August 2019- No. 29

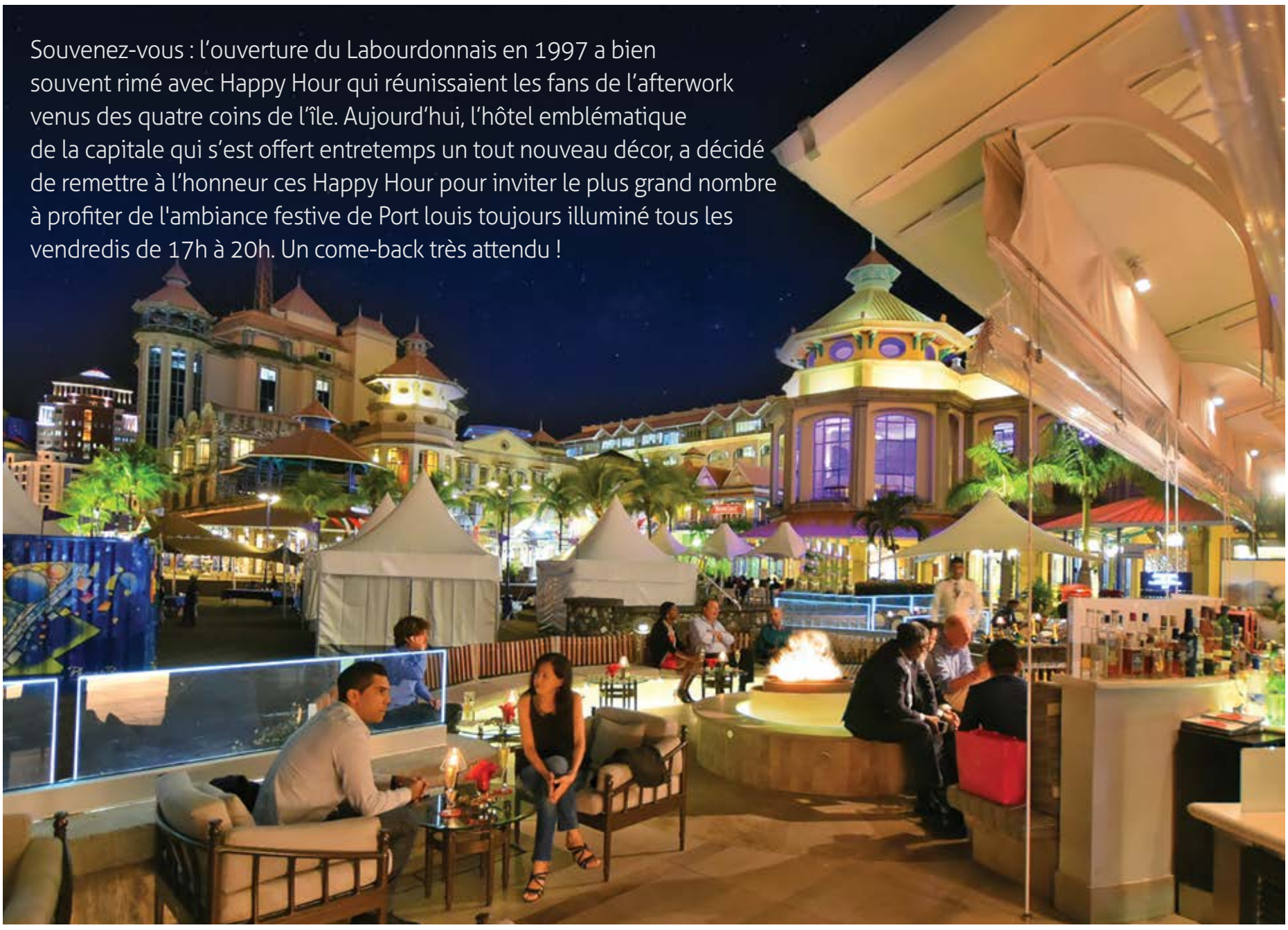
flare

Lifestyles at Indigo
MORE THAN BUSINESS HOTELS

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

Retour gagnant des Happy Hour au Labourdonnais

Souvenez-vous : l'ouverture du Labourdonnais en 1997 a bien souvent rimé avec Happy Hour qui réunissaient les fans de l'afterwork venus des quatre coins de l'île. Aujourd'hui, l'hôtel emblématique de la capitale qui s'est offert entretemps un tout nouveau décor, a décidé de remettre à l'honneur ces Happy Hour pour inviter le plus grand nombre à profiter de l'ambiance festive de Port louis toujours illuminé tous les vendredis de 17h à 20h. Un come-back très attendu !




