June 2024 - No. 41

# flare

Lifestyles at NINETY-SIX HOTEL COLLECTION

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

## Célébrer notre mauricianisme

*Dans son nouvel espace au Hennessy Park Hotel, Petrusmok continue à faire rayonner la littérature mauricienne. Cet antre des écrivains, des poètes, des amoureux des livres, témoigne de l'engagement des hôtels Ninety-Six à œuvrer pour une culture mauricienne rassembleuse. Parallèlement, Brasserie Chic affiche fièrement notre street food sur sa nouvelle carte. Une célébration vibrante de nos couleurs locales !*

CRAFTING CONNECTIONS




Antipasti

2

Fresh new!

3

Culture

6

TRIPADVISOR TRAVELERS' CHOICE AWARD 2024
AWARDED TO
THE ADDRESS BOUTIQUE HOTEL & RESIDENCES
Tripadvisor Travelers' Choice Awards 2024

## Lorenzo de Martin

Nouveau directeur du Suffren Hotel & Marina

# Le nomade de l'hôtellerie



*L'hôtellerie, c'est la 'storia importante' du nouveau directeur général du Suffren. De la Cortina d'Ampezzo d'où il est originaire à New York, Hong-Kong, Dubaï ou Port-Louis ; il imprime sa marque. On vous le raconte au travers des destinations clés de sa carrière.*

**Cortina d'Ampezzo :** Cette ville montagneuse du Nord-est de l'Italie est renommée pour sa beauté époustouflante. Lorenzo y voit le jour. Il a aussi été le directeur général du Cristallo Resort & Spa Luxury Collection, situé dans sa ville, de février 2022 à septembre 2023.

**Milan :** Lorenzo y passe cinq années avant de décrocher son diplôme en Hospitality Business & Management.

**New York :** Le Bernardin situé à l'intersection de la 51e rue entre la 5e et la 6e Avenue, est l'antre de Lorenzo de 2000 à 2003, au poste de Restaurant Manager de cet établissement auréolé de 3 étoiles Michelin. *« New York est la capitale du monde pour moi ! On y travaille dur. Pour quelqu'un d'aussi compétitif que moi, New York était idéal. Dans ce restaurant, j'ai croisé Bill Clinton et l'acteur Jim Carrey ! »*

> *Mon leitmotiv consiste à mettre mon expérience internationale au service des voyageurs d'ici et d'ailleurs*

**Dubaï :** Employé par le Gates Hospitality Group, il est responsable des opérations pour l'ensemble du groupe. *« Ce pays restera une terre aride pour moi même si le travail y est extrêmement stimulant avec énormément d'étrangers. »*

**Hong-Kong :** *« C'est le lieu où j'ai eu le plus de mal à me faire comprendre mais c'est là où le business était extrêmement florissant. » J'ai toujours dit à mes équipes qu'elles n'ont pas besoin de travailler plus dur mais plus intelligemment. »* À l'époque, il travaille pour Gaia group. Il est un directeur des opérations pugnace mais juste.

**Port-Louis :** S'il n'avait quasiment jamais entendu parler de l'île Maurice, Lorenzo s'est laissé tenter par le Suffren Hotel & Marina après avoir échangé avec Rolph Schmid, Managing Director de Ninety-Six Hotel Collection. *« Mon leitmotiv consiste à mettre mon expérience internationale au service des voyageurs d'ici et d'ailleurs. »*

## Bevan Wilson

# Un Chef Exécutif au grand coeur

*Chef exécutif des deux restaurants du Labourdonnais Waterfront Hotel, Yuzu et Brasserie Chic, depuis février 2024, Bevan Wilson qui a succédé au Chef Nizam Peeroo, entend s'imposer en douceur pour mieux compter sur ses équipes.*



Il ne fricasse pas son bonheur d'avoir été nommé. Il sait que ses responsabilités sont grandes car la renommée et le raffinement des cuisines du Labourdonnais Waterfront Hotel sont ancrés dans la capitale. Ainsi, il ne dirige pas avec l'idée de trancher en permanence, mais plutôt avec celle d'une co-construction jour après jour avec ses équipes pour régaler les convives et faire tourner sa cuisine. *« Je n'aurais jamais pensé occuper de telles fonctions lorsque j'ai débarqué au Yuzu en 2015. Je suis un cuisinier réservé. Désormais j'apprends à sortir de ma cuisine pour superviser les menus, les stocks, le service. Je sais que je n'arriverai à rien sans mes équipes. Mon objectif est de satisfaire les clients sans étouffer la créativité de mes équipes. »* Une équation pas si facile à réaliser pour ce timide qui s'est toujours planqué derrière ses fourneaux. Depuis ses débuts, les papilles du Chef ont gravé toutes les saveurs ; des amuse-bouche aux desserts, qui témoignent de la richesse de la cuisine panasiatique. C'est à Cape Town qu'il apprend auprès de Chefs asiatiques qui ne lui ont guère facilité la tâche. Après quoi c'est en Arabie Saoudite qu'il perfectionne son art avant de débarquer à l'hôtel Labourdonnais, recruté par Nizam Peeroo. *« Chef Nizam a été un mentor. Je lui serai toujours reconnaissant de m'avoir tant appris. »* Au menu de ses objectifs prochains : le renouveau de la carte de Brasserie Chic (lire en page 3) pour *« surprendre nos clients. »* Talentueux, rigoureux, motivé et modeste : le Chef Wilson a la toque d'un grand chef !

