

November 2022 - No. 38

flare

Lifestyles at



NINETY-SIX
HOTEL COLLECTION

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



Le sens de la fête!

*Les fêtes sont là et avec elles, l'urgence de célébrer !
Les quatre hôtels de Ninety-Six Hotel Collection déroulent le tapis rouge pour vous combler à 2, à 250, avec vos collègues ou vos familles. Nos restaurants, nos extérieurs et même nos spas s'adaptent à vos besoins tout en choyant la magie de ces moments privilégiés.*



SCAN QR CODE TO VIEW OUR
END OF YEAR BROCHURES

À la Une

COUP DE PROJECTEUR SUR NOS MENUS

Une belle embellie
dans nos

assiettes



Dans nos cuisines, nos chefs rivalisent de créativité pour sortir de belles assiettes qui fleurent bon l'été.

La délicatesse des mets au Labourdonnais

A Brasserie Chic, l'été se conjugue au travers de viandes exquis, de belles salades et surtout de poke bowls raffinés pour composer un repas aussi succulent que complet. Au quinoa ou au riz sushi, les végétariens et les végans trouvent leur compte. La trilogie de quinoa, la poêlée de tofu, les épinards sautés, sans oublier le medley de légumes et de fruits confits font de ce poke bowl au quinoa, un moment exquis.

Incontournable, le filet de vieille rouge cuite au four reste le bestseller à Brasserie Chic. Embeurrée de chou à la chair de crabe et au chutney de crabe, cette vieille rouge fait merveille en bouche grâce à son délicieux chutney de pomme de terre moutarde servie avec un beurre à l'ail noir dont Nizam Peeroo, Group Executive Chef, a le secret. A Brasserie Chic, les convives choisissent également cette généreuse salade César au poulet avec sa sauce bien aillée, ses œufs durs, sa laitue croquante, ses fines tranches de poulet et ses croûtons maison. Cette salade de renommée mondiale a été dressée par le restaurateur italo-mexicain Caesar Cardini dans les années 1920.

Au restaurant Yuzu Asian Fusion, les serveuses en « quipao » rouge vous accueillent dans une ambiance feutrée. Ici, le goût, les textures et l'esthétisme sont soignés pour que le voyage culinaire en terre asiatique soit exquis. Le chef Bevan Wilson sert le meilleur canard laqué à la mode pékinoise. Sa particularité ? Ce croustillant rehaussé par un crumble au foie gras accompagné de crêpes vapeur garnies de concombre, de ciboulette et relevé par la fameuse sauce chinoise, hoisin. Douce et acidulée à la fois cette sauce permet de bien laquer le canard. Juteux et parfumé à souhait, on déguste ce canard du bout des baguettes.

Brasserie Chic : ouvert tous les jours de 6h30 à 22h30 (dernière commande).

Yuzu Asian Fusion : ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 puis de 19h à 22h30 (dernière commande). Samedi de 19h à 22h30 (dernière commande). Fermé le dimanche et les jours fériés.

Savoureuse joue de bœuf au Hennessy

Réputée extrêmement tendre, la joue de bœuf nécessite une cuisson lente et précise. Originaires de la région Bourgogne, en France, cette joue est le morceau le plus apprécié du bœuf. Au menu du restaurant Grain d'Sel, au Hennessy, elle est braisée pour faire ressortir sa tendreté. Puis elle est servie avec une purée de carottes onctueuse relevée par une sauce balsamique et un jambon de dinde.

Grain d'SEL : ouvert tous les jours de 6h30 à 22h30 (dernière commande).



Terre et mer au Suffren

Le filet de babone et le risotto au riz sauvage qui l'accompagne, attire toutes les convoitises au restaurant Pomme de Mât au Suffren. Ce qui en fait un bestseller, c'est ce poisson à la chair tendre cuit sous vide, à basse température pendant 12 minutes. Une purée de poivrons rouges au chorizo repose sur ce délicieux poisson. Des légumes aussi frais que croquants complètent ce plat. Dans ce restaurant au bord de l'eau, le civet au poulpe, aussi bon qu'équilibré, est très prisé. Comme l'agneau Rogan Josh, dont le nom vient du Cachemire indien, plébiscité pour ses épices parfumées qui rehaussent ses saveurs ; tous ces mets sont incontournables sur la carte.

Pomme de Mât : ouvert tous les jours de 6h30 à 22h30 (dernière commande).



