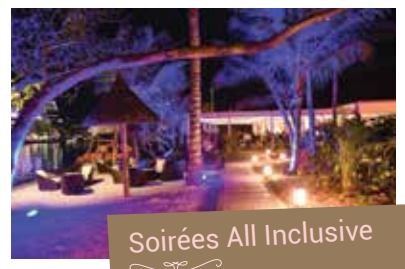
Soirées Privées

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet à **Rs 2,350**/p

Hennessy Park Hotel
Buffet à partir de **Rs 1,700**/p

The Address Boutique Hotel & Residences
Cocktail dînatoire à **Rs 2,000**/p

Nos **soirées 'all inclusive'** au Suffren Hotel & Marina



Vivez une soirée de fin d'année chaleureuse ; amusez-vous jusqu'au bout de la nuit et faites bonne chère grâce à nos All Inclusive parties le samedi 30 novembre et le samedi 14 décembre. Les convives profitent d'un buffet copieux, de 3 heures de boissons locales (soft, bière et vin), d'un DJ et d'un dance floor dans les jardins du Suffren, baignés par les lumières de la capitale. Les DJ Best Reunited seront aux platines pour une ambiance festive garantie. Soirées proposées à Rs 3,200/p.

Soirées All Inclusive

Le Suffren Hotel & Marina
30 Nov & 14 Déc à **Rs 3,200**/p

Nos spas parties

Dans le cadre zen de nos I Spa, au Suffren, au Hennessy et à The Address, retrouvez-vous entre collègues, avec un minimum de 5 et un maximum de 8 personnes pour un moment de bien-être privilégié. Profitez de soins relaxants, de massages revitalisants, de séances de sauna et hammam, accompagné d'un déjeuner, d'une pause gourmande et de boissons maison.



Gym party (Rs 3,200/p) : Activité de fitness, déjeuner avec boisson, accès au sauna/hammam/piscine, aqua gym, pause-café près de la piscine, cocktail signature et en-cas healthy.
Spa party (Rs 3,800/p) : Déjeuner avec boisson, accès au sauna/hammam/piscine, mini soin du visage ou massage du dos (40 min), pause-café près de la piscine, cocktail sans alcool, en-cas healthy.
Wellness party (Rs 4,000/p) : Activité de fitness, déjeuner avec boisson, accès au sauna/hammam/piscine, massage de 45 min ou gommage corporel (30 min) avec massage du dos (15 min), en-cas healthy.

Information et réservation sur le 202 4929 ou reservations@ispaclub.com

Odysseo AQUARIUM · MAURITIUS

Odysseo royaume des enfants !

La fête, la découverte, l'apprentissage, les jeux, les copains et le doudou ! C'est ce que Odysseo propose aux enfants pour la période festive jusqu'en janvier 2025. Vos enfants pourront s'éblouir devant les bancs de poissons, les méduses diaphanes ainsi que Ravanne et Triangle, les impressionnants requins taureau ! Ils auront aussi droit à des ateliers pour connaître, aimer et protéger les écosystèmes marins mauriciens.

Pour en savoir plus et réserver pour 10, 20 ou 100 enfants, composez le 6598000 ou envoyez un mail : oceanarium@odysseomauritius.com







Christmas & New Year's Eve Parties

Christmas Cheer

Experience the enchantment of Christmas at Ninety-Six hotels, where every moment is a celebration! Share the joy with your loved ones and indulge in our mouthwatering culinary delights on Christmas Eve. At Labourdonnais Hotel, Chef Bevan Wilson will dazzle your taste buds with his exotic Asian set menu. For a gourmet adventure, head to Brasserie Chic and savour refined dishes bursting with flavour from the buffet. Le Suffren presents a sumptuous Christmas buffet to keep the festive spirit alive. Prepare to be delighted by the innovative buffet at Hennessy Park Hotel. Join us at The Address and treat yourself to more delicious delights from our evening buffet. After the joy of unwrapping your gifts on 25th December, elevate your celebrations with an exquisite brunch at The Address, adding a touch of elegance to your festive day. Cozy up with your loved ones for some delightful moments, where warmth and delicious cuisine await. An experience that promises to make your Christmas truly special.

