March 2020 - No. 32

flare

Lifestyles at Indigo
MORE THAN BUSINESS HOTELS

www.labourdonnais.com | www.lesuffrenhotel.com | www.hennessyhotel.com | www.lesuffrenaparthotel.com | www.addressboutiquehotel.com

Indigo: Morisyen dan lam!



52 ans ! Cela fait déjà 52 ans que la perle de l'Océan Indien est indépendante ! Cette indépendance signe aussi l'émergence de milliers d'entreprises qui ont pris au fil des années leur essor et qui aujourd'hui sont des incontournables acteurs de l'économie du pays. Le groupe Indigo en fait définitivement partie ! Quiconque se rend dans un des hôtels du groupe notera l'appartenance des établissements à l'Ile Maurice elle-même ! En effet, avec des hôtels dédiés à la gastronomie, à la culture et au patrimoine mauricien, Indigo sait assurément célébrer au quotidien tous les attraits de l'île.

Vinn dekuver nu liniver morisyen !


Antipasti 2


Cover 4


Culture 7

HENNESSY FASHION WEEK 2020
20 - 25 APRIL
STAY TUNED!





Vindaloo kamaron



A la carte
Our Mauritian Marvels

The multicultural Mauritian legacy is always at the forefront of Indigo Hotels' restaurants! With pride and passion, we offer the opportunity of sampling our island's rich cultural and culinary heritage through several typical Mauritian dishes, which are part and parcel of the unique Mauritian experience. Let's take a tour!

At Labourdonnais Waterfront Hotel, Brasserie Chic, the brasserie-style restaurant, will surprise you with its tasty and traditional Crabmeat soup enhanced with saffron and served with spicy lemon chutney croutons, or the original and special taro and quinoa burger – A must have for vegetarians and non-vegetarians alike! Spice lovers will relish the not to be missed Curry Buffet with its crowd-favourite Chicken Makhani, served with faratas, a selection of spicy papadum, basmati rice with fried onions and your favourite chutneys.

Salad orit ek palmis





Kanel

Hop on the water taxi to try out the new restaurant, Pomme de Mât, at Le Suffren Hotel & Marina! Filled with flavours, you can enjoy a slow-cooked Chicken Moulouktani with heart of palm shavings, a succulent river prawn vindaloo with baby onions, capsicum, and laced with mustard oil and coconut milk or a Venison salmis with steamed rice and topped with fresh coriander! Vegetarians can opt for a Veg Thali with chickpeas salad, palak paneer and singarah fritters, all served with homemade faratas, saffron rice and pulses!

Tempt your taste buds at Hennessy Park Hotel's Grain d'SEL restaurant with a wonderful heart of palm gratin with shaved vegetables and a vanilla dressing or the Saag Aloo Gobi, a cauliflower curry with potatoes, spinach and a yellow rice scented with cardamom. Turn the page of our menu and discover a whole section dedicated to Mauritian Fusion Cuisine with the famous fried rice with a vegetable and mazavaroo minestrone, oven roasted eggplant and papaya chutney as highlight!



La Fourchette restaurant at The Address Boutique Hotel offers an array of Mauritian specialties as well, namely an Octopus salad with heart of palm marinated with vindaye spices and tomato chutney, a Mauritian-style fish stew with rice, salad and condiments or a full Mauritian set menu complete with starters, main dish and dessert. The set menu comes with a grilled eggplant chutney, a fish salad, chicken and prawn curry and a delicious 'Sagoo' (coconut milk tapioca peal with vanilla ice cream) as dessert.

> *Mo zet li blan, li tom zaune...*
> ***Dizef***

Des Chefs **100% mauriciens**

Chef Jonathan Charles

Chef Thierry St Mart

Chef Nizam Peeroo



Que serait les hôtels Indigo sans ses incontournables restaurants et les Chefs talentueux qui se cachent derrière les menus ? Tous Mauriciens, les Chefs du groupe se démarquent par leur talent et leurs recettes atypiques qui ne cessent de surprendre. Que ce soit au Hennessy avec le Chef Thierry St Mart, ou au Suffren avec le Chef Jonathan Charles, le visiteur peut voir que les disciples de Nizam Peeero l'incontournable Chef du Labourdonnais, maîtrisent avec audace les recettes traditionnelles comme les incontournables de la cuisine internationale.



