March 2019- No. 27

flare

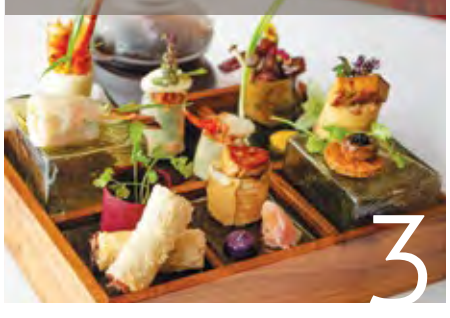
Lifestyles at Indigo
MORE THAN BUSINESS HOTELS

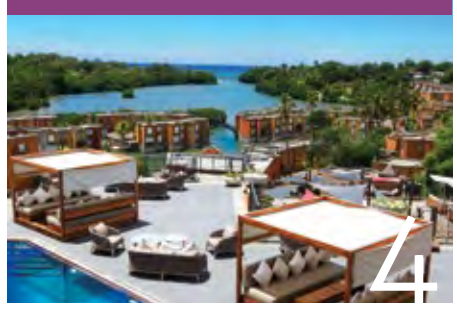
www.labourdonnais.com | www.lesuff enhotel.com | www.hennessyhotel.com | www.lesuff enaparthotel.com | www.addressboutiquehotel.com

The Address : une panoplie de loisirs

Il existe des endroits qui ne laissent pas indifférent à Maurice : The Address en fait partie. Cosy, convivial et contemporain, voilà ce qui caractérise ce boutique hôtel au charme atypique connu pour son atmosphère méditerranéen au cœur du village résidentiel de Port Chambly. L'établissement se démarque aussi aujourd'hui par sa nouvelle off e de loisirs et d'activités à faire en solo, entre amis, en amoureux ou en famille !



Antipasti

3

Cover

4

Découverte

6

3-7 APRIL 2019
HENNESSY
FASHION WEEK

THE NEW RENDEZVOUS FOR FASHION AFICIONADOS IN THE INDIAN OCEAN

EVENTS

After the sun sets on the island, there's never a dull moment with Indigo as its bars transform magically into vibrant nightlife scenes with great live music and entertainment! Look for yourselves!

LABOURDONNAIS









Hennessy







LE SUFFREN















THE ADDRESS









Discover more events and photos

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

Festival Goût de France : *Le Labourdonnais encore de la partie !*



Pour la cinquième année consécutive, Goût de/Good France, véritable trait d'union entre les chefs du monde entier, célébrera la vitalité de la cuisine française. Organisée à l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères de l'Hexagone, ce festival qui se déroulera dans le monde entier le 21 mars contribue au rayonnement de la cuisine française sur les cinq continents. Cette année encore, Le Labourdonnais figu era parmi les participants de ce festival haut en saveurs avec un succulent menu bleu blanc rouge proposé par le chef Nizam. Dans les assiettes, on retrouvera les plats phares de chefs de renom de Bernard Loiseau à Joël Robuchon en passant par Paul Bocuse avec au choix dans un menu à Rs 2,000 : le gâteau tiède de foie blond et sa poêlée d'écrevisses et tapenade de truffes, les rougets en écaille de pomme de terre et son beurre au Noilly Prat ou le cromesquis d'escargot de Bourgogne et sa mousseline d'ail et chlorophylle de persil entre autres pour les plats principaux. Pour le dessert, le visiteur pourra s'attendre à la déclinaison de chocolat Le Concerto façon Lenôtre : truffe, moelleux et nougat. Un régal comme d'habitude !

Chef Yukie Uno brings her famous skill and talent *to Hennessy*



Last month, we were thrilled to welcome renowned Japanese Chef Yukie Uno to our shores – and to Hennessy Park Hotel! Chef Yukie wowed our team and SushiMe diners with her creative culinary expertise, which was showcased perfectly in the most visually beautiful and deliciously appealing sushi creations... The mouthwatering selection she created for the buffet included Crab and Tobiko egg snowball, Daïkon, shiitake and arugula maki, Maki with tandoori spices, cucumber and pineapple, Japanese ginger squid and all rounded off per ectly with Ginger soft cake with fresh saff on cream and Sesame Japanese pancake with azuki bean and mango coulis. Chef Yukie's modern, light and elegant touch represents not only the foundation of Japanese culinary art, but also everything Hennessy strives to offer guests and diners alike. One of Asia's most fascinating countries comes to life in Hennessy's sumptuous Japanese buffet – now a regular Sunday outing for Mauritian locals and guests alike!