Antipasti 3


Cover 6


Nouveautés 7

OUR HOTELS ARE GETTING PREPARED FOR
END OF YEAR CORPORATE PARTIES

EVENTS

Indigo events reached the highest levels of fun and fabulous recently! Friends met at Le Suffren's last pre-renovation Friday Happy Hour on the terrace, whilst Backstage welcomed Mauritius' most stylish to its 6th Anniversary celebration. On Friday, 31st May, The Address presented Café Rouge, an exciting Bossa Nova Jazz session performed by Dean Nookadu and his quartet.



LE SUFFREN





Hennessy









Café Rouge



THE ADDRESS



Discover more events and photos

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






Roger Charoux s'invite *au Hennessy*

Les dernières peintures de Roger Charoux en exposition au Hennessy ? Un véritable honneur pour le groupe Indigo ! Surtout que la même exposition est également en vigueur dans la prestigieuse Chelsea Agora Gallery à New-York. Une belle reconnaissance pour Roger Charoux dont l'œuvre n'a pas fini de faire parler d'elle. A Maurice c'est en partenariat avec la Galerie Imaaya que le Hennessy Park Hotel a voulu présenter cette exposition à ses visiteurs. L'œuvre de celui qui figure parmi les plus talentueux peintres mauriciens et qui a fait ses débuts comme paysagiste est toujours autant prolifique. Cela est sûrement dû à son parcours artistique prestigieux ! Roger Charoux a passé 5 ans à Londres dans la renommée « Central School of Art & Design » avant de revenir s'établir à Maurice, son île natale, en 1962. Véritable passionné, Roger Charoux recevra en 1989, le Grand Prix de la Société Internationale des Beaux-Arts à Paris. Au fil des années, ses œuvres se font connaître dans le monde entier et ont même été offertes à de grandes personnalités de François Mitterrand à Kofi Annan, entre autres. Si les peintures de Roger Charoux ont souvent été inscrites dans la mouvance impressionniste, l'artiste s'est beaucoup illustré dernièrement dans l'art abstrait, là où le monde des formes et des couleurs prend sens par elles-mêmes. L'exposition de Roger Charoux au Hennessy a débuté en mai dernier et se terminera fin août : c'est à ne pas manquer !

I Spa *fait peau neuve*

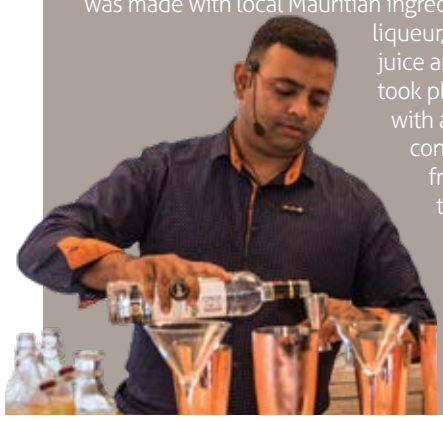
Le célèbre spa du Hennessy a été totalement rénové et c'est une réussite ! Le lieu ne manquera pas d'éblouir ses visiteurs qu'ils connaissent déjà le lieu ou non ! En effet, I Spa a opté pour une esthétique à l'image de l'hôtel dans lequel il est inscrit : place à l'art ! Couleurs flashy et tendance, sculptures et œuvres d'art jalonneront désormais ce centre de bien-être connu à Maurice pour ses prestations de qualité. Et du côté des soins il y a aussi du nouveau : *« Nous avons revu toute notre gamme mais surtout nos protocoles de massages conçus de A à Z par notre équipe. Nous avons également introduit de nouveaux soins du visage qui font la part belle au patrimoine culturel mauricien »* détaille Elodie, Division Manager de I Spa. Un petit tour pour découvrir tout ça s'impose !

Book now on 403 7294
Opening hours: Every Day 9am to 9pm

Proudly local cocktail presented at **World Class Indian Ocean competition**



We're pleased to announce that our Bar Supervisor at Labourdonnais Waterfront Hotel, Nazil Meajun, participated in the recently held World Class Indian Ocean Cocktail Competition at the Mercure Créolia, Saint-Denis, La Réunion! Nazil was amongst the Top 3 Mauritian finalists in the competition and the cocktail he presented, Tropicana, was made with local Mauritian ingredients – Zacapa rhum, homemade coriander liqueur, homemade ginger and chilli syrup, fresh lemon juice and soda water. The announcement of the winners took place at a vibrant awards ceremony at l'Apoteek, with a fun festival, including live street show, DJs, a concert, fire display, art and street market bars with free entrance for all. Cocktail contestants put on the best shows with their magic mixology moves, entertaining the audience and shaking up a storm! The overall winner was Damien Duval - congratulations to him as he makes his way to the World Class Global Cocktail Final to be held in Glasgow, Scotland in September.