Gajack platter

Chef Karen Moutoo,
The Address Boutique Hotel

A The Address, fait rare, c'est une femme qui est aux commandes du restaurant : il s'agit de Karen Moutou. Arrivée au sein du groupe en 2016, Karen a rapidement gravi les échelons en faisant ses armes auprès de Thierry St Mart en tant que chef de partie. Désormais à la tête d'une brigade de 13 personnes, celle qui évolue dans un environnement composé essentiellement d'hommes n'hésite pas justement à apporter une touche féminine dans tout ce qu'elle fait. *« Nous les femmes, nous sommes dans la délicatesse et la sensibilité, et je pense que cela se reflète dans ce que je propose. Ma spécialité mauricienne ? Le salmis de canard avec son risotto d'arouille violette et son espuma de fricassée de calebasse. Et cela tombe bien : cette spécialité sera bientôt sur la carte de La Fourchette à The Address ! »* décrit-elle non sans fierté. On a hâte d'y goûter !



Indigo est un groupe hôtelier qui a le privilège d'avoir une gamme éclectique d'hôtels mais dont l'ADN est le même : rendre hommage d'une manière ou d'une autre à ce qui fait l'essence de Maurice. Ainsi, tous les hôtels s'imprègnent avec brio de la diversité culturelle, historique et culinaire de Maurice ceci grâce à des événements inoubliables !





à table avec...

Bouillon de culture et de gastronomie

Proposé tous les premiers vendredis du mois, Le Labourdonnais est fier d'avoir fait naître un concept au succès toujours plus grandissant « A Table Avec... ». A Table Avec s'aligne avec la volonté de l'hôtel de mettre en avant le riche patrimoine historique et culturel de Port-Louis. Le temps d'une soirée exceptionnelle, les visiteurs sont invités à assister à une conférence autour d'un thème relié à l'histoire de la capitale suivie d'un dîner. Depuis la création du concept, d'illustres intervenants se sont succédés de Tristan Bréville à Yvan Martial, de Jean-Marie Chelin à Armand Maudave en passant par Cassam Uteem, Thierry de Comarmond et Jean-Claude de l'Estrac. Des thèmes riches et variés animés par des experts ont déjà été abordés tels que l'iconographie du port nommé Louis; Chinatown dans tous ses états; Du Jardin de la Compagnie aux Plaines d'Ebène : la guerre des terres à Maurice; Port-Louis de ses origines à l'époque de Mahé de Labourdonnais; De la maison bretonne à la maison traditionnelle mauricienne entre autres.

La dernière édition qui s'est tenue le 6 mars avait pour thème, « Ile Maurice, le pays qui ne voulait pas naître ». C'est l'idéal pour faire le point d'histoire ponctuée d'anecdotes toujours truculentes ! La soirée se termine toujours en apothéose avec un dîner en accord avec le thème : de la cuisine mauricienne d'antan totalement revisitée et sortie tout droit de l'imagination du Chef Nizam. On se délecte alors de mille-feuille de poisson salé, mousseline de lait de calebasse et croquant de feuille de caripoulé ou encore de sacréchien cuit au four accompagné de son chana puri aux chevrettes et étuvé de brède de chouchou et piment sec entre autres.



> *Zour zot fete zot tou abiy an rouz..*
>
> ***Pima***

Finlay Salesse, un ambassadeur de renom pour les soirées A Table Avec...

