

## Les hôtels Indigo ont rouvert leurs portes!

*Si les premiers mois de 2021 ont été riches en rebondissements et compliqués pour notre belle industrie touristique, une certitude se profile d'ores et déjà pour les mois à venir : cette deuxième partie de l'année sera plus que jamais chargée en expériences extraordinaires : voyages gastronomiques, événements inédits, découvertes artistiques et offres exclusives. Pour se mettre en appétit, voici donc un tour d'horizon des rendez-vous à ne pas manquer dans les hôtels Indigo !*



**Fresh new!**

2

**Gastronomie**

5

**Meetings & Conferences**

7

**EVERY SATURDAY  
 UNLIMITED  
 SUSHI**  
 AT HENNESSY PARK HOTEL



Fresh new at The Address

# Nouveau look

pour The Address Boutique Hotel



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 méditerranéenne au cœur du village résidentiel de Port Chambly. L'établissement arrive aujourd'hui avec un air nouveau, de par sa décoration et son offre qui ont été revus au cours de ces longs mois de confinement.

Les 42 chambres et suites de The Address Boutique Hotel ont été rafraîchies et arborent aujourd'hui des couleurs légères et des matières naturelles pour encore plus de luminosité et une véritable invitation à l'évasion et au repos. Sans oublier les vues panoramiques sur le village de Port Chambly, la rivière et la mer. Grande nouveauté de cette rénovation, la volonté de l'établissement de mettre en avant les artisans locaux, de la région et de l'île, au travers de trésors de décoration qui se trouvent dans les chambres mais aussi au travers des produits 100% 'made in moris' que l'on retrouve dans la salle de bain. Et cerise sur le gâteau, toutes ces pépites mauriciennes que l'on retrouve en chambre – tapis, tableaux, chaise suspendue, produits de beauté, etc... – sont disponibles à la vente.

Autre nouveauté, le restaurant La Fourchette s'est paré de tons chauds et de matières naturelles telles que le bois, pour un effet encore plus convivial et cela se ressent aussi dans les assiettes avec à la tête des cuisines, un tout nouveau Chef 100% mauricien lui aussi, Veeren Thakurdas ! Haut en couleurs, saveurs et senteurs, le nouveau menu de La Fourchette est générique à souhait. Et les dimanches, rendez-vous sur la terrasse pour un brunch familial. Ici encore, place aux produits locaux et 'made in moris', pour toujours plus de goût et d'authenticité.

Vous l'aurez compris, il vous sera difficile de ne pas succomber au charme de The Address, un boutique hôtel intime et chaleureux entouré d'une végétation tropicale luxuriante. The Address séduit tous ceux qui y ont passé le temps d'un repas, d'un soin au spa ou d'un séjour...



## Good vibes at The Underground Late Night Bar!

Show some dance moves, chill over a refreshing drink, enjoy the vibrant music and soak in the good vibes in our newly renovated Underground bar. Secret, secluded and intimate, this bar is the perfect place for a small after-dinner gathering or night out with friends. The bar can be booked every Friday and Saturday from 7pm to 1am for private events of maximum 50 people at Rs 850/p including the snacks, arrival cocktails and 50% off on beverages from 10pm to 11pm. The perfect venue to plan exceptional parties with a fun Karaoke and a DJ who will make sure the guests hit the dancefloor!



## Un nouveau chef bien toqué !

Dernièrement, le restaurant La Fourchette a accueilli un nouveau chef en la personne de Veeren Thakurdas. Fasciné depuis son plus jeune âge par l'art culinaire, il a décidé de se lancer dans ce métier avec pour objectif de « toujours viser plus haut ». Après plusieurs années en tant que sous-chef de cuisine dans divers établissements hôteliers, il rejoint aujourd'hui l'équipe de The Address comme 'Head Chef' du restaurant La Fourchette, où il compte honorer la diversité de culture, la créativité et le savoir-faire à travers ses plats gourmands et originaux. Son plat coup de cœur sur le nouveau menu ? Sans aucun doute la cuisine de canard confite ! On a hâte d'y goûter !