## Ludovic Lagesse

Nouveau directeur du Hennessy Park Hotel

# Passionné et agile

## Son parcours en 6 dates clés



*Le nouveau directeur général du Hennessy Park Hotel rêve de faire carrière dans l'hôtellerie depuis ses 12 ans. Trente ans plus tard, il compte une riche carrière tant dans l'opération que dans la direction d'hôtels. Portrait chronologique d'un DG passionné et agile.*

**1990 :** Ludovic Lagesse a 12 ans et traine sans relâche à l'hôtel Paradis où son oncle Yves est chef de la maintenance. Vivre au cœur d'un hôtel suscite toutes ses envies. Il décide qu'il sera chef de cuisine parce qu'il est aussi gourmand que gourmet.

**1998 :** Stage au Labourdonnais Waterfront Hotel. Il y fait le tour de tous les métiers sous l'œil attentif de Rolph Schmid. *« Une belle entrée en matière pour ma carrière »,* dit-il.

**1999 :** Il met le cap sur la ville de Nîmes pour intégrer l'école hôtelière Vatel. Il apprend le métier d'hôtelier, se passionne pour le rugby et y rencontre son épouse. Il y passe 3 ans à conforter sa passion pour le secteur hôtelier.

**2002 :** Son premier emploi au cœur du Royal Lux Hotel au Luxembourg. Il y rencontre un autre mentor, un certain Jean Bibo qui lui apprend qu'un leader prend soin de ses équipes. C'est dans ce prestigieux établissement qu'il grimpe rapidement les échelons, passant de Chef plongeur à Chef Stewart sans oublier le poste de F&B Manager en seulement six ans. Il y apprend la valeur du travail et le respect du client et de la hiérarchie.

> *Injecter de l'allure et de l'élan à l'hôtel le plus arty de la collection Ninety-Six*

**2008 :** Il ignore alors qu'il passera quatorze années au sein de Trimetys, groupe hôtelier de l'Ouest qu'il va aider à faire grandir. Il contribue à transformer un hôtel de seize chambres en Resort. À son palmarès, également : l'ouverture de trois hôtels dont un à Rodrigues.

**2024 :** Après une année passée au poste de Group Head of Operation du Groupe Mont Choisy, il est nommé directeur général du Hennessy Park Hotel en février 2024. Ses défis : injecter de l'allure et de l'élan à l'hôtel le plus arty des hôtels Ninety-Six. *« Il y a un ADN à magnifier. Cela m'inspire à créer un nouveau storytelling avec chaque membre de notre équipe. En tant que directeur d'établissement, il est essentiel d'être adaptable pour que ce métier demeure passionnant.»*





NOUVELLE CARTE
à Brasserie Chic

## Célébrer l'interculturel dans nos *assiettes !*



Carrefour des cultures, l'île Maurice est riche d'une street food que notre nouvelle carte célèbre. Elaborée par Bevan Wilson, Chef exécutif du Labourdonnais Waterfront Hotel qui a succédé au Chef Nizam Peeroo, elle conserve les traditions de la cuisine de brasserie française tout en mettant en valeur l'héritage culinaire raffiné mauricien et notre précieux savoir-faire. Brasserie Chic dévoile une nouvelle carte qui se distingue par son audace et son inventivité. On y retrouve la fraîcheur des produits, le plaisir et le partage comme dans ce jarret d'agneau braisé, classique maîtrisé de la cuisine de brasserie. Elle propose également des plats plus métissés à l'instar des noix de Saint-Jacques et cœur de palmiste braisé. Elle reflète la passion du Chef Bevan pour les plats mijotés et réconfortants.

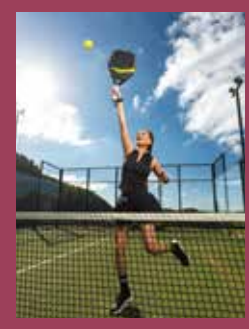
Ce qui retient l'attention, c'est incontestablement la street food. « *Notre cuisine de brasserie célèbre cette cuisine française depuis des décennies et constitue la pierre angulaire de notre renommée. Elle s'ouvre à la cuisine populaire mauricienne pour permettre à nos convives venus des quatre coins du monde de découvrir les riches saveurs de notre cuisine, inspirée par quatre continents et que les Mauriciens ont adapté à leur sauce* », explique notre Chef. Les essentiels de cette street food sont à l'honneur : mine frit, bol renversé, farata et dholl puri. Aux crevettes, au poulet ou aux légumes ; le mine frit combine des nouilles sautées avec des viandes et des épices, sublimées par des sauces asiatiques dans un wok. Le fameux bol renversé propose crevettes, légumes ou poulet cuits dans une sauce savoureuse, servis sur un lit de riz avec un œuf frit par-dessus.

Quant aux faratas et aux dholl puris, galettes d'origine indienne, elles sont aussi emblématiques pour les Mauriciens que les tacos pour les Espagnols ! Les dholl puris, moelleuses avec leurs pois cassés jaunes, et les faratas, larges crêpes salées succulentes. Ils sont accompagnés des traditionnels 'kari gro pwa' et achard de légumes, une préparation à base de légumes de l'île Maurice et de la Réunion, marinés dans des épices.

À retenir aussi sur cette carte : notre dry curry de bœuf relevé, nos Poke Bowl, nos options végétaliennes, et l'icône de la gastronomie française, le tartare de bœuf servi sur son guéridon, préparé et assaisonné devant les convives. À ne pas manquer non plus : nos tagliatelles préparées dans une meule de parmesan pour un voyage gustatif rare. Notre menu enfant, nos offres à savourer sur le pouce ainsi que nos somptueux desserts maison ont aussi de quoi affoler les papilles !