Marvel at our stunning festive decorations, twinkling lights, colourful ornaments and beautiful Christmas trees. Immerse yourself in the holiday atmosphere and let the spirit of the season fill your heart at Ninety-Six hotels.

Sunday Brunch

The Address Boutique Hotel & Residences
Every Sunday in December
at **Rs 1,750**/p



31st December 2024
Sumptuous Buffets to Welcome 2025!

Celebrate New Year's Eve at our hotels, where every moment is magical. Whether in the heart of the city, by the water, in a lush garden, or facing a breathtaking sunset, our à la carte menus and scrumptious buffets await you.

At Labourdonnais Waterfront Hotel, enjoy a star-studded dinner in the elegance of our restaurants or on our beautiful terrace overlooking the waterfront. Our 5-course gourmet menu is a true delight.

At Le Suffren, settle around our lovely tables with the Port Louis Marina as your backdrop and indulge in a bountiful buffet. After the feast, join us on the dance floor at Pink Socks Garden to welcome 2024 with a talented DJ.

At Hennessy, our dinner buffet promises pure delight, featuring sushi, seafood, live stations, and decadent desserts that will elevate your celebrations to new heights.

At The Address, choose between a gourmet buffet at La Fourchette, or a refined 4-course menu to savour at Izumi with Japanese specialities concocted by our talented Asian chef.

Come celebrate with us and make this New Year's Eve truly memorable!



24th December 2024

Labourdonnais Waterfront Hotel
Buffet & Menu as from **Rs 4,950**/p

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet at **Rs 3,950**/p

Hennessy Park Hotel
Buffet at **Rs 3,100**/p

The Address Boutique Hotel & Residences
Buffet at **Rs 3,250**/p

25th December 2024

Labourdonnais Waterfront Hotel
Buffet at **Rs 3,800**/p

Le Suffren Hotel & Marina
À la carte

Hennessy Park Hotel
À la carte

The Address Boutique Hotel & Residences
Brunch at **Rs 2,950**/p

New Year's Eve
31st December 2024

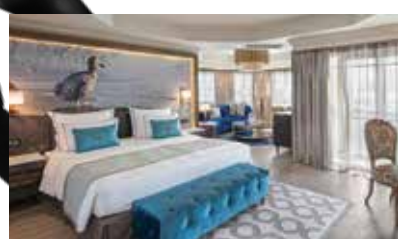
Labourdonnais Waterfront Hotel
Menu (5 courses) at **Rs 5,500**/p
Live Music

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet at **Rs 4,350**/p
DJ Session

Hennessy Park Hotel
Buffet at **Rs 3,400**/p
Live Music with Zulu followed by DJ Session

After party at **Rs 1,000**/p
As from 11pm
DJ Session

The Address Boutique Hotel & Residences
Buffet & Menu as from **Rs 3,750**/p
Pianist & DJ Session



Stay the night

Why end the party when you can keep the fun going? Skip the hassle of driving and book a cozy room at one of our fabulous hotels with exclusive offers.

1st Dec 2024 -12th Jan 2025
Labourdonnais at Rs 7,500*
Suffren & The Address at Rs 5,800*
Hennessy at Rs 4,900*

* Prices per room for 2 people sharing a double room including breakfast. For Mauritian residents only.

24th & 31st Dec 2024
Mandatory supplement for Christmas and New Year's Eve dinner.

Bookings on 202 4925 or reservations@ninetysixhotels.com

À emporter pour festoyer !

Nos mets pour vos tables
18 au 25 décembre

Si c'est à la maison que vous aimez réunir vos êtres aimés, vous pouvez compter sur nos équipes pour égayer les papilles de vos convives.