A Maurice, le journaliste et animateur de radio Finley Salesse fait presque figure de monument national ! Ambassadeur de choix de A Table Avec, il prend à chaque édition beaucoup de plaisir à animer l'événement. Quand on lui demande ce qui lui a plu dans le concept A Table Avec, le célèbre journaliste n'hésite pas à répondre : « *L'alchimie entre culture et gastronomie. L'île Maurice a encore beaucoup à nous apprendre et A Table Avec permet à des connaisseurs de conter des pans de l'histoire mauricienne peu connus du public. C'est toujours un moment agréable et convivial. Le Chef Nizam fait aussi des prouesses derrière les fourneaux avec toujours quelque chose de succulent à découvrir dans l'assiette : les mets d'antan se redécouvrent encore et encore* ».

Thursday Curry & Biryani *at The Address*







Every Thursday evening, you can add some spice to your life at La Fourchette restaurant with a Curry and Biryani Buffet! The gourmet buffet, showcasing a selection of three different curries and a savoury biryani, is the outcome of a precious partnership between Chef Karen Moutou spearheading the event and our very own Chef Bibi Amina, a biryani virtuoso! Not to forget, you will have faratas, basmati rice and a selection of pickles as accompaniments and a delicious dessert to give you that refreshing and even celebratory feel for a great end to your evening! Grab the opportunity of teasing your taste buds with diverse flavours and aromas from Mauritius. The buffet is available for dinner only at **Rs 550** *per person.*

Les Amis de la cuisine *mauricienne au Hennessy*

Le plus arty des hôtels Indigo est l'antre des Amis de la Cuisine Mauricienne. Cette association créée par Jean-Claude Hein et aujourd'hui dirigé par Yvan Martial a pour vocation de rendre hommage à la gastronomie de l'île. Ainsi, 4 fois par an, une centaine de passionnés de ce riche héritage culinaire se réunissent au Hennessy pour évoquer la cuisine de l'île, la vraie, l'authentique qui surprend toujours ! En effet, existe-t-il une cuisine qui parvient toujours à étonner comme celle de l'île Maurice ? Déclinable à souhait et toujours savoureuse, elle se prête à toutes les combinaisons. Quand on tombe amoureux de cette gastronomie, c'est pour la vie et cela vaut bien un rendez-vous. Renseignez-vous au Hennessy pour obtenir les prochaines dates !

From the Casserole at **Le Suffren Hotel & Marina**

Imagine having lunch with a beautiful view of the marina, sheltered from the scorching sun, with a great and rapid service and a wide choice of hot dishes from a Casserole buffet specially designed by Chef Jonathan Charles! To name just a few, you may enjoy a typical Lamb Salmis, some Seafood Cassoulet, Chicken Kahlia, Grilled Fish or vegetable Gratin! This can be your lunch from Monday to Friday at Pomme de Mât. Starting at noon, choose or get a taste of everything to get the best of all words with a Mauritian touch straight from the Casserole!













Up close and personal with Vicky Thanay

Hotel Manager at Le Suffren Hotel & Marina

Born and raised in Mauritius, Vicky Thanay, the Hotel Manager of Le Suffren Hotel & Marina since 2014, smilingly opens up about who he really is, what he likes and where he likes to go to recharge his batteries.

> *Mo marse li marse, mo arete li arete...*
>
> ***Lonbraz***

Who is Vicky Thanay?

Right after completing my studies, I began my professional career as a Junior Receptionist at Labourdonnais Waterfront Hotel in 2006. I rose through the ranks and after 5 years of hard work, I was promoted to Rooms Division Manager. I continued to climb to the position I currently hold as Hotel Manager at Le Suffren Hotel & Marina. For me, patience has been my most important trait and I try to help others as best as I can. To sum up, I am a hard worker!

What is his secret address to escape from the city and reconnect with his country, Mauritius?

There is a place that I particularly like, La Case du Pêcheur in Bambous Virieux. It reminds me of how Mauritius was when I was growing up! A time lost in the mountains, facing the sea and, above all, cut off from all technology. In the village, the children are always playing football or hopscotch on the street. A heart-warming sight that is lost these days!

What is your favourite Mauritian dish?

Chicken and Shrimp curry with farata and a cucumber salad.

Sunday tradition?

Family – Always reconnecting at the source.