**Notre restaurant est ouvert de 06h30 à 22h30 (dernières commandes). Information/réservation sur le 2024929, restaurants@ninetysixhotels.com ou via l'application Eat App**

## *Padel-vous bien !*



L'été 2024 s'annonce palpitant avec l'arrivée de 4 terrains de padel au Hennessy Park Hotel et 2 terrains à The Address Boutique Hotel & Residences. En partenariat avec RM Club, nos terrains seront couverts pour les entraînements et les tournois 7j/7 jusque tard dans la soirée, réservables via une application, selon le niveau des joueurs. Nos coachs seront disponibles pour initier et entraîner les amateurs. Une boutique avec une belle terrasse servant sushis, burgers, pizzas et boissons complèteront cette expérience sportive unique.

### *Le saviez-vous ?*

Social et convivial, le padel combine les éléments du tennis à ceux du squash. Il se pratique en double sur un terrain plus petit qu'un court de tennis, entouré de vitres et de grillages qui font partie intégrante du jeu. Les balles, similaires à celles du tennis, mais moins pressurisées, sont accompagnées de raquettes sans cordes perforées, souvent en composite ou en fibre de verre.

## *Thai Treasures* **at Yuzu**



From May 24th to June 8th, our guests embraced the luxury and sensuality of Thai cuisine at Yuzu restaurant. The prawn Pad Thai, garnished with roasted peanuts, took center stage. The tangy, salty, spicy, and sweet flavours of Tom Yum soup also delighted our guests' palates, not to mention the spicy duck red curry and the stir-fried beef fillet. This symphony of flavours included appetizers, soups, main courses, and desserts, meticulously prepared by chef Bevan Wilson who perfectly masters Thai cuisine!



## *Rocher Coco en* **deux bouchées !**

Vous connaissez cette envie irrésistible d'une « petite douceur » en fin de repas ou au goûter ? Pour être au plus près de vos envies, Rocher Coco vous propose désormais des délicieuses mignardises composées de deux bouchées gourmandes. Parmi, notre Tropézienne composée d'une brioche légère garnie d'une crème pâtissière riche et crémeuse ou notre Mont-Blanc une pâtisserie sophistiquée qui associe une purée de marrons à une crème fouettée sur une base de meringue.Vous craquerez aussi pour nos tartelettes aux fruits rouges ou au citron alliant croquant et acidulé. Vous succomberez à nos douceurs mauriciennes, revisitées par nos pâtissiers ; à l'instar de notre 'napolitaine' avec son sablé fondant, sa confiture et son nappage au fruit de la passion ou encore notre Puits d'Amour avec sa crème légère et sa compote aux cerises griottes et notre gâteau Francis revisité avec son moelleux et sa crème onctueuse par-dessus. Nos pâtissiers n'oublient pas vos grandes occasions à célébrer et vous proposent nos grands formats avec entre autres, un millefeuille relevé avec un croquant au caramel ; notre bavarois à la pistache et à la framboise et notre flan parisien emblématique création boulangère française vous comblera pour sa texture lisse et sa saveur subtile de vanille. Succombez sans culpabiliser !

**Rocher Coco au Caudan est ouvert 7 jours /7**
**Lundi à samedi de 9h30 à 18h**
**Dimanche et jours fériés de 9h30 à 14h**

## La Fourchette's refreshed *menu unveiled!*



Nestled in the picturesque village square of The Address, the esteemed Mediterranean haven, La Fourchette restaurant, unveils an exquisite expansion to its culinary repertoire. The new menu selections are a testament to the restaurant's commitment to exceptional dining experiences. Savour the salmon ravioli, a dish where tradition meets innovation, meticulously crafted by our chef to tantalize your taste buds. The Risotto with lemon butter sauce is a symphony of creamy richness, each spoonful a harmonious blend of zest and indulgence. For those seeking a dish that satisfies the soul, our sticky lmb ribs are a must-try, bathed in a luscious honey and spice glaze. Celebrate the simple joy of dining at La Fourchette, where each creation is thoughtfully prepared to delight those with a passion for vibrant cuisine.

**Our restaurant is opened from 6.30am to 10.30pm (last order). Information/booking on 202 4929, restaurants@ninetysixhotels.com ou via l'application Eat App**

## **I Spa,** *des offres formidables pour juin et juillet*



Hormis ses soins à la carte, I Spa renouvelle chaque mois ses offres exclusives. En juin, nos coachs et nos thérapeutes vous invitent à vous abandonner à la musique en cabines ou dans nos salles de fitness autour du thème : Mélodies, tempo, harmonie. Le 27 juin, membres et non-membres sont conviés à participer à un fit fun géant en plein air au Hennessy de 18h30 à 19h30 pour se retrouver dans la bonne humeur et en musique ! En juillet, I Spa déroule ce thème : A fond les ados ! Au programme : massage, soin du visage anti-acné, yoga, relooking pour les 13 à 17 ans. Ils ont aussi rendez-vous avec la sophrologue Jaya Bheemuck le samedi 20 juillet pour un atelier interactif au Hennessy. Trop cool !

**Réservation sur le 202 4930 ou reservations@ispaclub.com**
**Suivre I Spa Fitness & Wellness Club Mauritius sur Facebook pour découvrir toutes nos offres.**

## **Delizioso** *Italian buffet !*

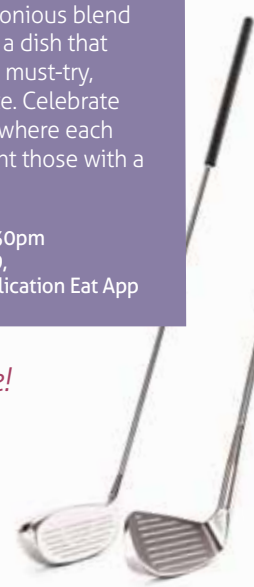


Our delightful 100% Italian buffet at Pomme de Mât restaurant from 3rd to 18th May left taste buds tingling and hearts content. Many of you enjoyed our 100% Italian buffet emphasising on quality ingredients where you savoured the naturally Sicilian touches blending with the mastery of Milanese risotto, crostini station and you rediscovered the 24-month-aged Parmesan. The Italian charcuterie and its cheeses pleasantly surprised you. Good news: the buffet will be back soon!