Bœuf Wellington, plateau de sushis et lasagnes végétariennes du Suffren
Notre bœuf Wellington, servi avec légumes grillés et pommes de terre rôties, est proposé à Rs 5,200 pour 4 à 5 personnes. Notre plateau de 52 sushis, à Rs 5,200, ravira les amateurs. Les végétariens apprécieront nos lasagnes à Rs 2,500 pour 4 à 5 personnes.

Dinde rôtie entière et plateau de sushis du Hennessy. Notre dinde entière rôtie, accompagnée de choux de Bruxelles et de pommes de terre fondantes, est à Rs 3,900 pour 6 à 8 convives. Notre plateau de 44 sushis est à Rs 4,300.



Nos bûches de Noël
18 au 25 décembre



Pas de fête de Noël sans nos bûches gourmandes !

- Bûche roulée façon forêt noire, garnie de mousse à la vanille à Rocher Coco au Hennessy à Rs 2,000 *(8- 10 personnes)*.
- Bûche glacée à la mangue à Rs 1,200 *(4- 6 personnes)* et assortiment de 10 biscuits à Rs 450 disponibles au Comptoir Ninety-Six au Caudan.
- Bûches pistache/framboise, chocolat noir/noisettes et forêt noire à The Address à Rs 1,500 *(6- 8 personnes)*.
- Bûches, gâteaux et biscuits de Noël aussi disponibles à l'hôtel Labourdonnais.

Réservation 24h à l'avance ;
Hennessy sur le 403 7220 ou www.hennessyonthego.mu
Comptoir du Caudan sur le 202 4965 ou www.onthego.mu
Suffren sur le 202 4900
The Address sur le 405 3000

Chers clients, chers amis,

Nous sommes déjà à l'aube des fêtes. Cette année encore, nous souhaitons vous accueillir dans chacun de nos quatre hôtels afin que vous profitiez de moments privilégiés avec vos collaborateurs et vos familles. Chaque soirée, chaque détail a été minutieusement pensé pour vous accueillir dans des cadres chaleureux, avec la volonté de surprendre vos papilles.

L'année qui s'écoule a été marquée par de nombreux projets ambitieux que nous avons eu le plaisir de voir se concrétiser, parmi lesquels l'arrivée du padel au Hennessy et à The Address. Fidèles à nos valeurs, nous poursuivons notre engagement à rendre nos établissements accessibles à tous les Mauriciens, les invitant à s'initier ou à poursuivre la pratique de ce sport en plein essor.

Toujours dans cette quête d'excellence, Izumi, notre restaurant japonais à The Address, vous accueille désormais dans un décor repensé, alliant tradition et modernité, pour renforcer son identité japonaise et offrir une expérience fidèle à l'art de vivre japonais. Parallèlement, sa carte a été revisitée avec toujours ce souci de surprendre les palais les plus exigeants.

Une carte en chasse une autre : après celle d'Izumi, Rocher Coco et le Comptoir Ninety-Six s'illustrent également avec de nouvelles créations gourmandes, mettant en avant des saveurs mauriciennes réinterprétées, accompagnées de pâtisseries signatures et d'options savoureuses pour tous les palais, incluant les végétariens et les végans. Dans cette même dynamique, le restaurant Grain d'SEL dévoile de nouveaux plats, pensés pour être accessibles à tous ceux qui travaillent ou transitent sur Ébène.

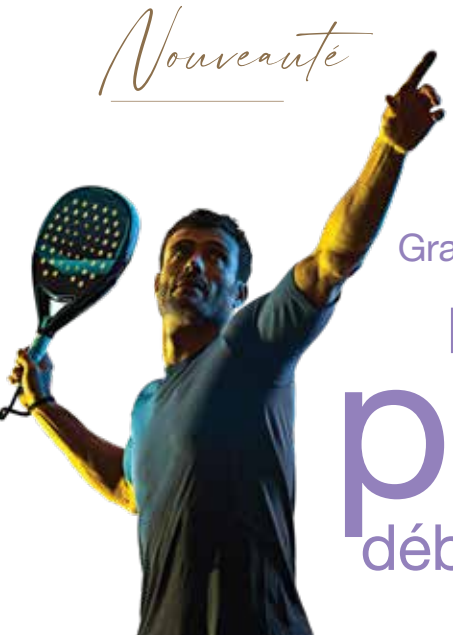
Je suis également très heureux de la réouverture de Petrusmok, notre librairie mauricienne au Hennessy. Cette réouverture réaffirme notre engagement à faire rayonner la culture mauricienne, et plus particulièrement sa littérature, dont la vitalité est une source de fierté qui dépasse nos frontières.