## Du nouveau au menu à La Fourchette !

Avec l'arrivée de son nouveau Chef, le restaurant La Fourchette a aussi donné un vent de fraîcheur à sa carte avec, en plus des Best Of du lieu comme les espetadas de poulet ou de bœuf, le cheesecake, d'autres plats à découvrir comme l'agneau braisé façon Méditerranéenne et sa purée de pomme de terre à la truffe, la cuisson de canard confite ou la tarte au citron revisitée. Des recettes toujours plus recherchées pour satisfaire les gourmands en quête de nouveauté à des prix très très doux !



## Place au plat du jour

À La Fourchette, restaurant méditerranéen, on se délecte d'une cuisine qui fait honneur aux légumes et où les fruits de mer sont les plus succulents, sans parler des poissons et autres viandes. Pour les curieux, les pressés, ceux qui ne savent pas quoi choisir ou ceux qui préfèrent se laisser conseiller, le Chef propose un plat du jour qui varie au gré de ses envies. Une belle façon de se faire plaisir du lundi au vendredi (déjeuner et dîner).

**La Fourchette restaurant: ouvert tous les jours de 11h30 à 22h. Tél: 405 3000**





# Les hôtels se parent de nouveaux menus !

Pas de doute, les gourmands ne seront pas en reste dans les restaurants du groupe Indigo qui viennent tous de renouveler leurs cartes.



## Au Labourdonnais

Si l'hôtel incontournable de la capitale s'apprête à réveiller les papilles avec de nouveaux saveurs c'est bien grâce à ses plats savoureux et originaux concoctés par le Chef Nizam Peeroo. A Brasserie Chic, place aux incontournables plats de style brasserie tels que le cambert au four, le saumon mi-cuit servi avec un clafoutis de poireaux et une crème à la moutarde de Meaux ou le jarret d'agneau cuit pendant sept heures. Les grandes nouveautés de cette carte comprennent aussi, le tartare de bœuf préparé à table ainsi que les Tagliolini frais aux brisures de truffe préparés en salle dans un meule de parmesan, aussi impressionnants que gourmands. A Yuzu, sanctuaire de la cuisine fusion asiatique gastronomique place aux associations atypiques qui déroutent le convive - c'est le cas, par exemple, des gambas rôties sur une gelée d'algue wakame, julienne de pois mange-tout, sauce aux baies de Goji et caviar moléculaire de citron vert, le tout servi dans une vaisselle raffinée et élégante. La nouvelle carte variée fait la part belle aux plats exclusifs tels que les dim sum poêlés à la langouste, ou encore plus surprenant, la légine juste saisie servie avec une mousseline d'algue Hijiki, une galette d'unagi, aubergine braisée et une émulsion de yuzu... Pas étonnant que le succès soit au rendez-vous ! Les nouveautés se retrouvent aussi dans la vitrine du Coffee Lounge avec la sphère de mandarine confite sur son sablé breton et craquelin aux noix ou le parfait à la noix de coco et caramel au beurre salé, meringue croquante, à déguster sur place ou à emporter.

Réservation sur le 202 4023 ou assist.hotelmanager@labourdonnais.com



## Meet our New Chef at Grain d'SEL!

Our new chef, Vishal Marday, promises a culinary journey that will leave you speechless, with his exquisite dishes, made of the finest ingredients. He has 14 years of international career in prestigious hotels in Dubai such as the Ritz Carlton, the famous Emirates Palace in Abu Dhabi, Dubai Marina Yacht Club and he later moved to the Maldives as a chef at the Kandima Resort before returning to Mauritius at the Hennessy Park Hotel where the adventure continues for him! After a glimpse at his inspiring culinary career, let's get to know him better! His signature dish is a scrumptious beef fillet and his favourite is octopus salmi. Our Chef also has a sweet tooth, as he would go for succulent baked cheesecake as dessert.