## *Labourdonnais Annual Fundraiser Golf Challenge!*

In the heart of Legend Golf Course Belle Mare Plage, the 13th Labourdonnais Golf Challenge sparked joy and rivalry. On 6th April 2024, participants reveled in the spirit of competition with exciting contests and spectacular prizes. Beyond the game, it was a celebration of generosity, as each cheer and triumph were in support of the children of SOS Village, with raised funds mirroring the shared compassion that promises to nurture their bright futures.








Petrusmok

# Trait d'union avec la littérature mauricienne

*Depuis octobre 2015, Petrusmok porte haut la littérature mauricienne. Dans son nouvel espace repensé au Hennessy Park Hotel, elle propose de nouveaux chapitres autour de la vitalité de notre littérature qui pratique diverses langues, épouse différentes formes, tandis que notre île demeure un topo incontournable de l'imaginaire littéraire mauricien.*

Petrusmok est fièrement mauricienne. Elle célèbre l'objet livre, donnant chair à des personnages et forme à la pensée, tout en nourrissant l'appétit de la lecture pour tous. C'est sa raison d'être.

Elle célèbre auteurs, éditeurs, bédéistes, poètes, essayistes du XVIII[e] siècle à nos jours parce qu'au pays où la culture des contes et des sirandanes est profondément enracinée, notre littérature est le reflet de nos identités en y capturant les contours de notre quotidien, de notre histoire, de nos traditions et de notre diversité culturelle.




Petrusmok
LA LIBRAIRIE MAURICIENNE

## À l'origine...

Petrusmok est le nom emprunté à l'ouvrage mythique de Malcolm de Chazal, figure tutélaire de la littérature mauricienne. Un précieux exemplaire de la première édition de cet ouvrage datant de 1951 est soigneusement conservé sous une cloche de verre dans notre nouvel espace.

> *(...) La littérature mauricienne donne des ailes à la pensée mauricienne.*
>
> *J.M.G Le Clézio*



> *La littérature de notre île est répandue depuis le commencement.*
>
> *Issa Asgarally*

## Un vibrant kaléidoscope d'expériences universelles...

De la représentation crue du quotidien dans les œuvres prolifiques de Marcel Cabon à l'exploitation de la marginalité dans celles d'Ananda Devi, en passant par la quête de soi et la résilience dans les romans de Nathacha Appanah, la littérature mauricienne est un vibrant kaléidoscope d'expériences humaines et universelles.

L'imbrication des langues avec une prédominance de l'écriture en langue Française (notre île a été la première au monde à accueillir une Alliance Française en 1884), des cultures et des religions, façonne notre identité mauricienne mêlée, multiforme, élastique, hybride. Nos us et coutumes, nos somptueux paysages, irriguent cette littérature pays et son imaginaire tissé, rêvé et révélé dans les entrelacs de contes, de nouvelles, de récits. Cette mosaïque narrative nous nourrit et nous enrichit.

Cette littérature mauricienne fait donc jaillir des thèmes récurrents tels que l'identité, l'insularité, l'exil, les transgressions, les préjugés, les interdits... Au-delà de l'image d'une île paradisiaque posée au milieu de l'océan Indien, notre littérature interroge sans relâche les complexités de notre société multiculturelle et multiethnique. Elle défie les clichés de la carte postale pour révéler une réalité plus nuancée et plus profonde.

## Une littérature au carrefour des frontières...

L'île Maurice est une source inépuisable d'inspiration car elle se trouve au carrefour de toutes les frontières : géographiques, identitaires et langagières. Cette diversité est la pierre angulaire de notre littérature.

Née en pleine période coloniale, elle a attendu l'indépendance, en mars 1968, pour se défaire de certains lieux communs et s'interroger sur le tissu social mauricien à travers les œuvres de Marie-Thérèse Humbert, Marcel Cabon (1912-1972), Edouard Maunick (1931-2021), Loys Masson (1931-2021), notamment.

Dans les années 90, la voie mauricienne trouve un rythme, un phrasé, avec les premières publications d'Ananda Devi. Dans les années 2000 grâce à la visibilité accordée par des maisons d'éditions françaises, des écrivains mauriciens tels que Nathacha Appanah, Alain Gordon-Gentil, Shenaz Patel, Barlen Pyamootoo, rayonnent à l'international, avec des œuvres traduites dans d'autres langues. En 2008, J.M.G Le Clézio devient Prix Nobel de littérature et revendique la nationalité mauricienne de son grand-père et son influence sur son écriture.

Des années 2010 à 2020, d'autres noms mauriciens tels que Carl de Souza, Corinne Fleury, et Davina Ittoo font honneur à la littérature mauricienne dans diverses émissions et salons littéraires à l'étranger. Entre-temps, quelques maisons d'éditions mauriciennes, Pamplemousses Éditions, Editions Le Printemps, l'Atelier des Nomades, Philippe Rey Éditions, donnent des ailes à notre littérature grâce à des prix plus accessibles. D'autres voies sont clairement encore possibles.