Fruits de mer et entrecôte à The Address

Au restaurant La Fourchette qui surplombe la Place du Village et l'embouchure de la Baie du Tombeau à The Address, l'entrecôte, ces côtes de bœuf désossées... à la côte ! Grillée et servie avec un œuf poché et une sauce béarnaise pour relever les saveurs de ce bœuf issu de la race bouchère par excellence. Pour les fins gourmets, deux options de cuisson sont possibles ; bleu ou saignant. Les crevettes géantes

grillées à la portugaise (parce que les Portugais sont réputés pour leurs grillades savoureuses et relevées) avec du beurre d'ail citronné accompagné de riz vapeur et de frites dorées est l'autre bestseller sur cette carte d'inspiration méditerranéenne.

La Fourchette : ouvert tous les jours de 6h30 à 22h30 (dernière commande).



Du beau et de l'exquis chez Rocher Coco

Chez Rocher Coco, il y a de la place seulement pour la crème de la pâtisserie française, surtout sur sa nouvelle carte. Nos chefs pâtisseries mettent l'accent autant sur le beau que le bon pour proposer des créations pâtisseries qui procurent de belles sensations en bouche.

Dans notre cuisine, on explore autant les saveurs que les textures comme dans ce flan parisien fourré avec une crème pâtissière cuite au four. Cette création fait ressortir la quintessence de son bon goût vanillé.

Sur cette nouvelle carte, les gâteaux "secs" sont à l'honneur. Le gâteau basque traditionnel fourré aux cerises noires, dans sa forme ronde et dorée apporte autant de croquant que de savoureux lors de la dégustation. Le gâteau aux noix de cerneaux et aux carottes saura toucher la corde sensible de ceux qui

pensent au gâteau « healthy. »

La cerise sur le gâteau c'est le Pithiviers aux amandes. Moelleux et gourmand dans sa belle pâte feuilletée légère et croustillante, ce Pithiviers originaire du Pithiviers dans la région du Loiret en France, a trois fois plus de crème aux amandes que la galette des rois, sa cousine. Pour les plus gourmands d'entre vous, la religieuse aux fruits rouges qui fleurit bon l'été, habille magistralement cette carte d'inspiration française.

Notre boutique est ouverte du mardi au samedi de 11h à 20h. Le dimanche de 11 heures à 14 heures. Fermée le lundi.

Commandez en ligne : www.hennessyonthego.mu ou appelez le 403 7220.



Japanese buffet with unlimited sushi at Hennessy Park Hotel

Every Saturday

Tuna tataki, Nigiri, California rolls, mix seafood with yuzu ponzu sauce, stir fry soba noodles... Explore an appetising buffet of sushi and Japanese culinary temptations every Saturday for lunch and dinner at Rs 1,450/p in a zen ambiance at SushiMe restaurant. A burst of flavours awaits your taste buds for a delicious trip to Japan!

Booking on 403 7200 or assist.fb@hennessyhotel.com.

La langouste est de retour à Brasserie Chic

10 au 19 novembre 2022

Il en faut peu pour sublimer la langouste. La rareté du produit ajoute à son charme irrésistible dans l'assiette. Au restaurant Brasserie chic, Nizam Peeroo, notre chef d'orchestre a pensé à tout pour la griller et la servir accompagner d'un beurre au citron ou d'une sauce aux épices créoles (coriandre, thym, anis étoilé, curcuma, girofle) et d'un riz sauté aux amandes. 500g de langouste savamment mijotée à Rs 1,600 par personne.

Réservation sur le 202 4000 ou fbcoordinator@labourdonnais.com.



Du cerf au menu au Suffren

4 au 19 novembre 2022

C'est la saison du cerf. Ainsi le « venison cutlet », les côtelettes de cerf rehaussées par les épices mauriciennes tient le haut de la carte au Suffren. Avec son goût distinctif et sa chair maigre et raffinée, le cerf se déguste avec des épices bien de chez nous : badiane, girofle, curcumin et du piment moulu. Cuite sous vide, cette viande de gibier est servie avec une purée de courges à l'huile de noix accompagnée de tiges de brocoli vapeur et d'une sauce aux aïelles pour son côté sucré et acidulé. Plat proposé à Rs 790 au déjeuner comme au dîner.

Réservation sur le 202 4975 ou pa.rm@lesuffrenhotel.com.