Gin & Jazz *at the Address*

Liven up the end of the week in stunning style! Every Friday at Piano Rouge, until the end of March, you and your friends are invited to join international bartender, Dominik Smajda as he mixes up some marvellous gin cocktails especially for you! Dominik has travelled the world, wowing with his wonderfully crafted drinks, from London (Bar Termini, Drink Factory - voted 6th Best Bar in the World by The World's 50 Best Bars) to Slovakia. It's all happening straight after work or just before dinner at Happy Hour, 5 – 8pm. Enjoy Piano Rouge's modern and trendy lounge bar with its fabulous sunset views and unwind to the soothing sounds of saxophonist Giovano and resident pianist, Jason. Gin & Jazz is the event, Piano Rouge is the place to be and Dominik is your mixologist magician!

Kids Art Workshop : un atelier pour les artistes en herbe !

Il n'y avait pas un autre hôtel à Maurice que le Hennessy pour initier les jeunes générations à l'art et à la peinture ! En effet, depuis plus d'un an maintenant, l'établissement le plus arty du groupe Indigo 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 profiter des bien aits de leur éveil créatif, du développement de leur imaginaire et de leur psychomotricité fin , de même que les échanges sociaux au sein du groupe. Animés sous la houlette de Charlotte d'Hotman artiste et Directrice de la galerie Imaaya, ces ateliers ont révélé bien des artistes en herbe ! Les ateliers (Rs 350/enfant) se déroulent une fois par mois le samedi entre 10h et 12 h et sont suivis d'un déjeuner (inclus dans le prix). Les bouts de chou passent toujours des moments agréables.

Plezir Letan Lontan : voyage dans le passé *avec le Suffre*

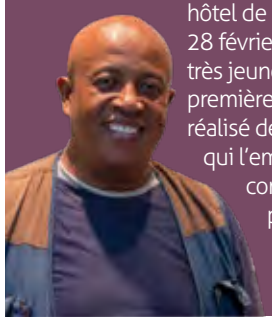


Très attaché à la culture mauricienne et à ses traditions, le Suff en a voulu organiser des soirées d'un nouveau genre intitulées « Plezir letan lontan »; une expression créole qui renvoie au temps de nos grands-parents, à l'Ile Maurice authentique et au bon vieux temps qui a son lot de musiques typiques, plats traditionnels et jeux folkloriques. Ainsi, chaque premier samedi du mois, le Suff en devient l'hôte de choix de cette époque grâce à un dîner à partager en famile ou entre amis avec pour toile de fond les histoires et les habitudes de l'époque. Au programme : un buffet de Rs 1,000/par personne présentant les plats oubliés de nos grands-mères (kat kat manioc, curry de calebasse et chevrettes sèches entre autres), s'est ensuivit un concert live avec le meilleur de la musique de l'époque et enfin des jeux pou retrouver son âme d'enfant dans la joie et la bonne humeur. Bonne nouvelle : cet événement est organisé chaque premier samedi du mois : ne manquez pas le prochain ! Réservation au **202 49 75.**

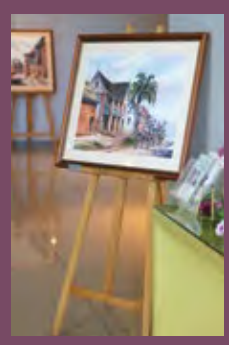




Le Hennessy accueille l'exposition de Bary Ravalimanda



Le visiteur le sait : le Hennessy sera toujours l'hôtel du groupe Indigo ouvert sur la culture sous toutes ses formes. C'est pourquoi le convive n'a pas été surpris de voir dans le plus artistique hôtel de l'île, une exposition haute en couleurs du peintre malgache Bary Ravalimanda du 28 février au 17 mars. Né le 7 février 1963 dans la Grande Île, Bary Ravalimanda a commencé très jeune sa carrière d'artiste en maniant avec brio le crayon et le modelage de cire. Ses premières commandes du Ministère de la Culture de Madagascar datent de 1975 où il a réalisé des paysages à l'huile pour la province de Tulear. S'ensuivent une série d'expositions qui l'emmène à Madagascar, Maurice, Rodrigues, la Réunion, Paris et en Europe, ainsi que des commandes privées pour des particuliers ou des ministères. Artiste complet, il excelle en peinture à l'huile mais manie aussi bien l'aquarelle et s'adonne avec brio à la sculpture sur bois. Les scènes de la vie quotidienne rendues avec réalisme dans une palette de couleurs vives caractérisent son style. Une expo avec son lot d'émerveillement !