Une collection qui s'inspire *du Hennessy*




Créer, créer et encore créer en s'inspirant du monde qui l'entoure et surtout des lieux où elle se sent bien... c'est toujours comme cela que Mélissa Blackburn stimule sa fibre créatrice et qu'elle parvient à concevoir des collections de vêtements toujours dans l'ère du temps. Il n'est donc pas étonnant que la jeune couturière ait développé lors de la Fashion Week du Hennessy Park Hotel une collection entière dédiée au Hennessy et qui a remporté un franc succès. Celle qui déjà à 8 ans, suivait l'aiguille de sa grand-mère, couturière, afin de reproduire en miniature tout ce que celle-ci confectionnait, a livré pendant la Fashion Week du mois d'avril dernier une œuvre tendance et résolument citadine. Tout comme le Hennessy ! « Cette collection spéciale Hennessy Park Hotel est une façon pour moi de rendre hommage à un établissement qui a su donner place à l'art sous toutes ses formes. C'est rare à Maurice d'avoir une telle plateforme d'expression. Pour créer ma collection, je me suis donc imaginé une femme à la fois puissante et mystérieuse venue en visite au Hennessy pour quelques jours pour le business et le plaisir ! » détaille Mélissa. Une réussite !



Introducing Le Suffren's renovation, designed to take you on an all-new experience

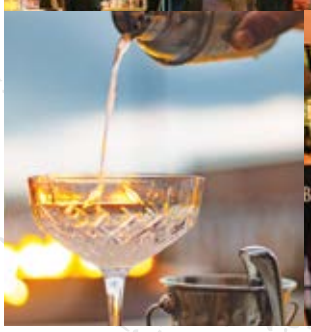
The iconic Le Suffren on the Port Louis Waterfront began a complete renovation project throughout the hotel in June 2019. Since its opening in 2004, this is the biggest renovation the hotel has undergone and promises guests a great, new experience. Le Suffren's new, head-turning good looks will be revealed on 7th September, combining playful touches with calming combinations of light, texture and tone. The contemporary, nautical theme will be infused with Le Suffren's customarily chic touches and congenial warmth. Guests will soon revel in a beautifully new, renovated room experience, too; refreshed layouts and colour palettes are inspired by the views of harbour, city or marina, in blends of cool and vibrant hues. Le Suffren's collection of Classic and Superior Rooms and Junior Suites each offer variations of attractive, marine-style comfort with well-appointed details and practical, modern essentials. And last but not least, Le Suffren has designed and will proudly introduce two new restaurants in September. Proving that the hotel's sights really are set beyond that endless horizon, the new eateries will offer diners a choice of delicious seafood and international cuisine or a sushi and oyster bar. *"It is our intention that the restaurants are a tribute to the location's industrious past with interesting maritime touches. But it is also an opportunity for diners to explore an enticing new menu, live cooking, interaction with the chefs and food library displays... there's nothing else quite like it."* A genuine sushi bar completes the scintillating taste journey at Le Suffren with exquisite edible handiwork created by our sushi chef in a beautiful new space alongside an oyster bar. The completely new and beautifully decorated Seafront Bar and covered terrace is the essential after-work rendezvous on the waterfront, with laid-back lounge music, cocktails and Le Suffren's famous Happy Hour every Friday. Get daily updates on our Facebook page and keep up with Le Suffren's renovation progress and the exciting build-up to re-opening in September.

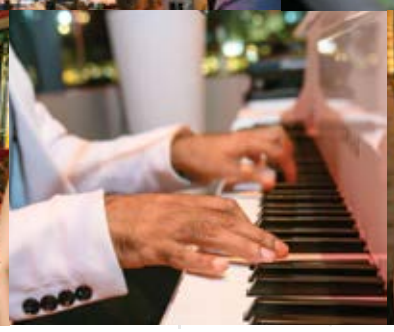
Le Suffren Hotel & Marina












Retour gagnant des Happy Hour au Labourdonnais

Le saviez-vous ? En vigueur depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale dans les bars américains pour inciter les hommes à s'arrêter boire un verre en sortant du travail avant de rentrer dîner, les Happy Hour sont des incontournables de l'afterwork dans le monde entier.

Le groupe Indigo a été un des premiers à les introduire à Maurice avec une idée en tête : donner la possibilité à tous de se détendre dans un cadre trendy-citadin après le travail. Depuis, le succès ne s'est jamais démenti ! Aujourd'hui, le Labourdonnais donne à ses Happy Hour devenues légendaires une dimension plus festive avec l'introduction de nouvelles expériences : des dégustations de cocktail à l'ambiance feutrée et exceptionnelle sur le waterfront du Caudan avec vue imprenable sur les lumières de la capitale, rien n'est laissé au hasard. Les Happy Hour de retour dans l'hôtel emblématique de la capitale auront donc lieu à partir de 17h tous les vendredis avec boissons à moitiés prix jusqu'à 20h ! On peut ensuite enchaîner avec un dîner à Yuzu ou à Brasserie Chic et rester pour se détendre jusqu'à tard dans la soirée. Le week-end commence ainsi sous de meilleurs auspices !