> *Il s'en fallait d'une phrase littéraire pour dire notre temps. Aujourd'hui, plus que jamais, la littérature est un combat nécessaire.*
>
> *Ananda Devi*

# *Pétrusmok réaffirme son engagement à faire vivre la littérature mauricienne...*

C'est la raison pour laquelle, le nouveau Petrusmok demeure le lieu de rencontres, le trait d'union entre le livre et vous. Nous multiplions les lancements de livres d'auteurs confirmés tout en donnant leur chance à ceux qui lancent une première publication. Parallèlement, nous reprendrons nos soirées « Autour d'un auteur » pour vous amener au plus près du travail sur l'écriture autour d'un succulent dîner. Enfin, nous souhaitons renouer avec notre Salon du livre mauricien, pour réunir auteurs, éditeurs, illustrateurs, libraires, afin que votre passion de lecteur et votre curiosité pour leur travail ne soient jamais rassasiées.

**400**
c'est le nombre d'ouvrages mauriciens disponibles à Petrusmok



## Nos lancements de juin

Rendez-vous le mardi 18 juin pour le lancement conjoint de deux ouvrages de Monique Dinan, *La belle Église de Notre-Dame de Lourdes* à Rose-Hill et *La beauté du mariage*. Le lendemain, ce sera au tour de Ramen Narainsamy de lancer son ouvrage bilingue, Birds of the Mascarenes/Les Oiseaux des Mascareignes à 18h30. Suivez-nous sur Facebook et Instagram pour ne rien rater de nos lancements.







## Petrusmok à livres ouverts

Petrusmok s'est déplacée pour se rapprocher du lobby du Hennessy. Elle en a profité pour faire sa mue. Il y a là des couleurs, de la sobriété, du calme, de la volupté dans la présentation des ouvrages, la mise en rang des romans, dans le tri des livres jeunesse et de ces livres catalogués de « beaux ouvrages » dans leurs couvertures cartonnées qui attirent l'œil. Ce n'est pas l'endroit où on lit mais on peut se perdre une bonne heure pour trouver un ouvrage qui donne envie de l'acheter pour y plonger le nez et fuir le fracas du monde.

**13**
C'est le nombre de beaux livres aux couvertures cartonnées, répertoriés à Petrusmok

> *Chaque fois qu'un livre m'empoigne, l'ébranlement que j'en reçois est trop fort (...) l'écrivain ne perd jamais de vue le monde extérieur, ni l'époque dans laquelle il vit.*
>
> *Charles Juliet*

### *Horaires*

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Le samedi de 10h à 16h.
Fermés le dimanche et les jours fériés.
Information : 403 7216



## Megan Thomas
### *Libraire à l'écoute*

Elle est la gardienne des lieux, celle dont le sourire et l'écoute, rendent chaque visite à Petrusmok, chaleureuse et accueillante. Depuis 2017, Megan s'occupe de la librairie et gère toute la logistique lors des soirées de lancement. C'est également elle qui a réorganisé les rayons, donnant une nouvelle vie aux ouvrages disponibles dans cet espace plus moderne. Merci Megan !



Chers clients, chers amis,

L'horizon qui se profile est riche en événements pour Ninety-Six Hotel Collection et je suis heureux de les partager avec vous. Cet été, nous inaugurerons six terrains de padel, quatre au Hennessy, deux à The Address. Ce sport de raquette qui suscite un engouement croissant dans le monde pourra rassembler les Mauriciens et nos clients autour d'une offre sportive abritée des intempéries avec en plus, de belles terrasses pour assister aux tournois et profiter du savoir-faire de nos équipes en cuisine. Cette initiative témoigne de notre engagement à répondre aux besoins diversifiés de notre clientèle, tout en renforçant notre attractivité à l'échelle internationale.

Je suis impatient aussi de vous dévoiler le nouveau Backstage Lounge Bar. Ce lieu, cœur battant du Hennessy est non seulement un point de rencontre incontournable pour les artistes mauriciens, mais il est aussi un lieu de vie pour nos clients d'ici et d'ailleurs.

Parallèlement, notre équipe dirigeante s'est enrichie de deux nouveaux directeurs généraux, Lorenzo de Martin et Ludovic Lagesse. L'expertise internationale de Lorenzo et l'agilité de Ludovic insufflent un nouvel élan au Suffren et au Hennessy. La nomination de Bevan Wilson, qui a succédé à Nizam Peeroo au poste de Chef exécutif du Labourdonnais Waterfront Hotel renforce notre engagement vers l'excellence culinaire d'autant que Bevan a élaboré une nouvelle carte pour le restaurant Brasserie Chic et qu'il y a ajouté des mets emblématiques de la Street food mauricienne.

Je salue cette initiative qui témoigne une fois encore de notre engagement à faire vivre la culture mauricienne et à l'apporter au plus près de nos clients. La librairie Petrusmok, récemment réaménagée et déplacée pour offrir une meilleure accessibilité, continue de célébrer notre héritage littéraire mauricien, ajoutant ainsi une belle valeur ajoutée à nos offres hôtelières.

Je suis fier de mentionner notre Golf Challenge, notre opération annuelle de levée de fonds, en soutien à l'ONG SOS Village. Cet événement, rendu possible grâce à nos fidèles partenaires et des participants enthousiastes, a été particulièrement marquant cette année.

Rien de tout cela ne serait possible sans nos équipes qui font vivre nos quatre hôtels. Je tiens à les remercier pour leur dévouement. Je remercie également chacun d'entre vous de choisir Ninety-Six Hotel Collection pour vos séjours, vos conférences, vos événements.

Rolph Schmid
Managing Director

# Editorial

# Art expo

## Jocelyn Thomasse

ART EXPO DU
**31 MAI - 30 JUIN 2024**

**HENNESSY PARK HOTEL**







## *Œuvres inédites de Jocelyn Thomasse au* **Art Wall du Hennessy**

Jusqu'au 30 juin 2024, le Hennessy Park Hotel est heureux d'accueillir une exposition solo de Jocelyn Thomasse sur son 'Art Wall'. Les passionnés d'art sont invités à promener leur regard sur seize toiles exclusives du peintre. Dans ses nouvelles œuvres vibrantes, on perçoit l'espace, les nuances, les ombres, la lumière et la beauté qui parfois saisissent ou bouleversent, alors que Thomasse affine ses traits tout en restant fidèle à ses thèmes de prédilection : paysages, nus et natures mortes.