Je profite de l'occasion pour vous souhaiter ainsi qu'à vos proches, un Joyeux Noël et une année 2025 sereine et heureuse !

Rolph Schmid
Managing Director

Editorial

Nouveauté



Grande nouveauté

Les padels débarquent au Hennessy et à The Address en mode 24/7 !



Nous vous l'avons annoncé en juin, cela se concrétisera en décembre ! Quatre courts de padel seront prêts au Hennessy et trois à The Address. Bonne nouvelle : nos terrains, entièrement couverts, offriront aux joueurs la possibilité de s'exercer à l'abri d'un soleil de plomb ou des intempéries et dans des conditions optimales ! Et pour aller encore plus loin, nous avons pensé que jouer de jour comme de nuit apporterait une immense joie aux amateurs de padel ! Nous avons confié la gestion des terrains à RM Club, pionniers du padel à Maurice. Grâce à leur savoir-faire, nous pourrons profiter de leur expertise dans ce domaine !

D'un côté comme de l'autre, les travaux avancent bien. *« Nous proposerons trois courts accompagnés d'un espace de restauration où l'on servira des en-cas (burgers, pizzas et boissons), et nous aurons un coach à plein temps »*, explique Warren Bacchus, General Manager de The Address. Ainsi, les courts de tennis ont été remplacés par des terrains de padel entièrement couverts.

Au Hennessy, Ludovic Lagesse, le General Manager est tout aussi heureux. *« Nous espérons le même engouement qu'en Espagne, en Argentine ou encore en France où le padel est ultra populaire. »* Il espère ainsi donner un gros coup de projecteur sur cette pratique sportive qui permet aux adeptes de tout âge de profiter de l'été pour améliorer leur forme physique, travailler leur motricité et s'engager dans un sport d'équipe qui se joue uniquement en double et face à deux adversaires.

Des tournois réguliers attendent les padélistes, leur offrant l'opportunité de s'adonner à leur sport préféré au quotidien, avec l'accompagnement d'un coach. L'objectif est de maîtriser le jeu en renvoyant habilement la balle de l'adversaire de l'autre côté du terrain. Les entraînements et les tournois se dérouleront 7 jours sur 7, et pourront être réservés et payés via une application. Né dans les années 1970 au Mexique, le padel, continue de séduire de plus en plus de joueurs à travers le monde. Prêts à vivre cette belle aventure avec nous ?





New Happytizer menu is out...

Every Friday as from 5 pm, enjoy Happytizer at Ninety-Six hotels! Groove to live music by local artists and DJs, savour our exciting menu, and sip drinks at unbeatable prices all night!

Eco-conscious comfort:
A Greener Choice



Ninety-Six hotels are embracing eco-conscious hospitality by adopting chic bamboo key cards. This stylish switch significantly cuts down on plastic waste, marking a pivotal step towards a greener future. When you choose our hotels, you're not just indulging in comfort; you're making a positive impact on our planet. Join us in this eco-friendly journey and help create a more sustainable world. Together, we can make a difference!



I Spa des offres qui fleurent bon l'été

En novembre I Spa vous invite à laisser tomber votre 'to do list' pour un 'to kif list' spécial été ! Et cela commence par un soin du visage pour faire retomber la pression que l'été exerce sur votre visage. Notre soin *Hydracure* de 60 minutes l'hydrate en profondeur, lui offrant une sensation de fraîcheur et de bien-être. Vous pouvez ensuite traîner des pieds après votre séance ou faire quelques brasses dans la piscine !