Tasty Sundays at Grain d'SEL

Every Sunday

Sundays at Grain d'SEL restaurant are all about good times and deliciousness! Gather with your friends or family around the table and tuck in the tempting dishes with a myriad of options for an explosion of flavours. From Thai food salad to a refreshing chicken Caesar salad as starters followed by a mixed seafood soup and main courses for a burst of flavours with our BBQ sauce glazed chicken leg, mixed seafood gratin, lamb skewers and baked tropical bass. Last but not least, indulge in an assortment of desserts from Rocher

Coco to satisfy your sweet tooth with succulent eclairs, chocolate moelleux, red velvet, cheesecake and fruit tartlet. As the saying goes, there's always room for desserts!

Here's a great way to brighten up your Sundays and end your weekend in style by spending quality time with your loved ones and at the same time rejoice your taste buds.

Bookings on 403 7200 or assist.fb@hennessyhotel.com.

Family style lunch
Rs 2,200
for 2 persons



Fêtes vous du bien!

Le Labourdonnais, Le Suffren, Le Hennessy, The Address : choisissez ces destinations pour vivre des fêtes de fin d'année enthousiasmantes dans nos restaurants, nos extérieurs et même dans nos spas.

★ Fête de Noël d'entreprise

Noël ouvre la voie aux chaleureuses retrouvailles entre collègues. Nos équipes et nos chefs ont pensé à chaque détail pour que nos déjeuners, dîners et buffets vous régalent. A partir de Rs 990 par personne dans les 4 hôtels de Ninety-Six Hotel Collection.



Organisez votre meilleure soirée privée

Vous préférez être une vingtaine ou deux cents mais uniquement entre collègues ? Nous avons de quoi vous satisfaire ! Pour des réjouissances avec votre « dream team », nos hôtels, le Suffren, le Hennessy et The Address disposent de divers cadres, salles de réception, jardins, Place du village autour desquels vous pouvez greffer certaines de vos idées, même les plus folles ! Nos équipes sont à votre disposition et nos buffets n'attendent plus que vous : buffet standard, buffet barbecue, buffet signature, « finger buffet » ou cocktail dînatoire, nos offres gustatives sont pléthoriques. A partir de Rs 1,200 par personne.

Nos offres

All-Inclusive

Saviez-vous que le Suffren abrite des jardins verdoyants dans des espaces ouverts ? C'est ici, que le 3 et le 17 décembre, vous pourrez profiter d'une cuisine savoureuse entre terre et mer. Embarquez trois, dix ou vingt-cinq de vos collègues pour profiter d'un buffet savoureux à Rs 2,200 incluant trois heures de boissons avec en live 'The Prophecy' suivi de DJ best reunited. Au cœur de la cybercité, le Hennessy est un hôtel design qui vulgarise le pop art mauricien. Pour les réjouissances de fin d'année, on vous accueille le 2 et le 16 décembre à deux ou à vingt collègues ou plus autour d'un buffet élaboré à partir de produits frais et savoureux. Le chanteur Maadi Maadi et DJ Darell seront live le 2 décembre et le groupe Temptations band et DJ Brinxxx, le 16 décembre. Soirée à Rs 1,900 incluant le buffet et 3 boissons.

Spa Parties

Qui a dit que le cadre zen de nos spas ne se prête pas à la fête ? Offrez-vous des moments suspendus, en toute intimité. Vous avez le choix entre trois formules : gym party (Rs 2,100/p), spa party (Rs 2,800/p), wellness party (Rs 3,200/p) avec l'option de pouvoir profiter du sauna, du hammam, de la piscine tout en dégustant des hors d'œuvres, au bord de l'eau. Nos thérapeutes sont aux petits soins pour des... soins bien-être et beauté : gommage, massage, soins du visage. Nos produits naturels de renommée internationale distillent leurs bienfaits pour que l'expérience sensorielle soit optimale.



Offrez-vous une soirée qui sort de l'ordinaire à *Odysseo*

Si vous êtes à la recherche d'un cadre inédit et que vous êtes un groupe de 20 personnes ; pensez à Odysseo pour vous retrouver pour les fêtes. On vous y accueille pour une expérience sensorielle et gustative autour de mets succulents concoctés par les brigades du Suffren Hotel & Marina. Odysseo et son aquarium de 1,5 millions de litres d'eau, ses roches basaltiques et surtout son ballet incessant de poissons multicolores avec parmi la valse fascinante de deux requins taureau, a de quoi attiser l'enthousiasme de votre team ! Au cœur du plus grand océanarium de l'océan Indien vous pourrez déguster un menu raffiné à partir de Rs 1,900 par personne.