Thomasse qui dessine et peint au quotidien, propose des oeuvres inédites pour ce solo entre 2023 et 2024. Si ses sujets de prédilection restent les mêmes, il questionne sans cesse son style et n'arrête pas de composer avec la nécessité de se renouveler. Ses nouvelles œuvres sont fraîches et épurées, avec moins de lignes et de couleurs, et toujours la même curiosité qui le pousse à se documenter minutieusement avant de travailler sur ses toiles. Tout commence par le crayon, son fameux « bistouri », héritage de Serge Constantin qu'il perpétue, avant de passer à la peinture à l'huile.

Ce solo lui permet d'explorer plus profondément les relations entre les couleurs pour créer des compositions plus harmonieuses et émotionnellement résonnantes. Comme les expressionnistes abstraits, Thomasse cherche à exprimer des émotions et des idées à travers la couleur et la forme, tout en y apportant sa sensibilité et son style. La puissance de sa créativité confirme son influence durable sur le paysage artistique mauricien et contemporain.

**Exposition gratuite et visible de 7h à 22h00 jusqu'au 30 juin 2024. Information : 403 7200**

## à table avec...



### Vassen Kayppaymuthoo

Nos soirées "À Table Avec" continuent de rassembler des passionnés de Culture et d'Histoire autour d'une conférence et d'un menu raffiné mijoté par Bevan Wilson, Chef exécutif du Labourdonnais Waterfront Hotel. L'édition du jeudi 13 juin 2024 change de décor et quitte l'hôtel Labourdonnais pour s'installer face au grand bassin d'Odysseo aux Salines à Port-Louis. Vassen Kauppaymuthoo, océanographe sera dans son élément pour proposer une analyse approfondie des causes et des conséquences des bouleversements climatiques qui affectent notre île sous le thème, 1872 à 2024 : l'âge des grandes turbulences climatiques.

Réservez votre soirée sur le 2024070 ou bc.conciergerie@labourdonnais.com

**Conférence** suivie d'un **dîner** à Odysseo

**Rs 1,500**/p

## House of Digital Art

## *Le règne du vivant*

*C'est une nouvelle saison qui fait la part belle aux vivants et aux territoires qui est visible jusqu'en juillet 2024 chez House of Digital Art (HoDa), à la rue Edith Cavell à Port-Louis. Elle réunit douze artistes régionaux et internationaux pour souligner l'interdépendance entre les îles et les êtres vivants.*



Photo : Yannick Mootoosamy

Que seraient nos îles si elles étaient privées de racines ? HoDa, dans son envie d'explorer les liens entre les territoires et les êtres, trouve écho dans cette citation du poète mauricien Edouard Maunick « *Toutes les îles sont des arbres.* » Cet extrait de « Désert-Archipel » invite à une réflexion profonde sur la relation entre les êtres végétaux et les êtres vivants, soulignant ainsi l'importance de préserver nos écosystèmes et de reconnaître notre interdépendance.

Dans cette nouvelle saison, ce musée mauricien des arts numériques propose de s'immerger, les sens en éveil, dans la singularité des îles des Mascareignes (et d'autres territoires) qui se dressent comme des arbres majestueux au milieu de l'océan à travers diverses installations. Chacune est un territoire qui raconte une identité distincte et un écosystème unique.

De la Tanzanie, en passant par La France, l'Inde, la Réunion, Rodrigues, l'île Maurice, les artistes révèlent à leur manière, la connexion avec Mère nature pour souligner que chaque territoire est intrinsèquement lié à son environnement naturel comme les arbres sont rattachés au sol qui les ancre, les font grandir et les régénère. Une installation qui se démarque est 'Re-Run' de l'artiste hollandais Gabriel Lester. Sur un tapis industriel se déroule une vie urbaine routinière dans un jeu d'ombres et de lumière monté à partir d'éléments naturels, récoltés à la forêt Ebony.



Photo : Karl Ahnee

La salle immersive, cœur battant de cette saison deux, nous embarque dans l'univers onirique de notre compatriote Max Anish Gowriah dans une création stop motion composée de 3,000 de ses dessins, portée par le personnage de 'Maa'. Ce personnage préfigure la création audiovisuelle de l'artiste française Minh Boutin, 'Nymphaea'. Cette dernière capture la dense végétation du jardin botanique de Pamplemousse à laquelle elle donne d'autres formes sur un mixage d'une incroyable amplitude, signée Yann Bercy. Cette saison abrite un volet pédagogique sur la légendaire Mare aux songes, entre autres et installe HoDA dans une saison créative richement engagée, documentée et merveilleuse.

**Ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h.**
**Info sur le 2149272 ou www.houseofdigitalart.io**

## Prochainement...

## Si le Port m'était conté...

**Récit de Maya de Salle, anthropologue**



Le retour des beaux jours vous donne envie de prendre le large ? Tant mieux ! Rendez-vous en septembre pour retrouver Maya de Salle, anthropologue passionnée par Port-Louis qui ne se lasse pas de vous raconter les sites patrimoniaux qui environnent le port pendant que vous sirotez un cocktail à bord de notre bateau de luxe au soleil couchant ! Le principe reste inchangé : embarquez au Suffren et avez Maya, voguez au fil de l'eau et rapprochez-vous des sites imprégnés d'histoire comme Le Grenier, Trou Fanfaron, entre autres, où la mémoire du passé, encore bien présente, dessine les contours du futur.