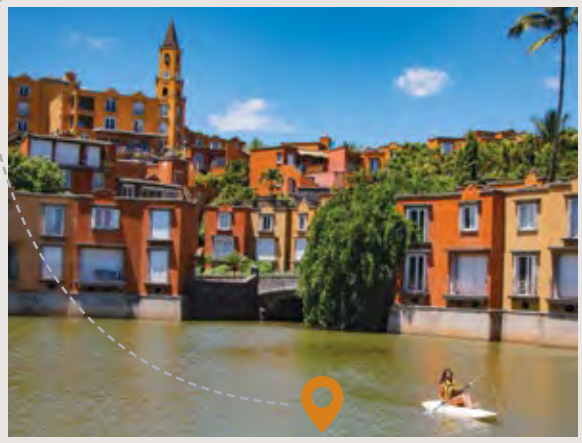




The Address : une panoplie de loisirs



Dédiés aux amoureux de la vie, de la gastronomie, du bien-être, des loisirs, de l'art et de la culture, les hôtels Indigo sont et seront toujours une porte ouverte sur un autre monde pour s'évader après le travail, se cultiver, se poser en amoureux, faire la fête entre collègues ou amis, prendre soin de son corps, se ressourcer ou encore se ravir les papilles. The Address ne déroge pas à la règle grâce à ses multiples atouts qui vont de son offre ulinaire à son lounge Piano Rouge pour chiller jusqu'au bout de la nuit. Aujourd'hui, l'hôtel excelle avec son offre en activité pour petits et grands qui ne manqueront pas de faire des émules et qui sont accessibles autant aux résidents de l'hôtel qu'aux mauriciens.



Des activités nautiques de qualité

Si l'île Maurice est connue pour ses plages, elle l'est aussi pour ses rivières qui sont également un véritable paradis pour les fans de sports nautiques. The Address n'est pas en reste car l'établissement dispose d'un boat house attractif pour s'adonner au pédalo, kayak, canoë, ou encore bateau à rames. Disponibles en location du mardi au dimanche, ces activités nautiques constituent une sortie de choix pour les férus de balades en plein air sur une des rivières les plus paisibles de l'île. The Address s'apprête aussi à proposer prochainement de la plongée et des excursions autour du lagon de Baie du Tombeau.

Faire son jogging au cœur de Port Chambly

Si vous êtes amateur de jogging ou de running, une piste est à votre disposition au cœur du village de Port Chambly. Entouré par un paysage de toute beauté, vous aurez l'impression de faire un jogging dans un village méditerranéen. La piste s'étend sur un 1 km pour se dépenser en douceur.

Tout pour le sport

Un séjour ou une visite à The Address n'est pas incompatible à une routine sport, bien au contraire ! Que l'on soit résident ou non, l'établissement regorge d'activités pour garder la forme et faire du sport en solo ou entre amis. Il y a d'abord le court de tennis. Accessible à tous les niveaux, ce court propose aussi des leçons avec un coach particulier pour se perfectionner ou manier avec plus d'aisance sa raquette et la petite balle jaune. Les enfants apprécieront leurs cours privés gratuits assurés tous les samedis matin. Les sportifs de tous bords apprécieront le terrain de beach volley utilisable aussi pour s'adonner à la pétanque c'est l'idéal pour passer d'agréables moments en famille ou entre amis pour des parties endiablées. Toutes ces disciplines sont accessibles gratuitement pour les résidents de l'hôtel. Les locaux ont aussi la possibilité de devenir membre de la gym en optant pour un abonnement allant de 1 à 12 mois au choix. L'off e comprend alors des cours personnalisés avec des coachs privés ou en groupe. Tout au long de la semaine, il y a aussi les cours de fitne s proposés par le coach Kerwin avec possibilité de faire des sessions personnalisées sans oublier les cours de yoga prodigués par Joanna tous les jours entre 9h et 10h.

Le bien-être : la signature de The Address

Que serait un hôtel Indigo sans son off e bien être ? The Address est comme tous les hôtels du groupe le lieu idéal pour la remise en forme en douceur grâce à I Spa un centre qui permet de prendre soin de son corps avec les meilleurs soins de l'île : l'off e comprend des massages tels que celui aux pierres chaudes mais aussi de nombreux soins pour le visage et le corps avec une marque de cosmétiques de renom Germaine de Capuccini. Le Spa utilise aussi plusieurs produits locaux pour la confection de ses gommages gourmands au sucre et à la noix de coco sans oublier toute une gamme de produits 100% mauricien.