Plus d'informations sur le 2024003/4022/4910 ou sales@ninety-sixhotels.com

★ Corporate Christmas Celebration ★ Dans nos restaurants

Labourdonnais Waterfront Hotel
Buffet et Menu - Déjeuner & dîner
à partir de **Rs 1,600**

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet - Déjeuner & dîner
à partir de **Rs 1,300**

Hennessy Park Hotel
Buffet et Menu - Déjeuner & dîner
à partir de **Rs 1,250**

The Address Boutique Hotel
Buffet et Menu - Déjeuner & dîner
à partir de **Rs 990**

Soirées All Inclusive

Le Suffren Hotel & Marina
3 & 17 Décembre à **Rs 2,200**

Hennessy Park Hotel
2 & 16 Décembre à **Rs 1,900**

Soirées Privées

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet à partir de **Rs 1,500**

Hennessy Park Hotel
Buffet à partir de **Rs 1,200**

The Address Boutique Hotel
Cocktail dînatoire à partir de **Rs 1,500**

Réservation sur le 202 4003/4022/4910
ou sales@ninety-sixhotels.com



Noël et le nouvel an dans nos restaurants

Nos équipes mettent leurs années d'expérience à profit pour qu'assis à nos tables, vos papilles soient à la fête pour Noël. En cuisine, nos chefs taillent, hachent, touillent, zestent, assaisonnent. Recettes élaborées, maîtrise de la cuisine, mise en place, produits de saison, tout s'accorde. Nous avons sorti notre plus belle vaisselle et soigné chaque élément du décor pour être à la hauteur de vos attentes. A Brasserie chic, pour le réveillon de Noël, les meilleures cuvées et les meilleurs cocktails ajoutent du pétillant à nos repas. Nizam Peeroo, notre groupe

Executive Chef sublime chaque assiette de produits raffinés et succulents. Au Yuzu, le 24 décembre au soir, savourez le croustillant d'un côté, le moelleux de l'autre avec les délices pékinois, thaïlandais au vietnamien du chef Bevan Wilson. Au Suffren et à The Address, composez votre assiette en vous servant au buffet qui propose des produits entre terre et mer. Au Hennessy, la dinde vous fait de l'œil. Le 25 décembre au matin, brunchez avec vos êtres aimés à The Address ou optez pour un buffet raffiné au déjeuner à l'hôtel Labourdonnais.

Noël - 24 décembre

Labourdonnais Waterfront Hotel
Menu 4 plats à partir de **Rs 2,500**

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet à **Rs 2,800**

Hennessy Park Hotel
Buffet & Menu à partir de **Rs 2,200**

The Address Boutique Hotel
Buffet à **Rs 1,950**

25 décembre

Labourdonnais Waterfront Hotel
Buffet à **Rs 2,800**

Le Suffren Hotel & Marina
À la carte

Hennessy Park Hotel
À la carte

The Address Boutique Hotel
Brunch à **Rs 2,400**

Chers clients, chers amis,

L'arrivée de l'été et la reprise dans le secteur touristique donnent de l'élan à la période festive. Voilà deux ans que nous avons été privés de grandes tablées, de ces soirées qui s'étirent autour de plats exquis et de vins de grands crus alors que minuit retentit dans l'euphorie. Dès ce mois de novembre, nous mettons les petits plats dans les grands pour que chacun de nos événements fasse sens pour vous.

Outre la Coupe du monde que vous pourrez vivre dans nos hôtels, sachez que la saison des festivals culinaires est à nouveau ouverte au Labourdonnais Waterfront Hotel ! Le Yuzu vous invite au Vietnam, pays du Pho Bô pour vous faire goûter la quintessence de cette cuisine mondialement renommée. Puis Brasserie Chic décline la langouste à l'envi ; pendant qu'au Suffren Hotel & Marina, le cerf habille délicieusement vos assiettes. Dès ce mois-ci, retrouvez-vous avec vos collègues autour de grands buffets ou de menus raffinés pour célébrer la fin d'une année de dur labeur.

Au Hennessy Park Hotel, nous avons imaginé une autre manière de vous faire aimer les livres mauriciens. Nous inaugurons un nouveau rendez-vous, « Autour d'un auteur » qui vous fera le récit de son aventure avec l'écriture. Du côté de Port Chambly, à The Address Boutique Hotel, le café-concert retrouve sa superbe le 3 décembre.

Ainsi, les quatre hôtels de Ninety-Six Hotel Collection vous accueillent avec vos êtres chers, familles, amis, collègues, pour que cette fin 2022 soit heureuse et festive. Dans nos cuisines, hormis les mets raffinés de fêtes, nos brigades vous proposent des offres à emporter qui feront crépiter vos papilles tout en faisant de ces instants retrouvés, des moments privilégiés.