Une ambiance toujours chaleureuse

Les Happy Hour au Labourdonnais c'est la promesse de passer un bon moment dans une ambiance toujours chaleureuse ! Pour cela, l'hôtel emblématique de Port-Louis a misé sur sa fontaine de feu qui en ces mois d'hiver donne une atmosphère bien particulière à l'hôtel. Nombreux sont les visiteurs qui en profitent pour admirer également la vue imprenable sur le Waterfront du Caudan avec les lumières de la ville en toile de fond. Un spectacle en soi.

Dégustation de vins et snacks



Que serait un hôtel du groupe Indigo sans son offre culinaire et ses cocktails légendaires ? Les Happy Hour du Labourdonnais sont souvent l'occasion pour les visiteurs de découvrir de nouvelles bouteilles, du vin au whisky en passant par le Champagne mais c'est aussi l'occasion de déguster des snacks inventifs concoctés par le chef Nizam. Et en plus lors des Happy Hour les boissons (hors Champagne) sont à moitié prix de 17h à 20h, c'est le bon moment pour en profiter !



Une animation musicale pour une ambiance toujours festive

Si l'on devait donner une définition aux Happy Hour du Labourdonnais on dirait qu'elles sont créatrices de bonne humeur ! Avec de la musique proposée par divers artistes locaux qui proposent les succès d'hier et d'aujourd'hui, les Happy Hour sont assurément le bon plan pour oublier tous les tracas de la semaine ! Sans compter que l'hôtel mise aussi sur la présence de Jason le pianiste très apprécié des visiteurs, et Anne-Sophie, chanteuse habituée des lieux qui fait vibrer les cœurs avec son band et sa fabuleuse voix. Le Labourdonnais accueille aussi un saxophoniste pour varier les plaisirs : on en redemande !

TOUS LES VENDREDI
HAPPY HOUR 17H-20H
SNACK OFFERT
ENTRÉE GRATUITE

à table avec...





Une vraie success story !

Si vous êtes en quête d'une soirée teintée de culture il y a « A Table Avec... » ! Organisé tous les premiers vendredis du mois, le concept "A table avec..." allie à la fois une conférence sur l'histoire de Port Louis en compagnie d'une figure du patrimoine culturel du pays à la gastronomie mauricienne authentique. Tristan Bréville a remporté un franc succès. Et depuis l'évènement rencontre un intérêt grandissant puisque les soirées affichent complet ! Il faut dire que les invités de prestige n'ont pas manqué : de Jean-Marie Chelin à Yvan Martial en passant par Jean-Claude de l'Estrac, et Armand Maudave, il y avait de quoi faire le plein d'histoire ! Ne manquez pas le prochain rendez-vous en septembre qui se fera en la présence de Cassam Uteem. Et comme toujours chaque conférence est suivie d'un savoureux repas 100% mauricien servi à Brasserie Chic et concocté par le chef Nizam Peeroo.

nouveautés

De nouvelles saveurs à **Brasserie Chic**

Brasserie Chic a dernièrement élaboré une nouvelle carte avec de nouveaux opus qui devraient ravir tous les gourmets ! A Maurice, les gourmands sont de plus en plus nombreux à se rendre dans le fameux restaurant du Labourdonnais Waterfront Hotel pour déguster des plats de style brasserie. Désormais les convives découvriront sur la carte des plats comme les moules Poulette (moules au vin blanc, échalote et crème fraîche) servies avec leur frites croustillantes, la sole meunière et ses pommes de terre fondantes, les ravioles à la tapenade de truffe ou encore le camembert au four. Sans oublier les plats qui font fureur dans le monde entier comme les buddhah bowl, le Poke Bowl version bœuf snacké ou au saumon et crevette. Les amateurs de burgers apprécieront également la revisite du sandwich au quinoa et à l'arouille. Enfin, pour varier les plaisirs, le restaurant organise une fois par mois des dîners accords mets et vins avec une maison de crus renommée. Encore une autre bonne raison de s'y rendre !