What aspect of Mauritius would you like your visitors to take with them when leaving Le Suffren?

The Mauritian way of life, the proximity to the historic capital, so many intercultural encounters through our Happy Hour, idling about like an islander, the closeness to the water (the marina), a typical Mauritian cuisine and local flavours.

What advice would you give young people to succeed in their careers?

From my experience and as I mentioned earlier, 'Patience' is the greatest of virtue but it should also be coupled with tenacity, a will to challenge and improve oneself, and the capacity to recover quickly from difficulties one may encounter.



Festival culinaire : saveurs nu ti zil !

La fête nationale mauricienne mérite bien d'être célébrée autour d'assiettes généreuses qui présentent de manière revisitée les classiques de la cuisine de l'île ! Ainsi du 5 au 15 mars les quatre établissements du groupe hôtelier proposeront des menus et buffets 100% mauriciens mais aussi des cocktails et événements autour de la culture et la tradition du pays. Les visiteurs peuvent s'attendre à ce que les Chefs du groupe mettent une forte dose de patriotisme dans leurs recettes. Les escapades gourmandes s'orienteront autour du meilleur de la street food mauricienne au Hennessy en passant par les casseroles composées de curry, rougaille et Kat Kat au Suffren ou encore la cuisine gastro-mauricienne au Labourdonnais sans oublier les délices du terroir (poisson corn frit, pipengaille, poisson salé) à The Address . Le programme de cette semaine culinaire haute en saveurs se trouve au dos de votre newsletter. Venez nombreux !



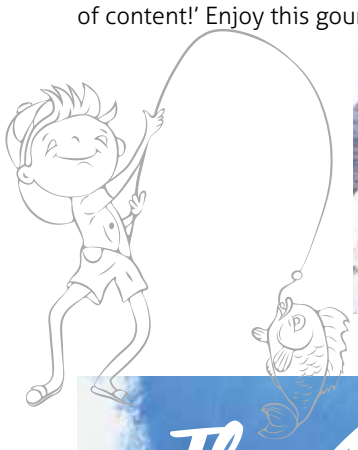
La conciergerie culturelle **vous invite**

Cela fait déjà deux ans que le Labourdonnais s'est doté d'une conciergerie culturelle qui a pour but d'inviter les visiteurs à découvrir la capitale autrement : soit en balade dans les vieux quartiers ou encore à la rencontre des artisans qui ont toujours une anecdote inoubliable à raconter. On peut alors être accompagnés par une des expertes de my Moris ou arpenter la capitale en parcours libre, plan à la main. Dernièrement, la conciergerie propose une toute nouvelle prestation : une excursion en voiture privée avec chauffeur en compagnie d'Alia la responsable du service. Avec sa connaissance aiguisée de ce qui fait le patrimoine de Port-Louis, Alia est une mine d'infos pour s'imprégner de l'héritage culturel et historique de Maurice, aux confluences de l'Europe, l'Asie et l'Afrique avec une touche de créolité.

Sunday – Family **Fun Day** at The Address

The tradition of relatives of all ages getting together for a great meal on a Sunday is ingrained in the DNA of Mauritian families. The Address Boutique Hotel proposes a beautiful brunch buffet to add a touch of sunshine to your Sundays! With a selection of pastries, cold meats, fruits and salads, along with hot items such as pizzas, veg lasagna, roasted meat, amongst others, you will have a brunch of kings! The kids will enjoy an amazing initiation to Catch and Release Fishing as from 1pm where they will learn about the free, fun and environmentally friendly part of fishing, a traditional Mauritian activity. Armed with a bamboo fishing rod and a hook like in the old days, the kids will love it when they get their first catch! A Sunday well spent brings a week of content!' Enjoy this gourmet brunch for **Rs 950** *per person.*