Nos équipes et moi-même avons hâte de vous recevoir dans nos hôtels. Nous profitons de cette occasion pour vous remercier de votre fidélité et pour vous souhaiter à chacun d'entre vous ainsi qu'à vos proches, un joyeux Noël et une belle et heureuse année 2023 !

Rolph Schmid
Managing Director

Editorial

Nos restaurants sortent le grand jeu pour le nouvel an

Bienvenue 2023 ! Les deux restaurants de l'hôtel Labourdonnais, Brasserie Chic et Yuzu proposent un menu raffiné, proposé à Rs 3,500 par personne. Les huîtres de Gillardeau côtoient la légine poêlée aux girolles à Brasserie Chic et au Yuzu, cette même légine est marinée au saké et au miso car ici, tout est affaire de goût.

Au Suffren, au restaurant Pomme de Mât, on se sert au buffet, au bord de l'eau avant de se poser autour de belles tables. La cuisine du chef exécutif Jonathan Charles se décline entre des mets terre et mer, un clin d'œil à sa localisation sur la marina du Caudan.

Dans le pittoresque village de Port Chambly, au restaurant la Fourchette face au soleil couchant, régaliez-vous de plateaux de fruits de mer, de carpaccio de boeuf, de crevettes géantes, de tartare de thon ou de succulents



risotto. Chez Izumi, armés de spatules en métal, de couteaux, nos chefs, spécialistes du teppanyaki (« teppan » plaques de fer et « yaki » grillade) taillent et saisissent des viandes moelleuses, soyeuses en bouche. Avec des légumes croquants de saison, des rondelles d'oignons, le plaisir est décuplé.

Au Hennessy, le restaurant Grain d'Sel offre des mets d'inspiration contemporaine. On s'échauffe les mâchoires avec des crevettes pochées et thon confit et l'aventure culinaire se poursuit avec de l'épaule d'agneau braisé. Du côté de SushiMe, sushis et autres spécialités japonaises promettent de régaler les palais.

Nouvel An 31 décembre

Labourdonnais Waterfront Hotel
Menu 5 plats à **Rs 3,500**

Le Suffren Hotel & Marina
Buffet à **Rs 2,800**

Hennessy Park Hotel
Buffet & menu à partir de **Rs 2,400**

The Address Boutique Hotel
Buffet et menu à **Rs 2,500**



Un séjour chez nous après votre soirée de fête, ça vous dit ?



Offrez-vous un séjour dans l'un de nos quatre hôtels pour fêter en toute décontraction sans devoir prendre le volant. L'offre inclue une chambre pour deux personnes ainsi que le petit déjeuner.

Réservation : reservations@ninety-sixhotels.com ou sur le 202 4019

Jusqu'au 30 Décembre : Labourdonnais à Rs 6,500. Suffren, Hennessy et The Address à Rs 4,500/nuît.

Nuit du 31 décembre : Labourdonnais à Rs 6,600. Suffren, Hennessy et The Address à Rs 4,600/nuît.

Vos repas de Noël à emporter

Allongées et délicatement garnies avec des fruits de saison, du chocolat ou des marrons glacés, nos bûches subliment la magie de Noël ! À l'hôtel Labourdonnais, la cheffe pâtissière Vanessa Murday recommande la bûche à la mangue et aux fruits de la passion avec sa meringue à la noix coco qui exacerbe les arômes des fruits de saison (Rs 2,000 pour 6 personnes.) Le Coffee Lounge propose également des mendiants aux fruits secs, 4 pièces pour Rs 150 ou des biscuits en forme d'étoiles à la cannelle et au Nutella pour le même prix. Chez Rocher Coco, notre bûche traditionnelle se décline uniquement au chocolat noir à Rs 1,400 pour 8 personnes. A The Address, les pâtisseries choisissent les myrtilles pour apporter une touche acidulée à ce cheesecake proposé la veille de Noël à Rs 800 pour 6 à 8 personnes. Pour les viandes, vous avez le choix entre le bœuf Wellington fondant en bouche du Suffren (Rs 3,200 pour 4 personnes) ou la dinde entière rôtie au Hennessy accompagnée d'une farce aux châtaignes à Rs 3,400 pour 6 à 8 personnes.