Un spot de choix pour les papilles et pour se détendre

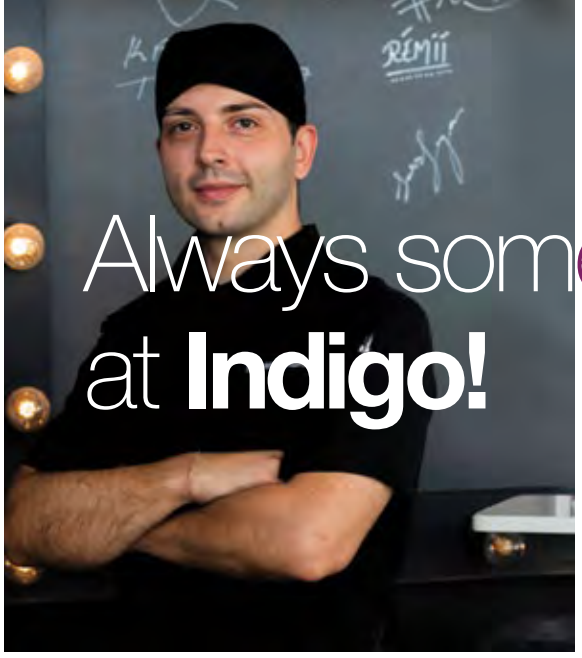
Le visiteur de The Address sait qu'il trouvera toujours ici de quoi satisfaire son palais. Ici, la cuisine méditerranéenne de la Fourchette rivalise d'originalité pour sublimer des mets à la fois colorés et ensoleillés tandis que la cuisine Teppanyaki au Izumi ne déçoit jamais ses visiteurs. Le spectacle est dans les assiettes mais aussi dans le service toujours avenant. Les bons plans ne manquent pas à La Fourchette. Les amateurs de pizzas ont de quoi se réjouir, tous les mercredis soir une pizza achetée égale à une offerte tandis qu'au Izumi les sushis sont à – 50% le mardi. On apprécie aussi à The Address, Piano Rouge, un lounge bar moderne et trendy au concept unique qui doit son nom au magnifique piano à queue flamb yant. Ici, de la Live Music est au programme tous les mercredis de 19h30 à 21h30, et les vendredis et samedis soirs de 19h à 22h. Les happy hours ont lieu tous les jours entre 18h et 19h et de 17h à 22h les vendredis soir, avec une spéciale Gin & Jazz. Un rendez-vous à ne pas manquer !

Le Super Deal !

Pour les mauriciens, l'hôtel propose une formule petit prix pour une nuit à Rs 4,200 pour deux personnes incluant le petit-déjeuner. Cette off e valable les vendredis ou samedis soirs permet de bénéficier de toutes les activités p écédemment citées : Happy Hours du vendredi à moitié prix, activités nautiques sur la rivière comme le pédalo et le kayak, tennis, gym, wii lounge, piscine et cours de tennis gratuit pour les enfants.

Réservation sur le 202 4019.





Always something new at **Indigo!**

This month, we're focused on fun food and fine cocktails...

Tuck into Hawaiian **Poke Bowls** at Brasserie Chic between 18th and 31st March... grains of goodness and veggies, topped with beef, salmon, prawns or a vegan option.

NEW on our menu! Delicious and freshly prepared hot dogs! Did someone say "Hot Dog"? You'll find not just the familiar hot dog but delicious gourmet hot dogs – chicken, beef or lamb – and fillings that include mustard, Camembert cheese, pickled onion and jalapeno, spicy buffalo sauce, caramelised gherkins, tomato and cheese sauce... Try all three at Hennessy!

Giovanni, our Italian pizza chef at Backstage, has a scrumptious selection of homemade pizza and focaccia, fresh from the wood-fi ed oven.

We welcome back João Balzani, who will prepare his latest cocktail at your table at Backstage - the 'Nitro Hemingway Daiquiri'. If you feel inspired, join João in the spotlight for a fun 2-hour, hands-on mixology class, where you'll learn about the history and skill of mixing drinks and hosting your own cocktail party. Classes limited to 10 and begin in May and every fi st Thursday of the month thereafter for only Rs 1,500/person (from 6pm to 8pm). More information on 403 7200.

The Post Box Lounge Bar takes Happy Hour to another level

THE POST BOX LOUNGE BAR

Get on board with Labourdonnais and let the show begin! Happy Hour is back on Friday 12th April! Labourdonnais brings a special blend of sophistication and classic nostalgia to the Post Box Lounge Bar Happy Hour... and you can share a little of the Happy Hour magic that was pioneered by the hotel 22 years ago by sending a postcard to friends from the real, in-service British Royal Mail post box that takes centre stage on the terrace. Look out over the Caudan Waterfront, a signature cocktail in hand or get cosy around the fi e pit with nice music to serenade the evening..

Join us every Friday as from 17h at Post Box Lounge Bar – Happy Hour from 17h to 20h!



Let's the show begins

à table avec...

Première édition du concept 'A Table Avec...' au Labourdonnais

Une soirée d'exception avec un invité tout aussi exceptionnel suivie d'un repas gastronomique c'est le thème que propose le Labourdonnais grâce à un nouveau concept de rencontre culturelle autour de l'Histoire de la capitale. Cette formule conviviale intitulée 'A table avec...' aura lieu une fois par mois au Labourdonnais avec à chaque fois un invité différent et un thème autour du patrimoine culturel mauricien. La première édition a eu lieu le 29 mars dernier avec Tristan Bréville, photographe et Directeur du musée de la photographie qu'on ne présente plus et qui n'a pas manqué de partager expériences et anecdotes autour de l'iconographie du Port nommé Louis. S'est ensuivi un succulent dîner aux saveurs mauriciennes à Brasserie Chic concocté par le Chef Nizam.
Plus de renseignements au 202 40 70.

Our new menus are here!