Chef Vishal Marday

## Au Hennessy

Quant au plus citadin des hôtels Indigo, le Hennessy Park Hotel, ses restaurants Grain d'SEL et SushiMe proposent eux aussi de toutes nouvelles cartes pour le bonheur des papilles. Ains, SushiMe pousse davantage la carte japonaise avec de nouvelles et savoureuses spécialités – les menus déjeuner par exemple avec du saumon, thon ou poulet mais aussi les bento box variés et plateaux à partager ainsi que les nouilles sans oublier les incontournables et authentiques sushi de Keiichi Nakahara, Maître Sushi des lieux ! Il y concocte d'ailleurs, chaque dimanche pour le déjeuner, un somptueux buffet de spécialités japonaises pour Rs 990 par personne seulement. Grain d'SEL a aussi donné un vent de fraîcheur à sa carte et à ses cuisines avec la venue de son nouveau Chef, Vishal Marday. Au menu, poisson, viande et légumes autour de plats comme le thon jaune poêlé, le bar tropical cuit au four, la pintade cuite en deux façons et d'autres plats comme le carré d'agneau roulé ou la cuisse de canard confite. Des recettes toujours plus recherchées pour satisfaire les gourmands en quête de nouveauté. Bon à savoir, le restaurant propose du lundi au vendredi une formule pour le déjeuner avec un choix de plats gourmands et variés !

Réservation au 403 7200.



## Au Suffren

Au Suffren Hotel & Marina, Chef Jonathan Charles a quant à lui repensé sa carte méticuleusement afin d'offrir à ses clients un choix original pour tous les goûts et tous les budgets. La mer est évidemment mise à l'honneur avec un large choix de poissons frais et de crustacés autour de plats comme le ceviche d'ombrine ou le poisson du jour grillé et sa sauce au soja et gingembre parfumée à la citronnelle. En plus des produits de la mer, le nouveau menu de Pomme de Mât permet de découvrir différentes cuisines du monde et de chez nous à travers des plats typiques tels que le très britannique fish & chips, les fameuses linguines italiennes à la langouste, ou le délicieux curry de poulet et crevettes aux feuilles de coriandre. Au Sushi Quay, le chef Randy Pielago Cultivo, maître en la matière, a lui aussi revu son menu pour y rajouter de savoureuses spécialités japonaises telles que le yakisoba de poulet, bœuf ou végétarien ou encore les bento box au poulet ou bœuf teriyaki. Les sushis sont eux aussi de la partie et toujours garnis de sauces irrésistibles dont seul le chef a le secret !

Réservation au 202 4975.



Offre hébergement



Place à la détente ! Rs 3,600 pour 2 personnes incluant petit déjeuner

Qui dit juillet et août dit vacances et farniente ! Alors les questions suivantes se posent : que faire à Maurice avec les enfants ou quel est le bon plan pour décompresser à deux ou entre amis ? Savourer de bons repas, se faire du bien et surtout se détendre dans une ambiance unique, c'est ce que l'on attend tous. Cela tombe bien, les hôtels Suffren, Hennessy et The Address proposent aux résidents Mauriciens un tarif spécial pour des séjours uniques et dépaysants jusqu'au 30 septembre 2021 ! Pour Rs 3,600 pour 2 personnes, profitez d'une chambre double et d'un petit déjeuner ainsi que de 20% de remise sur les boissons durant votre séjour !

AU HENNESSY  
Rs 4,800 pour 2 personnes en demi-pension (petit déjeuner & diner)

Réservation au 202 4925 ou par email sur reservations@indigo-hotels.com

# Your gourmet rendezvous are back!



## Tempting culinary delights at The Address!

Japanese, Mediterranean or Indian, you name it, La Fourchette and Izumi bring you the best dishes with their specialities!

### Izumi



Starting with Izumi, from Tuesday to Saturday, try our Ramen soup or fried Ramen for lunch at Rs 320, which will leave you feeling warm and satisfied! Also, make the most of Tuesday Sushi, where you get to enjoy your favourite rolls at 50% off for lunch & dinner. Don't miss out our spectacular Friday Teppanyaki show with a 4-course seafood menu for Rs 1,200/p for dinner. The weekend promises to be even better with an appetising meal for lunch on Saturday with a main course of Wagyu Beef or Seafood Shabu Shabu for Rs 1,200/p including starter, main course and dessert.