I Spa à l'heure mauricienne



Que l'on soit en quête de massage, de cocooning ou de mise en beauté, les Mauriciens le savent c'est au I Spa Fitness & Wellness Club qu'il faut se rendre. Prendre son temps, ralentir et cocooner est un état d'esprit 100% mauricien. C'est donc sans surprises que les hôtels proposent aussi sur leurs menus I Spa des soins qui rendent hommage aux savoir-faire ancestraux de l'île. On peut se faire plaisir avec le soin de visage au safran inspiré de la cérémonie de mariage du même nom, idéal pour exfolier tout type de peau, le gommage corporel Nénuphar qui doit son nom au célèbre jardin de Pamplemousses qui abrite la fameuse plante depuis des décennies sans oublier le massage de la tête à la noix de coco, une technique ancestrale transmise de mère en fille à Maurice. Enfin, on ne se refusera pas un authentique massage mauricien celui que l'on prodigue aux nouvelles mamans pour apaiser leur dos mais tout le monde peut le découvrir !

The Art Wall at the Hennessy





The Art Wall is an open gallery forming an integral part of the 100% arty Hennessy Park Hotel. One of the vocations of the Hennessy is to bring out Mauritian talents and give the artists a well-deserved platform where they can express themselves. The works are exhibited for several months and can be admired by passing visitors during their stay or when going to one of the restaurants. Several great Mauritian artists have already exhibited their works on the Art Wall: Roger Charoux, Evan Sohun, Raymond Leventard, Late Firoz Ghanty, Alix le Juge, Daphnée Doomun, Khalid Nazroo, Dylan Petit, Jean Claude Baissac, Vick Shibdoyal, Nirmal Hurry and Nalini Gopaul amongst others.

Il était une fois Petrusmok

Le Hennessy est fier d'avoir proposé la toute première librairie de Maurice qui rend hommage aux auteurs mauriciens inspirés et aux auteurs étrangers que l'île a inspirés ! Ce lieu de culture créé en 2014 et qui porte le nom du livre d'un des écrivains les plus mythiques, Malcom de Chazal est le lieu incontournable de la création mauricienne. Sur les étagères de Petrusmok tout l'éclectisme de la création mauricienne. Comme partout dans le Hennessy, l'espace a aussi pour vocation d'être un lieu d'échanges de qualité où le féru de littérature comme le journaliste peuvent se documenter et assister à des lancements de livres. En effet, nombreux sont les auteurs Mauriciens qui choisissent Petrusmok pour lancer leur dernier opus, comme George Lewis Easton, Evan Sohun ou le dernier en date Sylvestre Le Bon. La librairie est ouverte du lundi au vendredi de 10h à 18h, le samedi de 10h à 15h et est fermée le dimanche : faites-y un tour !





Dear Guests and Friends

Mauritius, located at the cross road between Africa and Asia, is a rich melting pot of cultures inherited from the many personalities who sailed pass the island on their expeditions and who have brought their imprint in the development of the country. The historical background and heritage which have emerged are now gaining worldwide recognition.

At Indigo, cultural heritage has always been an integral part of our philosophy and at the forefront of everything we do. In this March issue of Flare, we thus wanted to give place of pride to Mauritius as we are celebrating the 51st anniversary of the independence. There is no better way to unite on this occasion than around great food. Indigo Hotels have embarked on an array of culinary displays to portray this rich Mauritian culture and heritage. Our Mauritian Chefs have gone to great lengths to present you with authentic original specialities and alongside these culinary feasts, this promotion is supported by a multitude of cultural events held at all four properties.

We believe that it is crucial to preserve this cultural heritage and we hope that through our engagement you will have the opportunity to live the culture that we are committed to safeguard and promote.

Looking forward to welcoming you to our hotels.

Rolph Schmid
Managing Director

Editorial

Maurice a du talent !

Depuis sa création, Indigo a toujours su que l'hôtellerie deviendrait le nouveau dénicheur de talents. C'est pourquoi le groupe s'est attelé à proposer une vision ouverte et unique sur la gastronomie, l'art sous toutes ses formes et les tendances culturelles de l'île Maurice à travers des concepts forts qui rassemblent.