You love Indigo's restaurants in each of its four hotels for different reasons, but you'll appreciate the new menus, too! We are delighted to introduce innovative dishes, exciting new concepts, more fresh and healthy options, plus all the signature dishes. Yours to explore! Labourdonnais' Yuzu restaurant, a sophisticated homage to Asian cuisines, or Brasserie Chic and the Curry Bar, a hub on the waterfront for gourmet gatherings; Le Suff en's La Boussole – a blend of Mauritian and international fl vours; Hennessy's popular Asian eatery, SushiMe and the warm and friendly Grain d'SEL; The Address' Izumi for authentic Japanese cuisine and La Fourchette's stylish Mediterranean vibe.



"What keeps me passionate and why I love what I do!"

Meet Michael de Wet...

We just welcome new F&B Manager at Le Suff en Hotel & Marina, Michael de Wet, who hails from South Africa and comes to us with notable qualifications, a love of good food and social gatherings and a deep understanding of global trends.

What is that attracted you to working in Mauritius?

From my childhood days spent in Mozambique, I love the idea of a tropical island lifestyle and I'm enjoying surfin , playing football and music in my spare time, indulging in some great Asian food, including delicious curries ... I certainly didn't come all the way to Mauritius to eat pizza!

What do you think guests are looking for more from their travels these days?

I think there's more awareness of the environment and health and a deeper interest in culturally relevant and authentically local experiences. Guests don't necessarily make their hotel choices based on the food, either, but it's very much an integral part of the experience.

What do you love most about your job?

I think it's delivering new experiences that exceed expectations and then implementing them at the highest level of service. There's such satisfaction in that and it what keeps me passionate!



Dear Readers and Friends,

At Indigo, this year has taken off with brilliant new fl vours and a rainbow of colourful offers to bring that little twist to 2019 and make it an exceptional year for you as well as for us.

Faithful to our mission in showcasing a feast of culinary experiences, you can count on us to bring to you innovative concepts as new foodies and taste buds trends emerge and rock the world. We hope that a few might even join in our long time favourites that you will get the opportunity to discover again this year. Mauritian cuisine has not been stagnant either and what better way than to read about its evolution directly from our Executive Chef, Nizam Peeroo, who has kindly agreed to an interview for our newsletter.

Our Food and Beverage division has been consolidated with new chefs and managers whom we present to you through snapshot portraits. You will be able to get to know them better as you visit us.

The limelight of this Flare issue though is on The Address Boutique Hotel. Our latest addition to the Indigo family now proposes great leisure activities that we have recently launched and that we are looking forward to further develop for your enjoyment.

We wish you a happy and interesting reading and, until the next issue of Flare, we invite you to stay tuned via our social media platforms as there are a lot more news in the pipeline.

Warm regards,

Rolph Schmid
Managing Director

Editorial



Entretien avec...
Chef Nizam

La cuisine mauricienne : toujours pleine de ressources

Quelles sont les caractéristiques de la cuisine mauricienne en général ?

Il est en réalité très difficil de définir la cuisine mauricienne. En effet, la plupart de nos classiques proviennent des quatre coins du monde ! A titre d'exemple, on a toujours pensé que le briani était un plat indien, hors il s'agit d'une recette iranienne, de même que nos fameux dholl puri que l'on pensait être une spécialité typiquement mauricienne, ces derniers sont aussi présents dans des pays comme les Philippines ou les Iles Fidji. Quant au rougail, de nombreux portugais vous diront qu'ils en sont les garants, pour preuve, dans un pays comme le Mozambique (ancienne colonie portugaise) le rougail est un plat national. Donc pour résumer, je pense que la cuisine mauricienne est à l'image de son peuple un brassage de culture différentes et elle se définit par la façon avec laquelle on la fait : chacun a sa façon de faire un mine bouille ou un cari, c'est ça la cuisine mauricienne, celle qui est faite à la maison.

Quels sont les ingrédients phare de cette gastronomie ?

Indeniablement les épices et condiments qui sont toujours présents et indispensables à la préparation des mets. Oignon, ail, gingembre, poivre, cannelle, massala, safran, carri poulet, thym, persil, muscade, girofl , cumin, coriandre, cardamome et j'en passe ! La cuisine mauricienne est connue pour ses multiples parfums, que deviendrait-elle sans ses épices ?

N'y a t-il pas toujours un peu la même chose. Comment cette cuisine peut se réinventer?

Tout simplement en la sublimant ! Avec le groupe Indigo nous avons été les premiers à mettre sur une carte de restaurant d'hôtel de luxe des plats typiquement mauriciens comme le bouillon de poisson brède mouroum mais aussi le massala de poulet en les réinterprétant avec une cuisson différente ou en la fusionnant avec des saveurs venues d'ailleurs. Quand on respecte le produit et l'authenticité des recettes toutes les combinaisons sont possibles !

Quelles sont les nouvelles tendances ?