Un nouveau chef aux commandes de Yuzu

Yuzu l'incontournable restaurant asiatique fusion du Labourdonnais compte désormais un nouveau chef, en la personne de Junjie Piao. Avec plus de 15 ans d'expérience dans le monde culinaire, le chef Junjie, originaire de Liaoning en Chine, s'est spécialisé dans divers types de cuisine asiatique traditionnelle : chinoise, coréenne, japonaise et thaïlandaise. Autant dire que la cuisine asiatique n'a pas de secrets pour lui ! Il est également un expert dans la réalisation de plats vietnamiens, indonésiens, singapouriens, mongoliens et méditerranéens. Il doit ce riche savoir-faire à ses nombreux voyages effectués dans différentes chaînes hôtelières de différents pays de l'Afrique du Sud à la Corée en passant par Bahreïn et Dubaï. Pour le restaurant Yuzu, il souhaite apporter sa touche personnelle aux plats signature qui font le succès du restaurant connu pour ses ses mélanges fusion parfaits comme le Filet de bourgeois des Seychelles poché dans un consommé de Dashi, rillettes de chair de crabe et algues Hijiki. On n'a donc pas fini de se régaler à Yuzu !

Rendez-vous... Culturel



Découverte gourmande et historique dans le Port-Louis authentique

Ayant longtemps été un carrefour privilégié entre l'Asie, l'Afrique et l'Europe, l'Ile Maurice dispose d'un patrimoine cosmopolite riche qui s'illustre à merveille dans sa population et par ricochet dans sa gastronomie ! Et il n'y a pas mieux que la capitale du pays pour s'en apercevoir ! Port Louis est propice à toutes sortes de balades pas comme les autres qui mêlent exploration de l'héritage cosmopolite de la capitale et nombreux arrêts de dégustation pour partir à la découverte de la savoureuse cuisine de rue. Lors de ces promenades citadines, non seulement on remonte le temps à l'ombre des vieux bâtiments de pierres volcaniques, datant de l'époque coloniale mais on goûte aussi à un assortiment de plats typiquement mauriciens des « boulettes » cuites à la vapeur, aux « rotis » – crêpes indiennes fourrées aux légumes épicés en passant par les « gato pima »... Un must do que l'on peut effectuer avec my Moris, un portail de visites guidées 100% dépaysantes au cœur de la capitale mauricienne !

Plus d'information sur www.mymoris.mu



Dear Readers and Friends,

In this new issue of Flare, we are back to share exciting news on what is happening at the Indigo properties and how the winter season could bring a lot of appeal with fantastic, heart warming food sensations and events.

As you have seen through our digital communication, the renovation of Le Suffren is in full swing and whilst our lady is preparing its come back with great new venues and concepts, our other restaurants and bars are ready to welcome you with their new enticing menus, artistic events or cultural rendez-vous not to be missed. You will be able to read more on our future events on page seven of this edition.

You will also see more of Les Chamblynes Villas in the coming months as this new addition to the group will offer villas on short and long term rentals as well as the possibility of acquiring a property in Port Chambly. Open days will be organised whenever there are opportunities to grasp for living in this Mediterranean village.

Last but not least, we will soon be launching our end-of-year theme evenings and packages for your parties. Our ladies from the sales and marketing division will be pleased to cater to your every requirements to ensure that your event is fun and successful.