### La Fourchette

At La Fourchette restaurant, enjoy the Wednesday Pizza Party for 50% off on all pizza for lunch & dinner! Indulge in the flavours of Indian spices with Thursday curry buffet for dinner at Rs 550/p, with a selection of curries and biryani made by Chef Bibi Amina. Saturday calls for an amazing lunch or dinner with your loved ones with a delicious roasted chicken or duck for 4 persons at Rs 1,200, including a free slice of cheesecake for dessert! To end the week on a perfect note, join us for the Sunday brunch from 11am to 2pm with live music, kids' activities and a tasty selection at Rs 950/p and one kid under 12 eats free per paying adults.

**Bookings on 405 3000.**



## Eat as much sushi as you want at Hennessy!

Sushi lovers, it's time to get your chopsticks ready to dig into your favourite rolls with Unlimited Sushi every Saturday at SushiMe restaurant for Rs 850/p for lunch & dinner. Enjoy the magical creations of our Master sushi Chef, Keiichi Nakahara who is known to create art with his hands. A selection of Nigiri, Nori Maki and our Chef's creation of California Maki roll, Tempura, Japanese Ramen among others, await you for a delightful Saturday!

**Bookings on 403 7200.**

## On the go delivery and take away!

### SuffrenontheGo

We're great at dining in but we're also amazing for taking out! Our flavourful recipes can be enjoyed anywhere anytime with our delivery and take away service on [www.suffrenontheGo.mu](http://www.suffrenontheGo.mu). A practical platform to order your favourite dishes ranging from salads, burgers and sandwiches, pasta, Mauritian dish, Bento boxes, sushi among others. Succumb to these tempting creations concocted by our chef at the comfort of your home or at your workplace.

**Monday to Saturday from 10am to 6pm.**



## My Sushi Chef - Japanese vibes at your place!

Bring on the Japanese delightful dishes to your home for a small party of 6 to 8 persons with My Sushi Chef! With a tailor-made Japanese menu suited to your tastes, from a selection of sushi, temaki, tempura amongst others, and main courses such as lobster, Wagyu beef or Ramen noodles, the team at Izumi Teppanyaki will bring everything, from the tableware to a live sushi station with its own Japanese Cuisine Chef, for you to impress your guests and have an exquisite lunch/dinner gathering as from Rs 1,500/p (min 6 persons). The table is set!

**More information on 405 3000.**

### Hennessyonthego

The appetising gourmet dishes from Grain d'SEL, scrumptious sushi and Japanese recipes from SushiMe, the exceptionally tasty wood-fired pizza from Backstage or our gourmet boxes; all of these can be on your dining table at home or at your office in just a click! Our delivery and take away service on [www.hennessyonthego.mu](http://www.hennessyonthego.mu) offers a wide selection of delicious concoctions to satisfy all your cravings. Select your favourite, pay online and off you go to enjoy the best meals!



**Monday to Sunday from 10am to 7.30pm.**

### The Address Boutique Hotel delivery

Pasta, pizza, sushi or ramen, you name it! The Address Boutique Hotel brings you our chef curated meals delivered right to your doorstep. Made of fresh ingredients, indulge in these savoury dishes at your workplace, at home after a long day of work or over a lunch or dinner with your loved ones. Get in touch with us on **Whatsapp on 5807 3017** to order your favourite dish for delivery or take away. We've got a surprise coming up with a user-friendly website to take your orders. Stay tuned while we sort out the best culinary delights for you on our delivery website under construction!

**Monday to Saturday from 11am to 7pm.**





# LA QUINZAINE Gastronomique

2<sup>ÈME</sup> ÉDITION



*Christian Née*  
Royal Palm Beachcomber Luxury



*Dominik Ambros*  
LUX\* Grand Gaube Resort & Villas



*Pascal Galette*  
LUX\* Belle Mare Resort & Villas



*Olivier Vinolo*  
Institut Escoffier



*Nizam Peeroo*  
Labourdonnais Waterfront Hotel

**Du 6 au 21 août prochain** le Labourdonnais Waterfront Hotel a le plaisir d'accueillir à nouveau ce que l'on peut qualifier d'événement culinaire de l'année : la Quinzaine Gastronomique. L'hôtel incontournable de la capitale a décidé de réitérer ce qui a eu tant de succès l'année dernière pour permettre aux grands Chefs et aux fins gourmets de vivre ensemble une expérience haute en saveurs. Ainsi, les plus grands chefs de l'île se rassembleront derrière les fourneaux pour offrir aux convives de véritables voyages gustatifs, ceux qui ne laissent jamais insensibles !