Tout se joue au niveau des méthodes de cuisson avec la plus prisée : la cuisson à basse température à moins de 100°C. L'intérêt? Ne pas agresser le produit, conserver certaines valeurs nutritionnelles, éviter que la viande se rétracte, éviter que la pâte d'un gâteau se dessèche. On recherche le goût naturel des aliments et on évite des préparations trop grasses qui ont énormément de répercussions sur la santé. L'autre aspect sera le choix des ingrédients : les Mauriciens sont de plus en plus soucieux de ce qu'ils mangent et sont à la recherche d'une authenticité dans les produits. Quitte à passer plus de temps en cuisine, pourvu que les ingrédients soient sains et surtout locaux. La cuisine du terroir a le vent en poupe et c'est une bonne chose !





Cultural Rendez-vous...

Take your own steps into Port Louis' proud history and cultural heritage

Port Louis is a beautiful city and Indigo Hotels offer a comprehensive map at its reception desks for guests who want to explore "Porlwi" as it's affectionately known and discover its magnifi ent cultural and historical heritage. Mauritius' strategic location between Africa and Asia made it a valuable port of call for sea vessels around the globe in the 1800s, a strategic stopover on the Spice Route. As it remains today! The French governor, Bertrand François Mahé de Labourdonnais, who encouraged the development of a thriving economy, saw Port Louis being established as a naval base and shipbuilding centre. Today, Port Louis remains the business and administrative capital of Mauritius, a financial hu , and many shops, hotels and restaurants have also been built in the Caudan Waterfront vicinity in support of a thriving tourism industry. With your map in hand, visit some historical and cultural landmarks such as the Blue Penny Museum, the Jardin de la Compagnie with its enchanting banyan trees, China Town, the 19th century prison and fi e station, Supreme Court, Louis Cathedral, Jummah Mosque and Aapravasi Ghat.

Des soins du visage signés Germaine de Capuccini



I Spa est connu pour son off e en fitne s mais aussi pour ses soins haut de gamme prodigués avec des produits de qualité. Dernièrement, le centre de remise en forme du groupe Indigo a décidé de proposer à sa clientèle, la gamme de soins du visage et du corps de la célèbre marque Germaine de Capuccini. Créée en 1964 en Espagne, par la charismatique Carmen Vidal, la marque fait aujourd'hui partie du top 5 mondial dans le domaine des produits cosmétiques professionnels. L'utilisation d'ingrédients naturels, combinée à une technologie sans cesse innovante, font de Germaine de Capuccini un des emblèmes les plus influents dans le domaine des produits cosmétiques. La marque est distribuée dans plus de 80 pays, et est utilisée dans les instituts de beauté les plus exclusifs, les meilleurs spa et hôtels 5 étoiles du monde. La marque espagnole proposée à I Spa off e donc une gamme étendue de produits pour les soins quotidiens divisée en 3 groupes distincts: Anti-aging, tous les produits qui luttent contre les rides et autres lignes d'expression, The Specialist, le must pour celles et ceux qui veulent prendre soin de leur peau et enfin la ligne pour le corps qui comprend plusieurs gommages avant-gardiste. Les produits spa Germaine de Capuccini sont exclusivement réservés aux thérapies de bien-être. Ces produits satisferont les besoins corporels et spirituels de ceux qui sont à la recherche de tranquillité et de plaisir. « *L'autre point fort de ces produits Germaine de Capuccini, une compagnie déjà impliquée dans la protection de l'environnement, emprunte donc un chemin qui va de soi. La gamme Naturea est principalement composée d'huiles essentielles et d'ingrédients provenant de végétaux de culture biologique, sans parabène, silicone ou colorant artificiel. Les produits sont composés en grande partie de thé blanc, un anti-oxydant naturel très puissant! Donc, on combat : l'oxydation, la pollution et les radicaux libres qui sont très néfastes pour notre peau et qui accélèrent son vieillissement prématurément. On nous assure donc une peau bien protégée et ultra hydratée* » détaille Elodie le Spa Manager d'I Spa. A découvrir !

Le Hennessy lance sa première **Fashion Week**

HENNESSY FASHION WEEK

Le début du mois d'avril s'annonce fashion et glamour pour le Hennessy : en effet l'établissement arty du groupe Indigo s'apprête à accueillir sa toute première Fashion Week du 3 au 7 avril prochain. Au programme des workshops avec des invités de prestige issus des plus grandes maisons de haute couture parisienne et des défilés pendan toute une semaine ! Un événement d'exception qu'il ne faudra pas manquer !