Tout au long de l'année, les hôtels Indigo proposent à leurs visiteurs des événements de qualité. Plateformes de créativité pour les uns ou champs d'expression artistique pour les autres, les hôtels témoignent tous de la volonté d'éblouir et d'innover pour permettre à tous de s'épanouir.

La Fashion Week du Hennessy : la mode dans tous ses états



L'année dernière, le Hennessy a visé les hautes sphères de la mode en organisant la toute première Fashion Week internationale à Maurice. A l'instar des semaines dédiées à la mode comme on peut en voir dans les plus grandes capitales du monde, le Hennessy a monté de toutes pièces un événement de grande envergure qui a rassemblé en avril 2019 toutes les pointures de la mode mauricienne. L'événement a permis aux designers locaux comme internationaux d'envahir le catwalk et d'éblouir le public avec une mode toujours aussi éclectique (du prêt-à-porter à la haute couture). Les défilés ont vu s'exposer les collections de designers mauriciens comme Annabelle Fleury, Jeena Bodha ou encore Oliver Thomas sans oublier les défilés de deux designers africains venant de Côte D'ivoire. La Fashion Week a également proposé des ateliers fashion tous attrayant les uns que les autres et animés par des invités de prestige autour de thèmes aussi variés que l'art de la maroquinerie, le maquillage, les nouvelles tendances vestimentaires. La deuxième édition aura lieu du 20 au 25 avril 2020 et promet elle aussi d'être tout autant prestigieuse : on a déjà hâte d'y être !



Backstage Awards : les artistes récompensés

Initié en 2014 par le Hennessy, le Backstage Awards est le rendez-vous incontournable des acteurs de la scène artistique mauricienne désireux de percer et de faire valoir leur talent. C'est dans la volonté de les mettre en lumière et de leur donner le tremplin qu'ils méritent que chaque année, plusieurs artistes partagés en plusieurs catégories (photographe, chanteur, DJ, mannequin entres autres) sont récompensés. C'est un peu les oscars mauriciens ! La prochaine édition ? C'est en décembre 2020 !



Les enfants ont du génie



Initier les jeunes générations à l'art et à la peinture, il n'y avait que le Hennessy pour le faire ! Depuis plus d'un an maintenant, l'établissement organise des ateliers pas comme les autres : les Kids Art Workshop. Organisés un samedi par mois, ces ateliers ont pour vocation de permettre aux enfants de développer leur imaginaire dans une ambiance décontractée. Animés par Charlotte d'Hotman artiste et Directrice de la galerie Imaaya, ces ateliers ont révélé bien des artistes en herbe. Le Hennessy a également créé une FondARTion pour soutenir les artistes de demain. L'association a même pour ambition de créer une bande dessinée avec une histoire directement centrée sur les enfants de SOS Village. Un projet de grande envergure dont le coup d'envoi serait dans le courant du mois de mars.

Un concours photo pour aiguiser la créativité



L'innovation c'est aussi proposer des prestations qui emportent le public vers des horizons attisant sa curiosité voire sa créativité. C'est pourquoi le Labourdonnais organise un concours de photos ouvert à tous avec à la clé un voyage pour deux personnes à Rodrigues pour le gagnant. Le but de la compétition ? Titiller l'imagination des participants en leur proposant de réaliser des clichés sur Maurice sur des thèmes allant de l'art à l'histoire, de la gastronomie aux lieux clés de l'île en passant par l'architecture. Pour plus d'informations, **contactez l'hôtel sur hrmanager@indigohotels.com**.

Des Chefs de cuisine qui se perfectionnent

Tout le monde l'a remarqué : au fil du temps, les cartes des restaurants des hôtels se sont affinées en prenant en compte le goûts des clients, leur curiosité et leur envie de voyage au travers de mets délicatement concoctés. Et il n'y a pas que les menus qui se bonifient : les Chefs du groupe aussi ! En effet, ils ont tous démarré sous la houlette du Chef Nizam que l'on ne présente plus et qui a su transmettre avec brio son savoir-faire à Thierry St Mart (Hennessy) et Jonathan Charles (Suffren). Aujourd'hui ces deux Chefs ont acquis un professionnalisme qui leur a valu d'être reconnu par leurs pairs à Maurice mais aussi sur la scène internationale lors de concours culinaires internationaux où ils se sont hissés sur les podiums. Indigo est fier également d'avoir pu compter dans ses équipes plusieurs chefs qui se sont depuis établis à l'étranger où ils exercent leur talent avec brio.