« *Nous sommes très fiers de proposer aux Mauriciens ce concept qui permet de s'évader le temps d'un repas. A Indigo Hotels, nous pensons que les plaisirs de la table sont aussi une passerelle pour voyager. Pendant cette quinzaine le meilleur de la cuisine est proposé, c'est tout un écosystème, une vision commune de la restauration et des énergies créatives qui fusionnent pour le bonheur des papilles !* » détaille Rolf Schmid, Managing Director d'Indigo Hotels.

## Les plus grands chefs de l'île de la partie

Pour cette deuxième édition à Maurice, le Labourdonnais Waterfront Hotel réunira les chefs prestigieux du Royal Palm Beachcomber Luxury, LUX\* Grand Gaube Resort & Villas, LUX\* Belle Mare Resort & Villas et de l'Institut Escoffier. Chaque création sera signée par les maîtres cuisiniers de ces cinq établissements d'exception. Seront donc aux fourneaux Dominik Ambros, Chef Exécutif du LUX\* Grand Gaube Resort & Villas ; originaire d'Allemagne, Dominik a eu la chance de voyager aux quatre



coins du monde et offrira une cuisine qui sent bon l'exotisme, Olivier Vinolo, Chef Exécutif à l'Institut Escoffier qui surprendra les papilles avec ses assiettes aux accents provençaux, Pascal Galette, Chef Pâtissier du LUX\* Belle Mare Resort & Villas amoureux fou du chocolat et des agrumes, Christian Née, Chef Exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury, Meilleur Ouvrier de France qui compte allier le meilleur de la cuisine française aux produits locaux ; enfin, il y aura évidemment Nizam Peeroo, Chef Exécutif du Labourdonnais et amoureux de la cuisine mauricienne qui proposera des assiettes au confluent de l'île Maurice et de l'Hexagone.

## Place à des plats atypiques

Dans les assiettes, c'est l'excellence et le savoir-faire assortis au cadre élégant et raffiné du Labourdonnais qui attendent les convives. Au menu des saveurs surprenantes et recherchées qui donnent déjà l'eau à la bouche : ceviche à la péruvienne proposé par le chef Dominik Ambros, buratta sur son lit de gelée de basilic citronné concoctée par le chef Nizam Peeroo, le filet de vielle rouge poché, bok choy au gingembre et purée d'arouille par le chef Christian Née ou encore l'agneau en croûte d'épice servi avec sa sauce brune à l'anis étoilé du Chef Olivier Vinolo sans oublier les pâtisseries créées par le chef Pascal Galette. On ne vous en dit pas plus ! Un avant-goût prometteur de mets issus de la créativité, des voyages ou des influences familiales de nos grands chefs.

On vous donne rendez-vous au Labourdonnais Waterfront Hotel du 6 au 21 août.

**Plus d'informations au 202 4023.**



Dear Guests and Friends,

It is with much enthusiasm that we have restarted our operations since the 1<sup>st</sup> of July and what a pleasure it is to welcome and interact with you again and finally feel the vibes of our hotels once more. We have missed this warm and gratifying feeling so much!

Despite our hotels being closed for approximately four months, the team has put this moment to good use by working on new menus which have been launched in all the restaurants since the re-opening of our four properties.

At the Hennessy Park Hotel, you will be able to savour wonderfully refreshing and mouth watering dishes from the SushiMe menu card of the Japanese Chef Keiichi Nakahara whilst Grain d'SEL restaurant is awaiting your visit to discover the renovation touches as well as the selection of dishes under the signature of the new Chef Vishal Marday.

New menu offerings are also available at Le Suffren Hotel & Marina and you will thus discover all the delicious, rich and spicy aromas in the special winter menu at Pomme de Mât whilst enjoying all the goodness of fresh seafood at Sushi Quay.

As from the 1<sup>st</sup> of July, you can now experience the recently introduced cart service at Brasserie Chic, Labourdonnais Waterfront Hotel, showcasing live cooking of two distinct dishes: an Italian dish with tagliolini with truffles and parmigiano cheese and the signature beef tartare dish both prepared at your table. Yuzu has also come up with an exciting new menu of gastronomic Asian fusion dishes.