PROGRAMME
3-7 AVRIL 2019

MERCREDI 3 AVRIL

Workshop 11h-13h
Textile Designer Workshop
Par Isabelle Lacassagne - Maison Chanel Paris

Fashion Show 19h-21h
Prêt-à-porter men and women
Par des designers locaux

After Party 22h-00h00

JEUDI 4 AVRIL

Workshop 11h-13h
Artisan Maroquinier Workshop
Par Maxime Levrault - Hermes & Louis Vuitton

Fashion Show 19h-21h
High Fashion
Par des designers locaux

After Party 22h-00h00

VENDREDI 5 AVRIL

Workshop 11h-13h
Fabric and design
African Designers Workshop par Yale Woody & Kone Pelebe

Fashion Show 19h-21h
Young Première à Backstage
Par des designers prometteurs

Special Happy Hour à Backstage

SAMEDI 6 AVRIL

Workshop 11h-13h
Make-Up
Workshop par Cedric Lanappe

Fashion Show & Dîner de Gala

DIMANCHE 7 AVRIL

Fashion Show 16h-21h
Summer Wear at The Gallery Pool Bar
Par des designers locaux

Tickets à **Rs 500/par workshop**, **Rs 250/ par fashion show** & **Rs 1,400 par personne pour le Fashion Show & Dîner de Gala du 6 avril.**

Depuis sa création, le Hennessy s'est toujours illustré comme le nouvel *entertainer* à Maurice. De ce fait, l'établissement a rapidement eu pour objectif de créer des concepts innovants avec une vision ouverte sur les tendances culturelles et succès du monde. Son critère de réussite ? Que les visiteurs qu'ils soient Mauriciens ou non fassent du Hennessy leur moment d'évasion.

Pour cela, l'hôtel est vraiment maître en la matière avec toute une gamme de concepts collector qui ont fait leur preuve dans le monde. Les Fashion Week organisées dans un hôtel en font partie. Il n'y avait pas mieux que le Hennessy pour proposer ce genre d'événement puisque l'hôtel est déjà connu à Maurice pour être la scène de prédilection des acteurs de l'industrie de la mode avec ses multiples fashions show organisés tout au long de l'année. Cette fois, le convive aura droit à une vraie Fashion Week qui n'aura rien à envier à celle que l'on peut voir en Europe. Le Hennessy le sait : la mode et le monde de l'hôtellerie bien que distincts, sont deux univers qui ne demandent qu'à se rapprocher pour séduire une clientèle mode toujours plus exigeante. Que le spectacle commence !

Un programme haut de couture ! Les workshops

Les fashionistas ainsi que les créateurs mode de tous bords ne devraient pas manquer les workshops de la Fashion Week qui promettent d'en mettre plein les yeux ! La Fashion Week comprendra 4 workshops organisés du mercredi 3 au samedi 5 avril de 11h à 13h, dont deux exclusifs l'un étant animé par Isabelle Lacassagne de Chanel le 3 avril sur les spécificités du métier de designer textile ou encore celui de Maxime Levraut d'Hermès et Louis Vuitton sur l'art de la maroquinerie. Le Hennessy aura aussi l'honneur de recevoir deux designers africains venant de Côte D'ivoire, Yale Woody et Kone Pelebe, qui livreront leurs astuces pour créer un vêtement haut de gamme et choisir le bon tissu. Que serait une Fashion Week au Hennessy sans la présence de celui qui sublime les visages, Cédric Lanappe que l'on ne présente plus tant il est la référence en matière de maquillage professionnel à Maurice. Avec son expertise Cédric montrera aux visiteurs comment faire un maquillage de nuit ou de jour réussi.

Les défilé

Une Fashion Week sans défilés ce n'est pas une Fashion Week ! L'événement en prévoit une vingtaine et les projecteurs seront mis sur les collections des designers locaux que le Hennessy souhaite encourager.

« Au Hennessy tous les acteurs de la mode en général savent qu'ils trouveront toujours dans cet hôtel un terrain d'expression et une plateforme de créativité comme nulle part ailleurs à Maurice. Nous sommes donc très fiers de les accueillir, que le visiteur ou même le futur acheteur se prépare, il y en aura pour tous les goûts » détaille Julien Glannes, Directeur Général du Hennessy Park Hotel .

La Fashion Week du Hennessy en chiffres

5 JOURS D'ACTIVITÉS

4 WORK SHOPS

20 FASHION SHOWS

16 DESIGNERS LOCAUX & INTERNATIONAUX

Nos sponsors:

For proud supporters of the arts, an exciting, new film p oject…

As a major player in Mauritius' cultural landscape and in partnership with the Ile Courts Festival, Hennessy continues with its aim to discover, support and promote local artists. Our success over the years has encouraged us to take it even further and as part of the Festival, we hosted a pitch party for young directors keen to expose their work and find patrons. We also partnered with Porteur d'Image (a non-profitmaking association, which aims to develop and promote the Mauritian fil industry).

A gala dinner, entitled Ciné-Diné, was held to raise funds and help us, together with our selected young director, embark on this exciting new venture. Christel Maurymoothoo was chosen to direct her film, "Totem", which is based on the story of Pieter Both, who was the fi st Governor-General of the Dutch East Indies and is also the name of the most iconic mountain in Mauritius; Christel's fil references Malcom de Chazal, one of Mauritius' most famous writers and his book, Petrusmok. With so much talent and fascinating stories at our fin ertips, we're looking forward to launching this fi st film at the hotel and expect it to be a resounding triumph.