Et pour les fêtes, il y a aussi des sushis à se faire ! Au Suffren, le plateau de 40 sushis est à Rs 3,200. Au Hennessy, le plateau de 44 pièces est proposé à Rs 3,800.

Passez vos commandes au moins 24 heures à l'avance, sales@ninety-sixhotels.com.



29 novembre 2022

Autour d'une auteure Funambulons avec Shenaz Patel



Le Hennessy inaugure un nouveau rendez-vous littéraire intitulé « Autour d'un auteur. » Shenaz Patel est la première à tenter l'aventure le mardi 29 novembre à 18h30. La rencontre sera suivie d'un dîner au restaurant Grain d'Sel.

Pourquoi écrit-on ? Quelle chose obscure est à la source de cette « inspiration » qui fascine tant ? Dans « Funambuler », son dernier essai paru aux éditions Project'iles, Shenaz Patel répond avec une sincérité désarmante à toutes ces questions. Elle raconte comment l'écriture voit le jour avant de rencontrer ses lecteurs et comment écrire, comme vivre, c'est « Funambuler » sans cesse. C'est cette « funambulation » qu'elle partagera avec les convives lors de cette soirée.

« Autour d'un auteur » invite le public à aller à la source pour comprendre comment naissent les histoires. Comment et pourquoi elles sont racontées.

Cette soirée littéraire et gastronomique, animée par Finlay Salesse se poursuit au restaurant Grain d'Sel autour d'un dîner à 3 plats incluant deux verres de vin.

Menu

Entrées

Crevettes pochées ou carpaccio de betterave

Plats principaux

Ravioles de butternut maison ou poitrine de poulet rôti, au choix

Desserts

Moelleux au chocolat noir ou perles de « sagoo » façon panna cotta

Menu végétarien disponible

Shenaz Patel est entrée en écriture par le prisme de la lecture. Enfant, elle se demandait quel était le pouvoir de ses étranges objets que tenaient ses parents et qui la privait ainsi de leur compagnie. Très jeune, elle devint lectrice par nécessité. De lectrice du dimanche, elle devint averse lectrice, persuadée qu'un livre pouvait changer des vies comme la lecture avait changé la sienne.

Ce n'est que vers la trentaine qu'elle publie son premier roman, Le Portrait Chamarel. Le livre rafle le Prix RFO et lance sa carrière d'écrivaine.

Depuis, elle a multiplié les genres, passant du roman à la nouvelle, de la nouvelle à l'écriture de théâtre, aux traductions des œuvres d'Hergé en créole mauricien, des traductions à la littérature jeunesse. Elle doit cet éclectisme à sa constante insatisfaction de se contenter du monde dans lequel elle évolue. En elle réside le besoin de narrer les histoires qui mûrissent dans sa tête. « On met toujours beaucoup de soi dans ce qu'on écrit, déjà dans le fait de choisir de raconter cette histoire-ci et pas celle-là. Le fait d'être femme, et d'être ilienne, concourt beaucoup à ce que j'écris. »

Soirée à Rs 1,450 par personne incluant la partie littéraire et le dîner.

Réservation sur le 403 7200 ou assis.fb@hennessyhotel.com.



Passez A Table Avec ... Jean-Claude de l'Estrac

4 novembre 2022

Océan Indien : de la zone de paix à la zone de guerre. Tel est le titre de la prochaine édition d'A Table Avec... prévue le vendredi 4 novembre au Labourdonnais Waterfront Hotel. Jean-Claude de l'Estrac, ancien ministre des Affaires étrangères, ancien Secrétaire de la Commission de l'océan Indien, journaliste et historien, estime qu'il est utile de réfléchir aux enjeux de la guerre et de la paix dans notre région. La question est brûlante d'actualité d'autant que l'océan Indien est qualifié de « nouveau cœur du monde » du fait de la rivalité indochinoise et de la multiplication des bases militaires en Indianocéanie. La conférence débute à 18h30 et sera suivie d'un dîner orchestré par Nizam Peeroo et sa brigade.



Rétrospective et l'hôtel Labourdonnais, une belle collaboration



Deux enregistrements dans les conditions du direct ont permis à l'émission Rétrospective de s'installer dans un salon privé de l'hôtel Labourdonnais le 21 août et le 2 octobre derniers. A l'initiative de ce rendez-vous qui « prend le temps de traverser le temps », se trouve Alain Gordon-Gentil. Ce dernier, journaliste passionné par l'histoire de son pays et par celle du monde, raconte, par le biais de mots choisis, les mémoires de nos vies. C'est une revue de presse sonore issue des archives nationales et des archives sonores venant de l'étranger. L'émission diffuse également les chansons qui ont marqué les époques. Ces rendez-vous à l'hôtel Labourdonnais sont suivis par un buffet raffiné concocté par le chef Nizam Peeroo et sa brigade.