Chef Andy Wong and Chef Peter Pardo are awaiting to show you their dexterity and savoir-faire at the Teppanyaki tables at Izumi, The Address Boutique Hotel, where you and your guests will be truly entertained whilst the new Chef, Veeren Thakurdas, at La Fourchette has also brought his own personal touch in the healthy and wholesome Mediterranean dishes.

I trust that you will enjoy reading all the news shared in this edition of Flare and we all look forward to seeing you in our properties very soon. You can be reassured that all the required sanitary protocols have been implemented and that we are COVID certified by SGS.

Rolf Schmid  
Managing Director

# Editorial

## All you need in one box!

Whether you're planning a meeting or training at the office, while you're caught up with the serious matters, we take care of your well-deserved breaks with our gourmet boxes. Scrumptious recipes and freshly prepared with the best ingredients, we've got you covered from breakfast to dinner with morning and afternoon delights as well as healthy options for your meals. The morning options vary from mini pastries, fruits and sandwiches, all the other boxes for your main meals consist of a starter, main course and dessert, and of course, we can't forget the afternoon options with tasty snacks and savoury sweets.

**Order these boxes of pure delights on [hennessyonthego.mu](https://www.hennessyonthego.mu)!**

Prices starts as from  
**Rs 650**



Coming soon...



The Address Boutique Hotel brings forward the FACE market, built around the four universe of Food, Arts, Crafts and Entertainment. It was first organised in December 2020 as part of the Christmas festivities. It is our way to support local producers, especially in the current economic climate. The objective of the market is to display the level of quality and innovation of Mauritian Entrepreneurship to everyone who wants to discover Mauritian talents.

It also serves as an opportunity for our guests to engage with the Entrepreneurs' products or services. The Market itself is one aspect; we intend to create a more holistic approach to entertainment for the weekend with activities for all members of the family.

à table avec...

A Table Avec : c'est reparti !



A Table Avec c'est l'événement qui se tient chaque premier vendredi du mois au Labourdonnais et au cours duquel l'histoire de l'île Maurice côtoie en harmonie la haute gastronomie ! Ce rendez-vous culturel chapeauté par Finlay Salesse a accueilli plusieurs illustres invités de Jean-Claude de l'Estrac à Yvan Martial, de Armand Maudave de Mezieres à Cassam Uteem en passant par Emmanuel Richon ou Tristan Bréville. Tout autant de romanciers, éditorialistes, journalistes, photographes garants de l'histoire mauricienne avec un grand H. A Table Avec reprend du couvert en septembre avec une édition spéciale dédiée à l'industrie sucrière. Un rendez-vous toujours incontournable !

HENNESSY  
salon  
du livre  
et de l'écriture  
29-31 oct

## Grande première au Hennessy

Les fêres de littérature ont de quoi se réjouir : le Hennessy organise du 29 au 31 octobre prochain la toute première édition du Salon du Livre et de l'Écriture. Créée en partenariat avec Finlay Salesse et Alain Gordon-Gentil, cet événement littéraire se tiendra pendant 3 jours (samedi inclus) de 10h à 20h. Au programme : lancements de livres, expositions, ventes de livres, conférences, dédicaces, diverses animations et la découverte de nombreux auteurs Mauriciens. Le but est également de mettre en avant les librairies de l'île pour un moment de partage.

## La quinzaine du sucre 3-18 sept au Labourdonnais

Le Labourdonnais Waterfront Hotel, en collaboration avec La Mauritius Sugar Syndicate (MSS), vous invitent à célébrer notre patrimoine sucrier lors d'une Quinzaine du sucre gourmande et pédagogique du 3 au 18 septembre 2021. Cette initiative a pour ambition de rendre hommage au sucre mauricien, et particulièrement aux sucres spéciaux : un produit d'exception fabriqué à Maurice mais peu connu sur le plan local. La découverte des sucres spéciaux se fera au travers de différents événements : menus sucré-salé élaborés par le chef Nizam Peeroo, cocktails inédits, masterclasses, conférences et expositions. En plus de ravir les papilles avec une offre culinaire unique, la Quinzaine du sucre se veut une initiative pédagogique informant sur le sucre : de la richesse de son histoire à la richesse de son apport à la cuisine mauricienne. Car comprendre le sucre, c'est mieux le consommer !