Information/réservation sur le 202 4070 ou bc.concierge@labourdonnais.com

*On vous partage cette page « culture », un patchwork de nos coups de coeur, découvertes, bons plans et autres infos insolites, créée en collaboration avec Maya de Salle, anthropologue et fondatrice de my Moris.*




Sous les conseils de notre partenaire

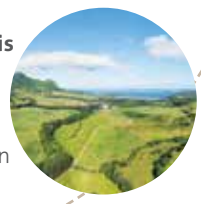
# Le Sud-est de l'île Maurice

## berceau historique et nature endémique

Découvrez les richesses du Sud-est de l'île, avec une balade entre patrimoine historique et naturel.

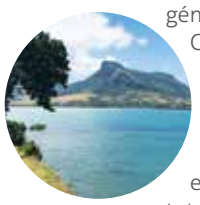


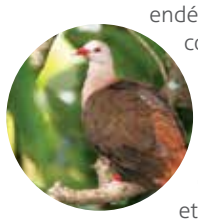
Commençons par le commencement, c'est à **Ferney qu'a eu lieu le débarquement des Hollandais** le 20 septembre 1598, où ils découvrent un lieu propice pour installer une station de ravitaillement et de réparation des navires sur la Route des Indes.



Prochaine étape, une halte gourmande au restaurant **Ferney Falaise Rouge**, pour un déjeuner aux saveurs mauriciennes avec une vue panoramique unique (sur réservation). Ou encore, testez la **street food** mauricienne en vous arrêtant chez le marchand de Dholl Puri et gâteaux piments en face de la boutique de Vieux Grand Port.

Rendez-vous ensuite à **Vieux Grand Port.** C'est ici que les Hollandais installent leur quartier général et que le Commandant Cornelis Gooyer, arrivé en 1638, entame la construction du Fort Frederik Hendrik. Les ruines visibles des murs du Fort sont françaises, les murs hollandais en palissade de bois ont presque totalement disparu. Une visite des ruines du fort et du musée à l'entrée du site vous en apprendront plus.





Rendez-vous ensuite à **La Vallée de Ferney** pour une visite guidée de la zone de conservation où vous découvrirez la richesse de notre biodiversité dans une des rares forêts endémiques de l'île, préservée de justesse de la construction d'une autoroute en 2005. C'est dans ce sanctuaire naturel que la Mauritian Wildlife Foundation fait un travail remarquable pour la préservation des espèces endémiques. Vous y découvrirez des espèces telles que la Crécerelle, le Pigeon Rose ou encore le bois clou et le bois d'ébène.

Ne manquez pas, juste à côté du Musée, de rendre visite à **L'Association des Artisans et Planteurs de Pandanus,** une coopérative de femmes qui continue de tresser les feuilles de Vacoas, selon les traditions apprises de mère en fille, et fabrique des paniers, set de table et autres tantes bazar en tout genre.





A l'entrée du domaine, une stèle commémore l'introduction de la canne à sucre et des cerfs de Java en 1639. La canne était donc déjà cultivée dans la région à l'époque hollandaise. On ne retrouve les traces d'une sucrerie à Ferney qu'à partir de l'époque française, lorsque le Gouverneur Mahé de Labourdonnais fonda, en 1743, deux sucreries dans l'île : l'une à Villebague et l'autre au Port Sud Est (Ferney). Les machineries devant servir à la construction de ces deux sucreries devaient arriver à bord du Saint Gérant, le navire tristement célèbre qui fit naufrage en 1744. La sucrerie de Port Sud Est était à l'époque connue sous le nom de la Plaine Saint Martin. Le nom de Ferney ne sera donné que plus tard, au 19e siècle et aurait un lien avec le village français situé à la frontière suisse, Ferney-Voltaire, où vécut Voltaire au 18e siècle.

## Le Saviez-vous ?

### Histoire

**La Dame Créole de Baudelaire vient de Maurice**

En 1841, le jeune poète français Charles Baudelaire, en voyage pour les Indes, fait escale à l'île Maurice. Accueilli par Monsieur et Madame Autard de Bragard, il séjourne dans leurs propriétés de Pamplemousses, Port-Louis et Cressonville. Cette dernière fut une source d'inspiration pour Baudelaire, il lui écrit quelques vers intitulés « À une Dame Créole ».

## Portrait

### *Kirty O'Clou et* **ses ravannes**



Kirty O'Clou, aussi connu comme Ras Gérard, est un musicien reconnu de la scène locale. Avec sa formation 'Lespri Ravanne', il a longtemps évolué aux côtés du chanteur Menwar. En plus d'être musicien, Kirty est aussi fabricant de ravannes et autres instruments traditionnels. La ravanne, c'est cet instrument composé d'un cercle de bois recouvert d'une peau de chèvre (cabri), qui donne son rythme au fameux séga mauricien. Dans son magasin 'Lakaz Ravann', situé au coeur du Craft Market au Caudan, Kirty et Rylana accueillent les visiteurs de passage tout comme les Mauriciens. Kirty met en avant qu'il ne fait pas de l'artisanat, des objets de décoration, mais des instruments de qualité. En tant que musicien, il se doit d'offrir une qualité professionnelle. Devenue presque une signature aujourd'hui, il a sa propre technique. Ses ravannes sont pourvues de cordages à l'arrière qui servent à la fois de décoration et permettent de tendre la peau. « Il faut un véritable amour pour ce travail, il faut de la patience et il ne faut pas être délicat ». Kirty énumère les nombreuses étapes pour la fabrication de ses ravannes : depuis le nettoyage de la peau de chèvre qui est lavée, chaulée, et ensuite séchée, au montage du cercle en contreplaqué et ensuite l'assemblage de la ravanne. « C'est un travail qui prend du temps, ça doit être fait avec amour. »

**Sa boutique est ouverte du lundi au samedi de 10h à 17h30 au Craft Market - Caudan.**

## Rencontre avec...

### **Zahid Mofeejuddy** : Cousu-main



Il façonne et manipule le cuivre avec précision pour en faire des objets de décoration de qualité exceptionnelle. Installé au Craft Market du Caudan, cet artisan perpétue une tradition héritée de son père.