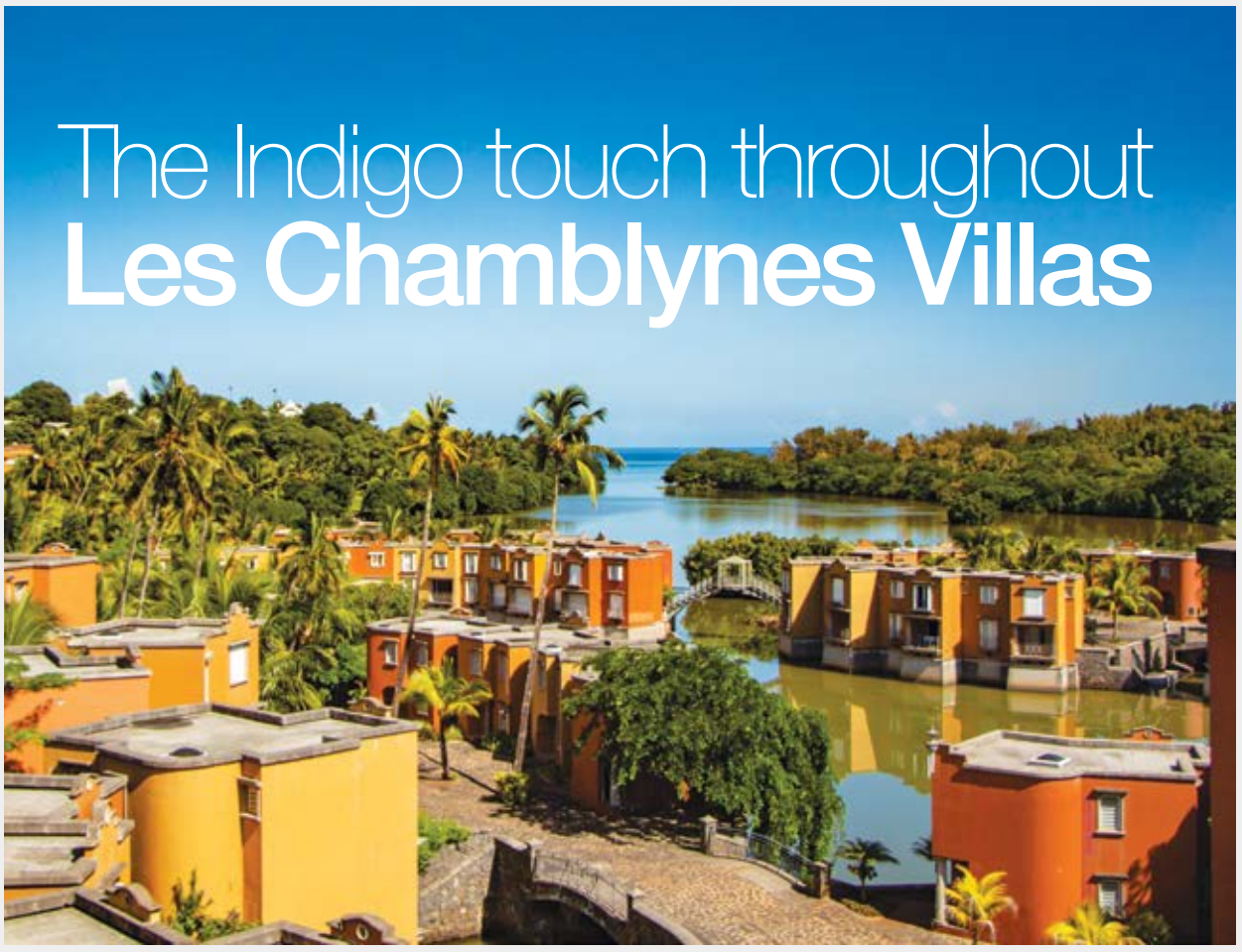
But above all, enjoy the reading!

Cheers,

Rolph Schmid
Managing Director

Editorial

The Indigo touch throughout
Les Chamblynes Villas





Facilities & services

- Restaurants & Delivery services
- Apéro Happy Hour
- I Spa
- Kayaks, pedalo & rowboats
- Tennis court



Indigo has always believed in creating the perfect balance between work and play throughout the hotel collection and this extends further through all related business dealings into the recently acquired Les Chamblynes Villas in Port Chambly, the group's property management and real estate agency. 'Les Chamblynes' manages some of the villas within the Mediterranean-inspired village of Port Chambly, which sprawls above the lagoon and offers endless views of the Tombeau River and ocean beyond on the north-western coast. Services of the agency include the expected sales and rentals and also property maintenance, regular checks and housekeeping services.

To give you a bit of background...

After 10 years' managing villas on the extraordinary Port Chambly Estate, Les Chamblynes was acquired by Hotel Chambly Ltd (The Address Boutique Hotel) in February 2018. The investment has brought renewed energy to the overall Indigo Hotels service offering; the integration of the Address' ethos, as well as its many services, combine with a community-driven approach in true Port Chambly village style.

Situated on the north-western coast of Mauritius, the private village of Port Chambly enjoys a perfect geographical location. The capital city of Port Louis, the island's historical, administrative and business centre, is just a quarter of an hour away by car, which means everyday life for Les Chamblynes Villas owners and tenants is easy and convenient.

The centre of the island and the business district of Ebène are half an hour away. Also easily accessible are educational institutions right up to tertiary level as well as financial and medical facilities. The spectacular lagoons and beaches of the northern coast, including Grand Bay, major retail outlets and luxury stores, as well as a diverse offering of restaurants, pubs and clubs, are all within 15 to 25 minutes' drive away. The combination of all of these, plus plenty more, makes it a highly prized property investment.

Living The Address lifestyle...

Residents of Les Villas Chamblynes are welcome to use all the facilities of The Address Boutique Hotel located in the village such as the restaurants, bar, spa and all leisure activities. With weekly promotions in both restaurants – Izumi and La Fourchette – residents do not ever have to cook. They can eat out or have their meals at home with the hotel's take-away delivery service.

Guests can enjoy the ever-popular Apéro Happy Hour at Piano Rouge Lounge Bar every day between 6pm and 7pm with 50% off all drinks, except Champagne, or an extended happy hour on Fridays between 5pm and 8pm. A party bus is available to take them to Le Suffren's lively bar every Friday at 9:30pm and get them back at 12:30am. For those looking for a relaxed evening, we also have live music on Wednesdays, Fridays and Saturdays on La Place du Village.

Residents can also become members of I Spa Fitness & Wellness Club and, in addition to facilities mentioned above; guests can enjoy a 20% discount on delicious food and refreshing beverages at the hotel.