## Your event, our responsibility!

### Reopening of our conference centres!

**Our conference centres** are back to business and our banqueting team are more prepared than ever to welcome our guests, with all amenities in place!

From board meetings, workshops, conferences, to product launches, trainings and celebrations, we offer state-of-the-art services with free WiFi, gourmet and healthy coffee breaks, and a variety of chic and original menus in our restaurants. Unique setting and outstanding service are key as far as our conference services are concerned.

Perfectly located in the sparkling waterfront with panoramic view of the city and mountains, Le Suffren Hotel & Marina is the perfect spot for your corporate or personal event. Once selected, our banqueting team kicks into action!

The Labourdonnais Waterfront Hotel extends its 5-star hospitality to its conference services with five conference rooms dedicated to outstanding catering for the finest events.

The Hennessy Park Hotel modular rooms are known to add that creative flair to your event, with a banqueting team that help you plan and put together everything for a successful experience.

If you want a picture-perfect setting with modern amenities for your event, The Address Boutique Hotel is the best place for you. Its conference venues offer up-to-date facilities with a professional service and an exquisite selection of food.



Our conference centre at The Address Boutique Hotel is back in the game with its picturesque surroundings and the magnificent views of the river on its course to meeting the sea. Don't miss out a single moment while our banqueting team addresses all the logistic needs, from setting up the event and welcoming your guests to organising the coffee breaks and lunch! We have everything in place to make your event a flawless one and leave your guests speechless. Go for the full day conference package at Rs 1,050/p or the half-day conference package at Rs 950/p; both comprises of delicious coffee breaks which you will be looking forward to during the event!

Full day package at  
**Rs 1,050/p**

Half-day package at  
**Rs 950/p**



## Exotic cocktail party at The Address Boutique Hotel

The best way to keep your staff motivated is through events. We came up with special packages to add an exotic touch to your office gatherings, a night out between colleagues or the launch of your latest product! Our team will host you in its idyllic venues with savoury dishes and a great atmosphere to create unforgettable memories. Go for a wonderful package starting at Rs 790/p, including an exotic welcome cocktail, a selection of 6 snacks for one hour service and one hour of non-alcoholic drinks.

**Call us on 202 4964 for more information.**



## Special healthcare banquet!

The Labourdonnais Waterfront Hotel and the Hennessy Park Hotel have designed a special banquet package for all the professionals in the medical and pharmaceutical sphere. Whether you wish to gather in small group of colleagues or with the whole company, you can organise your evening with us with welcoming snacks prepared by our chef, 90 minutes of non-alcoholic drinks, and a family style, buffet or set menu for dinner served in one of our conference rooms or restaurants at Rs 1,550/p. Our team is waiting to provide you with an impeccable service to make the time spent with us worthwhile.

**More information on 202 4964.**

Healthcare Banquet package at **Rs 1,550/p**

Package includes:  
A selection of snacks  
Dinner (Family style/Set Menu/ Buffet)\*  
1.5hrs non alcoholic beverages



# Tie the knot in style!

at The Address

at Le Suffren

Everyone wants the ideal location for their big day! Indeed, weddings are those one-of-a-kind moments for creating lifetime memories. The bride and the groom would definitely like to experience a classic charm, elegant ambiance, and inspired cuisine for their union. Such dreams may come true at The Address Boutique Hotel!

Tie the knot in a unique setting with breathtaking views while our professional team has you covered with the highest standards of service and

hospitality. Leave all the planning on us while you enjoy every bit of that enchanting moment of your life. The wedding reception package starts as from Rs 1,100/p including welcoming snacks, buffet station for dinner, 1h non-alcoholic beverages and classic table set up. Of course, the complimentary facilities such as the room for the bride & groom, one bottle of Prosecco, a couple's massage, DJ & Dance floor. Could your big day get any better?