Indigo aime aussi soutenir les initiatives qui valorisent Maurice. Arrêt sur quelques projets.

DNT

La revue d'art et d'esprit de l'Océan Indien sponsorisée par le Hennessy



Faire émerger les talents passe aussi par des partenariats ou des rencontres qui font naître les plus beaux projets. DNT en fait partie. DNT est né de la volonté de la journaliste Isabelle Motchane-Brun de créer un support qui promeut la création sous toutes ses formes et la liberté d'expression artistique. Il faut donc voir DNT, comme un clin d'œil aux messages visibles dans les musées et galeries rappelant l'interdiction formelle de toucher les œuvres d'art. En effet, la revue vise un double objectif : celui de valoriser le travail des artistes et d'offrir une plateforme aux idées en s'ouvrant aux universitaires, chercheurs, penseurs... de l'océan Indien et du continent africain... Car selon Isabelle, la production intellectuelle de notre région doit être davantage prise en compte et trouver les moyens d'être diffusée plus massivement. L'objectif d'Indigo et le même que DNT : pari gagnant !
Retrouvez les deux revues en vente à la librairie Petrusmok au Hennessy Park Hotel.

Le Caudan Arts Centre



Les hôtels phare du groupe Indigo, le Suffren et le Labourdonnais ne sont qu'à quelques pas du Caudan Arts Centre un espace culturel ultra moderne qui n'a pas fini de faire parler de lui à Maurice. Avec son théâtre, galerie d'art et plusieurs salles dédiées aux acteurs de la culture et aux conférenciers, le Caudan Arts Centre propose tout au long de l'année une centaine de spectacles réunissant petits et grands dans une atmosphère joyeuse et toujours éblouissante.
On adore !

Pinch of Salt

Une visite qui s'impose si l'on est au Labourdonnais ou au Suffren : Pinch of Salt ! Cette boutique atypique est spécialisée dans la Fleur de sel très appréciée des amateurs de cuisine pour sa texture croquante et sa qualité supérieure. Les produits proviennent des salines de Tamarin qui comptent parmi les plus anciennes salines mauriciennes datant du XVIIIe siècle.
Diverses saveurs de sel sont disponibles, dont la vanille, le poivre rose, l'ail et le piment. Les produits sont habilement fabriqués et magnifiquement emballés.
Le groupe Indigo valide !



> *Kas serkey, manz dimoune mor...*
>
> ***Pistas***

My Moris : découvrir Port Louis autrement

En partenariat avec my Moris, Indigo propose à ses visiteurs de partir à la découverte des secrets de Port-Louis à travers des parcours atypiques qui laissent rarement insensibles.



Ces balades culturelles proposées par my Moris vous plongent dans l'histoire, les religions, les langues, l'artisanat, et les cuisines de la fascinante île Maurice et peuvent être réservées soit sur le site www.mymoris.mu ou depuis nos hôtels.



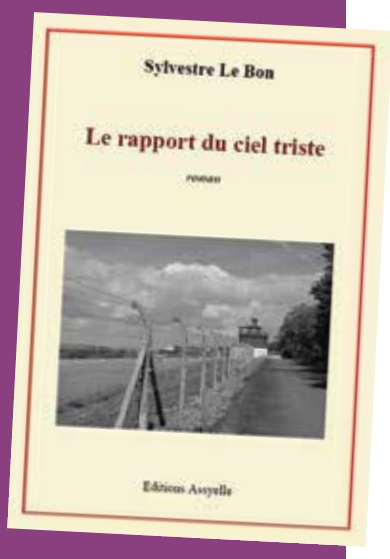


Petrusmok

notre Sélection

Le rapport du ciel triste
de Sylveste Le Bon

Rendre hommage à Maurice c'est mettre en avant ses écrivains. Ce mois-ci ce sera Sylvestre Le Bon et son nouvel opus « Le rapport du ciel triste ».