Petrusmok

notre Sélection

La vraie cuisine mauricienne
un best seller réédité disponible à Pétrusmok



Pétrusmok propose en exclusivité la réédition de La Vraie Cuisine Mauricienne, l'incontournable livre de recettes écrit par Guy Félix, en 1972. Le lancement de l'ouvrage a été effectué au Hennessy Park Hotel, à Ebène, le lundi 3 décembre.
Cette réédition qui a été faite en collaboration avec les Editions de l'Océan Indien et le Hennessy Park Hotel propose de nouvelles présentations des plats à partir des recettes originales qui ont été réalisées par le chef Thierry Saint Mart qui n'est autre que le chef du Hennessy. Quant aux photos, elles portent la signature de Christian Bossu-Picat. Physiothérapeute au ministère de la Santé, Guy Félix était un fin gast onome et aimait partager son savoir-faire, pour sublimer à sa façon la tradition culinaire mauricienne. Ses enfants ont voulu lui rendre hommage en rééditant le livre de leur père à se procurer en exclusivité à Pétrusmok.

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

Le Caudan Arts Centre, un théâtre inédit à Maurice



Depuis toujours, le groupe Indigo établit avec la culture sous toutes ses formes des liens affectifs forts notamment avec le Hennessy qui fait figu e d'établissement artistique mais aussi avec le Labourdonnais ou le Suff en qui sont tout autant d'établissement liés au patrimoine culturel et historique de la capitale.

Le visiteur le sait, quand il séjourne dans l'un des hôtels du groupe Indigo, il a la possibilité d'apprécier l'Ile Maurice autrement. Le partenariat du groupe Indigo avec My Moris, un portail de visites insolites de Maurice et de sa capitale en est la preuve. Les visiteurs font alors d'une pierre deux coups : ils profitent d'une expérience culturelle unique en son genre tout en appréciant les multiples attraits des emblématiques hôtels Indigo. Tout au long de l'année, le groupe se sert donc de ses hôtels tous idéalement situés pour proposer à ses visiteurs comme aux Mauriciens de profiter de l'off e culturelle environnante. C'est le cas avec le nouvel espace dédié à la culture qui a ouvert ses portes à quelques pas du Labourdonnais.

En effet, en décembre 2018 a vu l'inauguration tant attendue à Maurice du Caudan Arts Centre sur le port de la capitale. Cet espace culturel ultra moderne situé à quelques pas des hôtels Indigo qui abrite un théâtre, une galerie d'art, un café et plusieurs salles dédiées aux acteurs de la culture et aux conférenciers de tous bords n'a pas fini de aire parler de lui.

Comédies musicales, danse, théâtre, débats, projections... Le Caudan Arts Centre souhaite inviter ses visiteurs à faire un bain de culture avec une off e théâtrale qui crée des passerelles entre Maurice, l'Afrique et l'Asie avec une programmation éclectique pour tous les genres et les styles.

Au-delà d'une programmation cosmopolite, le théâtre de 431 places mise aussi sur sa conception technique pour se différencier. Ce sont les ingénieurs de la Performing Arts Division d'Arup (entreprise anglaise spécialisée dans l'ingénierie et le design) qui a été sollicité. Ici, le visiteur est accueilli dans une salle à l'acoustique hors-norme. Tout a été pensé, du revêtement des murs, des sols et des sièges jusqu'à l'architecture, pour permettre aux 431 spectateurs d'entendre un dialogue sur scène... sans micro. Une grande première à Maurice ! Le Caudan Arts Center ? Un lieu à ne pas manquer !

Post Box Lounge Bar
Happy Hour
LABOURDONNAIS WATERFONT HOTEL
EVERY FRIDAY
FROM 5PM TO 8PM
DRINKS AT HALF PRICE

Gin & JAZZ
AT THE ADDRESS EVERY FRIDAY
Happy Hour from 5pm to 8pm

AT HENNESSY
Japanese BUFFET
WITH
UNLIMITED SUSHI
Rs 990
EVERY SUNDAY FOR LUNCH

AT THE ADDRESS
IZUMI
Every Tuesday
50% off
ON SUSHI

Art Kids Workshop
Rs 350
27 APRIL 2019
SATURDAY AS FROM 10AM
UPON BOOKINGS ONLY – 403 7200

Every Wednesday...
It's pizza time !
At The Address
Buy 1 pizza get 1 free*

CELEBRATE
EASTER
at INDIGO HOTELS
21 April 2019

Tempura Temptation
LABOURDONNAIS WATERFRONT HOTEL
EVERY FRIDAY
PLATTER AT
Rs 800

AU LABOURDONNAIS
à table avec...
RENDEZ-VOUS MENSUEL AUTOUR DE LA CULTURE.
CONFÉRENCE SUIVIE D'UN DÎNER