Avec l'été et le grand air qui vous appellent, le sport devient « wahou ! » surtout auprès de nos coachs et d'un programme taillé pour vous. Avec I Spa c'est 8 séances de coaching personnalisé à raison de deux sessions d'une heure par semaine à Rs 1,950/p incluant l'accès à toutes les commodités de I Spa : salles de sport, sauna, hammam et piscine au spa du Hennessy ; hammam et piscine au Suffren ; sauna et piscine à The Address.

Et si vous avez au moins 15 ans, inscrivez-vous à nos cours collectifs de karaté du samedi 3 novembre au samedi 8 décembre au Hennessy à Rs 1,400 pour 6 sessions. En outre, I Spa vous propose un abonnement spécial été à nos salles de sport pour novembre et décembre à Rs 4,200/p au lieu de Rs 6,400/p. Les membres auront accès à toutes nos salles de fitness au I Spa du Suffren, du Hennessy et de The Address pendant 2 mois. Passez un été revigorant avec I Spa !

Information et réservation sur le 202 4929 ou reservations@ispaclub.com

Du neuf et de l'exceptionnel à IZUMI



Si Izumi a pignon sur rue pour sa cuisine spectaculaire au teppanyaki, Peter Pardo, son Head Chef, est incontestablement, le maître des lieux. Affable, généreux, souriant, certains convives viennent autant pour lui que pour sa cuisine japonaise de haut vol.

Du coup, il a redoublé de créativité pour élaborer la nouvelle carte d'Izumi d'autant que la rénovation du restaurant le rend encore plus attrayant (lire l'encadré ci-contre). *« Depuis 6 ans que je suis en poste à Izumi, j'ai pris le temps d'étudier nos clients, je sais que leur palais recherche l'épicé et le sucré. Pour cette nouvelle carte, je reste fidèle à trois principes : la présentation, le goût et la qualité des produits frais que nous servons jour après jour tout en ajoutant une touche de magie pour surprendre leurs papilles »*, explique le chef originaire des Philippines avec le sourire plein les yeux.

Pour que les convives puissent jouer des baguettes comme des batteurs, il apporte des techniques novatrices pour enrichir la joyeuse expérience culinaire autour de son teppanyaki avec l'utilisation de la fumée. Sur cette nouvelle carte, le shabu-shabu occupe une place de choix. Plat japonais traditionnel qui ressemble à une fondue, son nom vient du bruit que fait la viande lorsqu'elle est brassée dans le bouillon chaud (shabu-shabu signifie littéralement « bouillir, bouillir »). C'est un plat convivial, où les convives plongent de fines tranches de viande ainsi que des légumes et du tofu dans un bouillon clair et chaud. Une fois cuits, les ingrédients sont trempés dans des sauces avant d'être dégustés.

Commencez par choisir l'une de nos délicieuses sauces : la vinaigrette au sésame, la sauce ponzu ou la vinaigrette sakura, qui rehaussent vos plats. Deux sets vous attendent : au bœuf composé de somptueux morceaux de bœuf Wagyu, de champignons variés, de légumes frais, de tofu et de kamaboko, ou aux fruits de mer mélangés qui inclut du saumon, des crevettes géantes, des moules, des calamars, ainsi que des champignons et des légumes. Complétez votre repas avec une soupe laksa ou une soupe miso, pour une harmonie parfaite de saveurs. Sur cette carte, il y a aussi les créations de sushis revisitées telles que les sushis sandwich, les sushis en forme de beignets et les sushis frits. Des options végétariennes et premium sont aussi à la carte.