Son comptoir est parsemé d'objets métalliques. Parmi, des formes familières : dodo, oiseaux, fruits de mer et une lampe de chevet posée sur un ananas métallique – une œuvre d'Idriss, son père, précise notre artisan. Ici, tout est cousu-main ; du dessin au design, en passant par le façonnage et le polissage. Depuis vingt-six ans, qu'il est à l'œuvre, Zahid Mofeejuddy travaille au moins dix heures par jour et six jours sur sept.

Son métier est celui de sculpteur. Il nécessite à la fois de la créativité pour concevoir les pièces et une grande précision dans l'exécution pour obtenir le résultat souhaité. Méticuleusement, Zahid dessine, taille, soude, verni, galvanise, peint, poli et vend chacune de ses œuvres. Chaque pièce, c'est au moins une semaine complète de travail, indique-t-il.

Travailler le cuivre c'est travailler avec un matériau polyvalent à malléabilité, indique notre artisan. Sa conductivité thermique et électrique, ainsi que sa résistance à la corrosion, l'ont vite convaincu qu'il avait trouvé sa matière première alors que son père travaillait avec des boîtes de conserves au cœur des années 70.

Grâce aux outils d'aujourd'hui, il a modernisé les techniques héritées de ce père aimant, qu'il a perdu il y a quelques mois. C'est ainsi qu'il a créé sa version du dodo. Une pièce unique, a fière allure, pesant quelques grammes, que les touristes s'arrachent jour après jour.



**Sa boutique est ouverte du lundi au samedi de 10h à 17h30 au Craft Market - Caudan.**

*Upcoming*



# Euro 2024

We're rolling out the red carpet for Euro 2024 from 14 June to 14 July 2024! The heart of football beats at Pink Socks, Le Suffren Hotel & Marina and Backstage, Hennessy Park Hotel, with live broadcasts of every thrilling match. At Pink Socks, the vibe is electric. DJs, live bands, great deals and every match is a party waiting to happen. It's not just about watching the game; it's about living it! Backstage is your gourmet sideline, with mouthwatering deals! Enjoy your pizza with a complimentary soft drink or beer, our treat to enhance your viewing pleasure! Cheer on your team with a feast fit for champions, and toast to every victory.

The excitement doesn't end at the final whistle. Win exclusive giveaways, collect coveted goodies, and show off your skills in our interactive games. It's more than a game; it's a month-long fiesta of football, flavour, and fun. The best seats aren't just at the stadium; they're at Backstage and Pink Socks, where the goals are golden, and the nights are legendary!

**Hennessy Park Hotel**

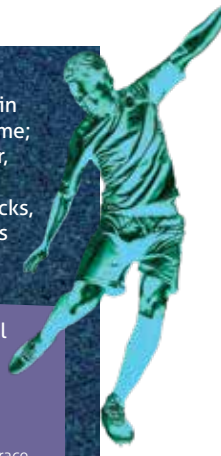
On match day

- Live broadcast on giant screen at Backstage as from 5.30 pm
- Special offer on our bucket of beer – 6 pints at **Rs 900** instead of Rs 1,300

**Le Suffren Hotel & Marina**

On match day

- Live broadcast at Pink Socks Bar & Pomme de Mât terrace
- Giant screen for final at Pink Socks Bar
- Special deals on sharing platters
- Special beverage menu from 5pm to 8pm













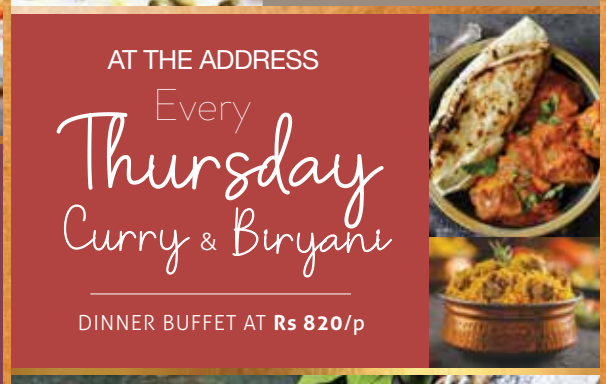


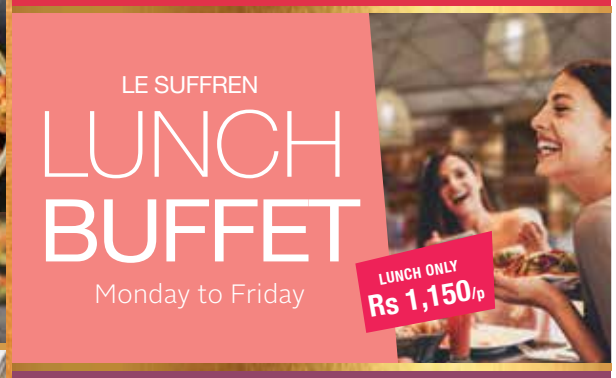















NINETY-SIX HOTEL COLLECTION

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

a company of ecli sia

PO Box 91, Caudan Waterfront, Port Louis, Mauritius | (230) 202 4000 | info@ninetysixhotels.com | **ninetysixhotels.com**