Les artistes font le mur au Hennessy !

Jusqu'au 31 décembre 2022

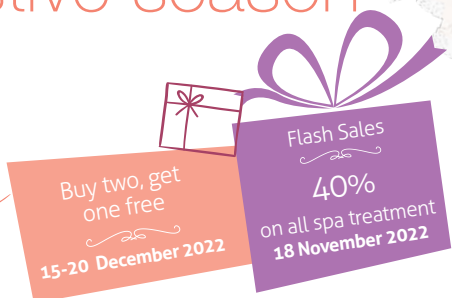
Max et Anish, Anish est Max. Max Anish Gowriah expose pour la première fois au Hennessy Park Hotel et se paye le luxe de côtoyer Roger Charoux, Alix le juge, Evan Sohun et Jocelyn Thomasse. Leurs œuvres enchantent le Art Wall du Hennessy Park Hotel jusqu'au 31 décembre 2022 grâce à une profusion de couleurs pour des œuvres singulières. Charlie d'Hotman, directrice de la galerie Imaaya, collaboratrice du Hennessy, avoue être toujours en quête d'un trait qui va résonner, la saisir, la bousculer. « Ce que je recherche en accompagnant les artistes mauriciens, c'est quelque chose qui relève de l'inédit, de l'inhabituel, voire de non-conformiste. » Ces œuvres sont exposées et en vente de 7h30 à 23 heures. Entrée libre.





Refresh for the festive season

★ at *I Spa* ★



With the festive season around the corner, rejuvenate and re-energise by stepping into a world of relaxation, fitness, and treatments at I Spa! Personal trainers, massage, hair and beauty treatments... you name it! – it's all here in our menu with some new additions which you will love! Our new 'Honey & Coconut oil rejuvenating massage' is a great way to help you rejuvenate and relieve muscle tensions and stress. This massage also does wonders to your skin by replenishing, hydrating and nourishing it deeply. It's also the perfect time to go for a glamorous manicure and pedicure.

Gentlemen, you will find your happiness with the 'Men Treat' package, specially designed for men with a 75-minute treatment, consisting of a neck and back massage, leg massage, face refresher and foot & hand nail grooming to look and feel great for the celebrations.

Why not give your skin the glow it needs with a custom facial, adapted to your skin? This will ensure that your make-up looks great for the festivities. Fitness enthusiasts, don't forget to keep up with your fitness routine by opting for our tailor-made packages.

Take a deep breath and get ready to relax or energised while our team of experts gets to work, helping you feel sleek, groomed and fit for your end of year celebrations!

Book now on 202 4930 or reservations@ispaclub.com.

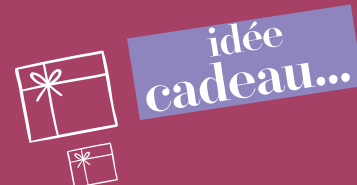
Un make-up au top avec Cédric Lanappe

Faut-il scintiller pour rayonner pendant les fêtes ? Pour Cédric Lanappe, make-up artist de renommée internationale, « il n'y a aucune règle. Seule la personnalité compte. » Pour lui, l'essentiel étant d'accentuer le regard, de choisir un fond de teint à base d'eau pour masquer les petites imperfections du visage et produire un effet lumineux raisonnable. Quant aux paillettes, réputées indispensables par temps de fêtes il faut quelque chose d'irisé pour capter la lumière et produire un effet intense en soirée. Apprenez à développer les bons gestes maquillage de jour comme de nuit, auprès de Cédric.

Information et réservation sur le 403 7294.



Petrusmok



Faites le plein de livres pour Noël !

Parce que « les lecteurs sont des voyageurs qui circulent sur les terres d'autrui », offrir et recevoir des livres à Noël procure une joie immense. Faites le plein de livres du côté de Petrusmok. Notre librairie mauricienne abrite de beaux ouvrages ainsi que des livres jeunesse, des jeux, et des bandes dessinées écrits et édités à l'île Maurice.

Histoire de Maurice

Shenaz Patel et Jocelyn Chan Low



Quatre volumes pour savoir l'essentiel de l'histoire de notre île depuis 1598 à l'autonomisation de l'île Rodrigues. Les auteurs, Shenaz Patel et l'historien Jocelyn Chan Low racontent le peuplement de nos îles jusqu'à sa démocratisation, sans occulter sa complexité sociologique. Les illustrations sont signées Thierry Permal.