Izumi est ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 22h30 (dernière commande). Réservez votre table sur le 2024929, restaurants@ninetysixhotels.com

Le Japon renouvelé à Port Chambly

Izumi, notre élégant restaurant japonais de 80 couverts, avec sa vue imprenable sur la mer et le village de Port Chambly, fait peau neuve. Le cadre reste cossu avec ses espaces privés, sa belle terrasse pour prolonger l'été. L'ensemble a été repensé pour ressembler davantage à un restaurant japonais. Le nouvel aménagement inclut l'utilisation de marbre léger, avec un accent particulier sur le shabu-shabu pour la section privée du restaurant. *« Nous souhaitons faire d'Izumi un lieu où l'authenticité japonaise s'exprime pleinement. En réinventant notre espace et notre offre culinaire, nous invitons nos clients à vivre une expérience unique qui marie tradition et modernité incarnant ainsi l'art de l'hospitalité japonaise »*, explique Warren Bacchus, General Manager de The Address. De plus, le bar à sushi, désormais en marbre, s'inscrit dans notre volonté d'offrir un intérieur résolument plus japonais.



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.



Le Morne
une montagne symbole

En partenariat avec myMoris

Inscrite au rang de patrimoine mondial de l'Unesco comme paysage culturel depuis 2008, la montagne du Morne Brabant surplombe l'extrême sud-ouest de l'île du haut de ses 550 mètres. Au fil des années les recherches historiques, anthropologiques et archéologiques permettent de reconstituer peu à peu son histoire et son symbolisme.

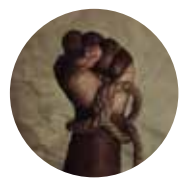
L'histoire du Morne, selon les sources écrites disponibles, commence en 1601, lorsque les Hollandais posent l'ancre dans la baie allant de Tamarin à la montagne du Morne. Le Morne est alors appelé « den fyninigen bergh » ou « la montagne empoisonnée », nommé ainsi car l'équipage hollandais avait mangé du « Bouletangue », poisson vénéneux, qu'ils avaient pêché au pied de cette montagne.

L'histoire du Morne est intimement liée à l'esclavage et au marronnage. Plusieurs écrits de voyageurs de passage durant la période française, témoignent de la présence d'activités d'esclaves marrons dans la région du Morne. Le Gouverneur Mahé de La Bourdonnais avait même mis en place dès 1735 une unité de chasse aux marrons au Morne.

Que ce soit un mythe ou la réalité, le récit bien connu à Maurice racontant le suicide collectif des marrons du Morne à l'arrivée des troupes britanniques au moment de l'abolition de l'esclavage, participe à en faire un lieu de mémoire symbolisant la résistance contre l'esclavage dans la mémoire collective. En 2002, trois cavernes révélant des traces de présence humaine ont été découvertes sur les parois abruptes de la montagne. Les archéologues estiment que ces caves auraient servi de refuges à des marrons il y a 200 ans.



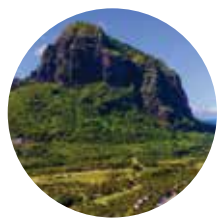
Pour découvrir les richesses historiques et culturelles du Morne, commencez par explorer **Le Morne Village,** ce petit village côtier où les familles se sont installées essentiellement à partir de 1960, suite au cyclone Carol, apres avoir été déplacées de leurs anciens villages : Trou Chenille, l'Embrasure et les autres lieux de vie tout autour de la montagne. Les différentes activités sur les terres du Morne amenaient de l'emploi aux habitants de la région qui venaient vivre dans les camps situés sur la propriété.



Poursuivez la balade en allant vers le **cimetière des esclaves**. Des fouilles archéologiques ont permis de révéler 45 tombes datant des années 1830 qui seraient celles de personnes libres originaires du Mozambique et de Madagascar, enterrées avec des objets personnels, ce qui témoigne de rites funéraires africains qui ont subsisté malgré l'évangélisation.



En route vers la Montagne en passant par **Trou Chenille**, ancien village déplacé suite à un cyclone dévastateur dans les années 1945.



Enfin, rendez-vous sur la **montagne du Morne**, à la grande croix vous aurez une magnifique vue panoramique sur le lagon et le sud de l'île.

Si le Port m'était conté...

Récit de Maya de Salle, anthropologue



Vous êtes nombreux à embarquer sur notre bateau de luxe pour une balade dans le port au soleil couchant avec Maya. Elle vous raconte l'histoire du peuplement de Maurice, des premiers bâtiments construits à l'époque française jusqu'au développement portuaire du 20e siècle.