Have fun and get out on the water from Les Chamblynes' boathouse. Pedalos, kayaks and rowboats are at the ready! Or have a smashing time on the tennis court – private use, tennis coaching, partners and kids' tennis on Saturday mornings are all available. If you prefer beach volley or bocci ball, you can book the courts for private hire. Families gather at the village pool, where there's also a playground, for birthday

with everything you could possibly want within a beautifully landscaped and peaceful environment. We offer a full property management service to ensure hassle free ownership whilst optimising the return on your investment through value-added services to the tenants. In addition to tenant placement, we ensure regular contact to safeguard your property but also to ensure that your tenant is settled and enjoying the unique lifestyle that the Port Chambly Village has to offer.

For more information, contact info@leschamblynes-villas.com or 247 5125.





Joyeux anniversaire Backstage !





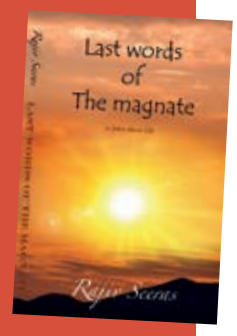
6 ans ! 6 ans déjà que Backstage fait vibrer les visiteurs d'ici ou d'ailleurs avec son ambiance toujours hype, ses évènements inoubliables, son offre culinaire et ses cocktails hors du commun. Le célèbre bar du Hennessy a soufflé ses 6 bougies le 5 juillet dernier dans le glamour qui fait son identité. Pour cela, le bar lounge a accueilli plusieurs DJs de renom pour mettre l'ambiance, parmi eux on compte LP, Creamcracker, Gregg et David Jay pour ne citer qu'eux. Le bar lounge s'est également offert la présence exclusive de MB14, ancien candidat de The Voice France pour un concert live sur scène. Les meilleurs artistes de musique, de danse et d'art se sont donc donnés rendez-vous le temps d'une soirée exclusive et pleine de folie afin de revivre les meilleurs moments de ces six dernières années. L'événement a aussi accueilli des fashion et dance show et des célébrités internationales comme Miss Réunion et Miss France.

Enfin, l'anniversaire n'aurait pas été complet sans la présence du barman italo-brésilien qui avait déjà bien fait parler de lui pendant quelques années à Maurice. Le mixologue Joao Balzani comme à son habitude a offert un spectacle impressionnant avec des cocktails à la fois créatifs et uniques. Longue vie à Backstage !

Petrusmok

notre Sélection

Last words of The magnate
le premier ouvrage de Rajiv Seeras



La célèbre librairie du Hennessy, Petrusmok a lancé en juin dernier en exclusivité le premier ouvrage d'un jeune écrivain mauricien Rajiv Reevas. A haute valeur philosophique ce premier opus intitulé « Last words of The magnate » évoque l'histoire d'un homme de classe moyenne qui devient un homme d'affaires éminent mais austère finissant par perdre l'essentiel : les siens. Un livre à découvrir

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





Grain d'SEL réinvente sa carte

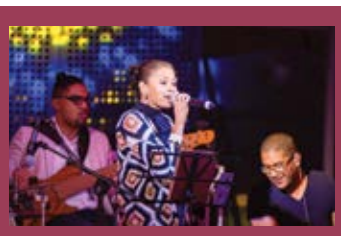
Surprendre, émerveiller et surtout proposer à ses visiteurs des voyages culinaires inoubliables, c'est la signature du groupe Indigo ! C'est pourquoi ses restaurants cherchent toujours à se réinventer en invitant les visiteurs à découvrir de nouvelles sensations gourmandes. Ce n'est pas Grain d'SEL, un des restaurants phares du Hennessy, qui dira le contraire, puisque le lieu vient tout juste de sortir sa nouvelle carte ! Celle-ci comprend notamment une gamme Mauritian Fusion avec des plats mauriciens revisités comme le pavé de thon en croûte d'épices vindaye sans oublier une section de plats indiens. Une section grillades a également été ajoutée pour déguster de bonnes viandes dont les succulentes brochettes de cerf. Grand retour aussi des formules composés au choix d'un plat et d'un dessert ou d'une entrée et d'un dessert ou enfin entrée, plat et dessert pour ceux qui veulent se faire plaisir jusqu'au bout ! Les incontournables ? Le chèvre chaud sur biscuit d'ivraie, poire pochée au vin rouge ou encore les escalopes de foie gras de canard poêlé. Les férus de desserts apprécieront le moelleux au chocolat au cœur coulant, ganache au café et compote de fruits rouges parfumée à la vanille ou encore le cheesecake au thé vert servi avec une compote de framboises et meringue au citron vert. Des valeurs sûres !