La vraie cuisine mauricienne

Guy Félix

Les livres de cuisine font recette et lorsque c'est Guy Félix, l'un des chefs mauriciens les plus toqués qui le signe, la cuisine n'est plus du tout une corvée !



Morissimo

Après les repas festifs, quoi de mieux que travailler ses neurones pour ne pas piquer du nez ! Morissimo propose 1,500 questions pour petits et grands autour de quatre thématiques : environnement, société et culture, géographie et politique.



Ludo

Henry Koombes et Céline Chowa

Nos chères têtes brunes adorent colorier. Henry Koombes leur propose de mettre des couleurs sur Ludo, dodo mauricien, né de sa complicité avec l'autrice Céline Chowa.



Petrusmok au Hennessy Park Hotel

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h / samedi de 10h à 16h / fermée le dimanche

Ready to set sail!

An exciting journey awaits on 12th November for the 23rd edition of the sailing competition along the North-West coast of the island ending at Le Suffren. A day filled with emotions and adrenaline to win the Suffren Cup, followed by a sumptuous gala dinner at Pomme de Mât restaurant.



Café Concert

3 décembre 2022

Delta blues & Bossa Nova

Tout commence par une envie de se rencontrer. On y ajoute ensuite, des notes de piano, une voix qui captive, des airs populaires, ce blues qui prend aux tripes, un dîner mitonné aux petits oignons et le tour est joué ! Le samedi 3 décembre, sur la belle Place du village à The Address, vous avez rendez-vous avec le traditionnel café-concert à 19h. Cette année, c'est le delta blues importé de la région du

Mississippi Delta aux Etats-Unis qui donne la la à cette soirée. Spectacle proposé par Jacques Giraud. Marjorie Barbe Munien, au chant et Dean Nookadu au piano.

Soirée à Rs 1,500 par personne. L'offre inclut un dîner de trois plats et le spectacle.

Réservation nécessaire par WhatsApp sur le 5 840 3133

La Coupe du monde se joue dans nos hôtels

Dans la ferveur mais aussi dans les saveurs ! Du 20 novembre au 18 décembre, les dieux mondiaux du ballon rond seront visibles sur nos écrans dont des écrans géants au Suffren, au Hennessy et à The Address. Personne ne restera sur le banc de touche pour suivre ces 64 matches en direct.

SUFFREN

~ 6 écrans dont 3 écrans géants au Pinks Socks à partir des quarts de finale avec un projecteur.

En bonus, Gary Poonosamy en maître de cérémonie, mascotte, hôtesse, roue de la fortune, jeu de fléchettes, bière-pong. Plateaux à déguster.

~ Foot O'clock, 17h-20h.

HENNESSY

Package Rs 1,450 par personne comprenant boissons (soft, vin, whisky et bière).

En groupe, table de 8 personnes à Rs 9,200/table.

~ Foot golf, baby-foot. Goodies offerts par notre partenaire, Coca-Cola.

~ Certains matches transmis live sur Radio One.

THE ADDRESS

~ The Underground Late Night Bar s'ouvre pour accueillir un maximum de 30 personnes.

~ Sont proposés, snacks et boissons (vin, bières, soft) pendant les matches.

L'offre pour ces 30 personnes est de Rs 2,000 par personne.



SUNDAY BRUNCH

AT THE ADDRESS

EVERY SUNDAY

Rs 1,490

1 SPA Flash Sales

18 November

40% on all menu

EXCEPT FOR PROMOTIONAL ITEMS & PACKAGES

AT THE ADDRESS

Every

Thursday
Curry & Biryani

DINNER BUFFET AT Rs 650

EVERY SATURDAY
LUNCH & DINNER

Japanese
buffet

with unlimited sushi

LUNCH & DINNER
Rs 1,450/p

TASTY SUNDAYS

FAMILY STYLE LUNCH
AT HENNESSY

Rs 2,200
for 2 persons

EVERY SUNDAY

BACKSTAGE LIVE SESSION

AT HENNESSY

EVERY FRIDAY @ 20H30



AT THE ADDRESS

SEAFOOD
PAELLA

Every
Wednesday

LUNCH &
DINNER



Café Concert

CONCERT
& DÎNER
Rs 1,500

THE ADDRESS

SAMEDI 3 DECEMBRE 2022
À 19H