Nos balades de novembre et décembre sont complètes. Rendez-vous en 2025 !

Portrait



Nathalie Baissac Daruty

Découvrez le jardin de plantes médicinales de Feuilles et Fleurs

Au milieu des champs de cannes à sucre de Schoenfeld, Nathalie Baissac Daruty, entrepreneuse artisane tisanière et phytothérapeute, a développé Feuilles et Fleurs depuis 2019. Dans son jardin luxuriant elle fait pousser des centaines de plantes médicinales et d'arbres fruitiers. Parmi les arômes de citronnelle, *ayapana, moringa*, romarin, *bacopa* ou encore de basilic, on découvre également des fleurs comestibles aux couleurs éclatantes, qui possèdent également des propriétés curatives. Nathalie les prépare en salades pour les visiteurs.
Dans l'atelier de Feuilles et Fleurs, qui sert aussi de boutique, elle prépare avec son équipe des tisanes, mais aussi des sels aromatisés, boules de massage, fagots à bruler, épices en poudre ou encore des shampooings secs.
De grands bocaux en verre contiennent une variété de plantes séchées : romarin, curcuma, thym, poivre rose, vétiver, etc. Chaque plante a ses propres vertus et saveurs dont Nathalie connait les secrets. Vous trouverez une grande variété de produits, comme le lavandin utilisé contre le stress, le rhum, les insomnies, mais aussi contre l'acné, les allergies cutanées, ou encore les piqures d'insecte.

Feuilles et Fleurs, Schoenfeld By Pass Road, Rivière du Rempart - tél 5422 1640 - www.feuilles-et-fleurs.com

Le Saviez-vous ?

6 c'est le nombre de patrimoines mauriciens classés par l'UNESCO au rang de patrimoines mondiaux



Mis à part **Le Morne**, classé paysage culturel par l'Unesco, nous pouvons citer **l'Aapravasi Ghat**, le dépôt des immigrants où ont débarqués près d'un demi-million de travailleurs engagés au 19e siècle et début 20e. Mais aussi quatre éléments de patrimoine immatériel : le **Sega Tipik mauricien**, le **Sega Tambour rodriguais** et le **Sega Tambour chagossien**, musiques nées dans le contexte de la société coloniale et de l'esclavage. Ainsi que le **Geet Gawai**, musiques, danses et chants traditionnels en bhojpuri qui se tiennent lors des mariages traditionnels hindous.

Découvrez les saveurs de Lali's snacks

Si vous ne les connaissez pas encore, vous devez absolument découvrir les Lali's snacks de Yudishteer ! Ce jeune entrepreneur qui a créé sa marque de snacks en 2021 propose des sachets de chevro et de ghantiya. Aussi connus sous les noms de sev et moolkoo, ces snacks végan et sans gluten sont inspirés des recettes traditionnelles originaires du Gujarat dont il a hérité de sa grand-mère Lalita, âgée de 89 ans. Faits maisons avec passion par Yudishteer aidé de sa famille, vous pouvez retrouver les produits de Lali's snacks chez différents revendeurs à travers l'île : le Beau Panier à Curepipe, Kwik stop shop à Sodnac, Tabazy Moris à Bagatelle, ou encore La Boîte à Gâteaux à Vacoas.



Consultez sa page sur www.facebook.com/lalissnacks



Upcoming



20 Years ANNIVERSARY

Le Suffren HOTEL & MARINA

Get ready for an epic celebration coming soon as Le Suffren Hotel & Marina marks its 20th anniversary! This grand soirée is set to be a night to remember, brimming with awesome vibes and excitement. Enjoy amazing offers on culinary delights and drinks, making it a feast for your senses. The evening will come alive with captivating live music, creating the perfect ambiance. As the night progresses, a DJ session will keep the energy soaring, inviting everyone to dance the night away. Join us for an amazing anniversary bash at Le Suffren Hotel & Marina – it's the celebration of the year! Stay tuned for the celebration date.





























NINETY-SIX HOTEL COLLECTION

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