Un Maître Sushi à SushiMe

Sashimis, makis, nigiris... le nouveau Maître Sushi de SushiMe Keiichi Nakahara, maîtrise la spécialité japonaise la plus connue au monde du bout des doigts ! Muni de son Santoku (l'authentique couteau japonais), Keiichi Nakahara perpétue un héritage né au XIXe siècle sur les docks d'Edo (ancien nom de Tokyo). Véritable sushiya, Keiichi a fait ses marques aux quatre coins du monde notamment à Paris où il a ravi les papilles de tous ceux qui ont fréquenté le restaurant Shinano qui figure parmi l'une des meilleures tables japonaises de la capitale française. L'attrait des sushis de Keiichi ? Leur aspect floral ! Chaque plat est en effet minutieusement embelli et dépeint l'art gustatif et culturel de ses origines. A SushiMe, le Maître Sushi compte bien tenter de nouvelles associations comme celles des fruits de mer avec des fruits tropicaux. On a hâte d'y goûter !



Open Mic à Backstage la scène est à vous !



Vous êtes un artiste en herbe et êtes à la recherche d'un tremplin ? Backstage propose un concept innovant : Backstage Open Mic ! Tous les mercredis entre 20h et 23h le célèbre bar lounge du Hennessy propose aux chanteurs, artistes, musiciens de se produire sur scène en compagnie du band Days Order pour un bœuf en public ! C'est l'occasion d'inviter sa famille, ses amis ou ses collègues pour être encouragés dans son rêve musical !
Renseignements au 403 72 00

La Salsa s'invite à Backstage

La salsa c'est la danse tendance qui connaît un engouement universel depuis plusieurs années ! A Maurice, Backstage se veut être le nouveau lieu où pratiquer cette danse si caliente grâce à des soirées dédiées organisées tous les jeudis à partir de 19h. Le concept ? Des cours de salsa avec un instructeur suivis d'une session d'open dance de 20h à 22h pour se déhancher sur la piste ! L'entrée est gratuite alors pourquoi s'en priver ?
Renseignements au 403 72 00



De bonnes Vibe à Backstage

Le Hennessy à l'honneur d'être le sponsor officiel de Vibe, la nouvelle émission de concours de chant qui fait émerger de nouveaux talents mauriciens, organisée par la MCB et qui rencontre un franc succès sur l'île. Le 27 juillet dernier les 8 finalistes de l'émission ont donné un superbe concert au Hennessy et étaient accompagnés sur scène par The Prophecy, Toto Lebrasse, Hans Nayna et Linzy Bacbotte. Un moment inoubliable !

In vogue...



Calendrier des événements

Août

02 - 04 | 19h30 & 15h30 | **Mystral** *(Real. de Jérémie Azmoth)* | Cirque et danse

07 | 19h30 | **Piano Pieni** *De Damien Elisa* | Musique locale

08 - 11 | **Mauritius International Art Fair** *par ZeeArts* | Exposition

09 | 20h00 | **Latanier Unplugged** *Sega angaze* | Musique

10 | 18h00 | **Festival Rasinn** *SOA Animators' club de Rodrigues* | Théâtre

14 | 18h30 | **Lapin blanc, Lapin Rouge** *Avec Cana* | Théâtre

17 | **From thread to trend** *Khadi for the nation* | Mode

20 | 19h00 | **Le Genie du Vin** *Meilleur Sommelier de Maurice par l'ASM* | Stand-up & Cocktail

20 - 25 | **Woodstock Revival Art and Music Festival** | Art Fair

21 | 16h00 | **Meilleur Sommelier de Maurice par l'ASM** | Concours

23 - 25 | 19h30 & 16h00 | **Woodstock Revival Art and Music Festival** | Concert

31 | 20h00 | **Uprising Women** *Concert unplugged - Loura Beg* | Musique locale

Septembre

06 | 19h30 | **Pascal Tursan d'Espaignet** *Par la Société Musicale de l'Ile Maurice* | Opéra classique

07 | 19h30 | **Le Ten Piece d'Ernest Wiehe** | Concert

08 | 19h30 | **Fête de la Lune** *Organisateur: China Cultural Centre* | Gala Show

13 | 19h30 | **Blues dan jazz** *Organisateur : IFM* | Jazz

17 | 19h00 | **Miss Universe Mauritius Finale** | Show

18 | 19h30 | **White Rabbit Red Rabbit** | Théâtre

19 | 20h00 | **Zorz Mathieu from Paris wiv Lov** *(One Man Show)* | One Man Show

21 | 19h30 | **Linley Marthe** *European Quartet Experience* | Jazz

25 | 19h30 | **Lapin Blanc, Lapin Rouge** | Théâtre

28 & 29 | 19h30 | **Be Happy Be Morisien** *Thierry Francoise* | One Man Show

