How about an out of the ordinary wedding on the manmade beach or the beautiful garden at Le Suffren Hotel & Marina? Celebrate your special day with the city lights as backdrop while our banqueting team takes care of everything from snacks, dining to drinks! Our wedding Reception package (lunch or dinner) starts as from Rs 1,350/person, including 2 welcoming snacks, a set menu or buffet, one hour non-alcoholic beverages and classic table set up, without forgetting complimentary facilities such as the room for the bride & groom, one bottle of Prosecco, a couple's massage, DJ & Dance floor.

Call us on 202 4964 for more information





**75-min treatment  
Mauritian massage at  
Rs 1,700**

75-min Mauritian massage including 60-min relaxing hot-pouched massage and 15-min traditional coco head massage

## I Spa Fitness & Wellness Club un centre de remise en forme comme on les aime

**S'il y a bien endroit** qui nous veut du bien c'est bien I Spa Fitness & Wellness Club, un espace où l'on découvre des prestations inédites autour du spa : le fitness, la beauté ou encore le coaching. Une offre complète qui permet de prendre soin de soi de la tête aux pieds. Soins innovants dont certains prodigués avec des produits naturels mauriciens tels que le safran ou la noix de coco, coaching, programme fitness personnalisés ou en groupe, massages, soins beauté (manucure, pédicure, nail art et épilation entre autres) disponibles

pour femme, homme et enfants sont prodigués par des mains expertes. Situé dans 3 lieux phares de l'île : Ebène, Port-Louis et Port Chambly (au cœur des hôtels Indigo) I Spa Fitness & Wellness Club est l'espace de prédilection pour prendre soin de soi avec excellence.



### August Special

*Be Rested at  
I Spa*

**1<sup>st</sup> to 31<sup>st</sup> August 2021**

The daily stress of life and the hectic routines can take a toll on your health if you don't take the time to recharge. Self-care should definitely be on top of your priority list! Our August special is the best opportunity to get some me-time and release that muscle tension with a refreshing massage. Time to indulge in a relaxing journey while reducing any stress-induced pain with our 75 minutes Mauritian massage including 60 minutes relaxing hot-pouched massage and 15 minutes traditional coco head massage at Rs 1,700. This traditional massage will leave you feeling fresh and re-energised!

**Book now on 202 4930 or [reservations@ispaclub.com](mailto:reservations@ispaclub.com)**



## Les sports de raquette c'est chez I Spa Fitness & Wellness Club

I Spa Fitness & Wellness Club c'est aussi l'accès au squash et au tennis dans un cadre unique dédié à la performance et au dépassement de soi. Le plaisir de se défouler avec une raquette, de taper dans une balle, de faire des échanges avec des amis, de s'entraîner avec un coach qualifié que l'on soit un joueur affirmé ou débutant, c'est cette promesse que propose I Spa à tous ses visiteurs. Ici, les sports de raquette n'auront jamais été aussi bien accueillis. Il faut dire qu'I Spa est doté de terrains aux normes internationales pour vivre le sport comme en compétition et jouer avec les meilleures sensations. Les courts sont ouverts à tous !

Les terrains de tennis sont accessibles de 7h à 21h à The Address et le squash est disponible au Suffren de 9h à 21h.

**Informations et réservations au 202 4930.**

### Gym Coaching offer

*Keep up with  
your fitness  
routine!*



Stay on track and don't lose sight of your fitness goals by working out with I Spa's personal trainers, who are keen and motivated to help you exercise programmes designed around your health. We work with people from all different fitness levels and backgrounds and each of our programmes is individually designed to benefit and encourage you and monitor your progress. Book regular sessions or have a consultative 45-minutes session and discover how these can make a big difference to months of effective workout training ahead.

### August Fitness Special

I Spa team is here to help you shed those extra kilos! We came up with a 2-month fitness program at Rs 8,000 instead of Rs 13,000 to give you a hand.

#### The package includes:

- Private fitness coaching – 2 sessions per week,
- Private nutrition plan – 2 consultation with a dietician,
- Full body scan – 3 sessions



### Être membre d'I Spa ? C'est pratique !

En devenant membre à I Spa on bénéficie de plusieurs avantages ! On peut, entre autre profiter du centre de remise en forme à des heures privilégiées, sans compter l'obtention des réductions sur les soins, l'accès au coaching privé, salon de coiffure et 20% de réduction dans les bars et restaurants du groupe.