« Je prends l'avion bientôt. Je pars pour retrouver celui qui m'habite. Bien que je ne sois pas certain de connaître son nom et que son apparence se révèle plus décharnée que son ombre, j'espère apprendre davantage de ses yeux mi-clos et de son silence. Sa présence réhabilitera ma cause perdue et m'habillera sous un jour nouveau. Elle me reliera aussi à ma terre différemment et fera de mon exil un salut. Je sais qu'il se trouve à l'autre extrémité de l'espace et du temps et qu'il n'attend que ça : la transmission de son histoire personnelle pour que je ne sois plus seul et tourmenté. Et qu'à partir de là, face à son image, ce soit lui qui connaisse le tourment et laisse glisser des larmes qui fendilleront un peu plus chaque jour son décor en frise. Je me sentirai alors lavé, purifié. J'aurai aussi un autre nom, un autre visage. Et, enfin, un père. »

Ouverture de Petrusmok - Librairie au Hennessy Park Hotel :
du lundi au vendredi de 9h à 18h / samedi de 10h à 16 h / fermé le dimanche

Indigo Hotels

Mauritian WEEK

5 - 15 MARCH 2020

LABOURDONNAIS

Brasserie Chic
A la carte as from **Rs 500**
Lunch & Dinner

Post Box
Gajack platter at **Rs 300**
Rum platter at **Rs 500**

Bookings on 202 4023

LE SUFFREN

Pomme de Mât
Buffet at **Rs 1,150**
Lunch & Dinner

Pink Socks
Mauritian live band &
Cocktails

Bookings on 202 4900

HENNESSY

Grain d'SEL
Buffet at **Rs 590**
Lunch & Dinner

Bookings on 403 7200

THE ADDRESS

La Fourchette
A la carte as from **Rs 350**
Lunch & Dinner

Special dinner buffet on
Thursday 12th March
at **Rs 550**

Bookings on 405 3000

AU LABOURDONNAIS

à table avec...

RENDEZ-VOUS MENSUEL AUTOUR
DE LA CULTURE.
COCKTAIL, CONFÉRENCE ET DÎNER À **Rs 1,200**

AT THE ADDRESS

Catch & Release Fishing for kids

Lake Tipti

Every Sunday



AT HENNESSY

THURSDAY LATIN DANCE

AT BACKSTAGE

FREE LESSON 19H - 20H
OPEN DANCE 20H - 22H



COMING UP

Celebrate Easter at Indigo Hotels



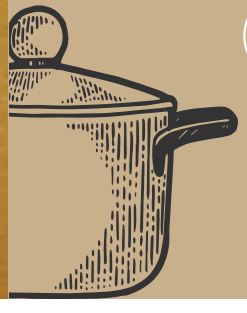
AT HENNESSY

Express lunch buffet

BUFFET AT **Rs 590** INCLUDING A DRINK
MONDAY - SATURDAY 11.30 TO 14.00

AT LE SUFFREN

Casseroles Corner



LUNCH BUFFET AT **Rs 580**
From Monday to Saturday

AT HENNESSY

Japanese BUFFET

WITH
UNLIMITED SUSHI

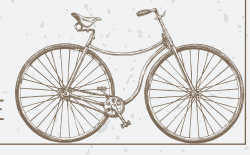
Rs 990

EVERY SUNDAY FOR LUNCH

Post Box Lounge Bar Happy Hour

LABOURDONNAIS WATERFONT HOTEL

EVERY FRIDAY
FROM 5PM TO 8PM
DRINKS AT HALF PRICE



AT THE ADDRESS

Every Thursday Curry & Biryani

DINNER BUFFET AT **Rs 550**

Indigo MORE THAN BUSINESS HOTELS

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