



Heritage Resorts célèbre sa première  
Semaine de la Gastronomie Durable avec  
Christian Têtedoie, chef étoilé Michelin.

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE** JUILLET 2022

# *La Semaine De La Gastronomie Durable*

— 2022 —

## **ETRE CONNECTÉ À LA TERRE ET À LA MER DE L'OCÉAN INDIEN POUR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE INNOVANTE**

L'art culinaire durable atteint de nouveaux sommets. Heritage Resorts, l'Heritage Golf Club, Le Château de Bel Ombre et le C Beach Club s'investissent corps et âme dans leur engagement à soutenir l'environnement et les communautés locales à travers des solutions écologiques, tout en mettant en lumière des produits locaux exquis et surprenants. Le modus-operandi consiste à réduire le gaspillage alimentaire, à proposer des solutions alimentaires écologiques et en circuit court, à nouer des partenariats culinaires avec des fournisseurs de produits alimentaires locaux et à contribuer au développement des communautés environnantes.

Du 25 au 30 juillet 2022, la première Semaine de la Gastronomie Durable, organisée par Heritage Resorts, se tiendra à Bel Ombre. Sous le patronage du chef Christian Têtedoie, un chef deux étoiles Michelin, l'événement est en passe de devenir le premier festival épicurien durable de l'île, mettant en lumière Bel Ombre en tant que destination culinaire - promouvant le talent des chefs locaux ainsi que la diversité des riches offres agricoles de la région. Cette initiative locavore est en résonance avec la Réserve Naturelle de Bel Ombre, site protégé par l'UNESCO dans le cadre du programme Man & Biosphere.





La Semaine de la Gastronomie Durable sera une expérience unique qui reliera tous les aspects de la culture, de la cuisine et de l'agriculture mauricienne à travers l'esprit de la nourriture et des boissons, en proposant aux participants et aux invités des plats innovants qui mettent en valeur la générosité des ingrédients pêchés, cultivés et élevés localement. C'est le seul événement de ce type sur l'île à exiger des chefs participants qu'ils utilisent des produits locaux provenant des agriculteurs, des pêcheurs et des cultivateurs de l'île dans leurs créations, ce qui leur permet de mieux comprendre et d'apprécier les ressources naturelles du pays. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de notre engagement "Now for Tomorrow", selon lequel le groupe se concentrera sur les produits frais de l'île Maurice et de l'océan Indien.

*"La durabilité est au cœur de notre identité d'hôteliers, et c'est l'une des raisons pour lesquelles nous nous sommes engagés à n'utiliser que des produits d'origine locale à Heritage Resorts. Ce festival culinaire est aussi, d'une certaine manière, dédié à la résilience des industries mauriciennes, de l'agriculture à l'hôtellerie, et célèbre l'esprit d'innovation et d'adaptation face à des circonstances extraordinaires. Nous voulons que tous les participants établissent un lien plus profond et plus significatif et apprécient l'océan, la terre et les communautés locales dont les produits brilleront tout au long de la semaine culinaire",* explique Thierry Montocchio, CEO de Rogers Hospitality.

## UNE RÉVOLUTION CULINAIRE

“À travers la semaine culinaire, notre objectif est de mettre en valeur la qualité des produits locaux et de les faire briller grâce à des plats gastronomiques préparés par nos chefs. Travailler avec le chef Christian Têtedoie est un plaisir et nous avons déjà eu plusieurs ateliers avec lui. De plus, le chef Krisnen Ruttun, du C Beach Club, passera une semaine à Lyon avec le chef Têtedoie pour une formation in situ après la semaine culinaire. Les chefs de Heritage Resorts et des autres établissements de Bel Ombre ont été à l’avant-garde d’une révolution culinaire durable, et nous sommes tous fiers du travail accompli au cours des derniers mois. Nous sommes convaincus que Heritage Resorts est à l’avant-garde d’une nouvelle approche de la haute gastronomie et nous avons hâte que nos clients découvrent les plats spectaculaires que nous avons élaborés”, déclare Raoul Maurel, directeur des opérations de Heritage Resorts.

Au cours de la semaine culinaire durable, le chef Têtedoie animera une conférence sur la cuisine durable au Château de Bel Ombre, ainsi que deux ateliers, l’un avec des clients de Heritage Resorts et l’autre avec des chefs de toute l’île, afin de présenter les produits locaux et les pratiques culinaires durables. Le chef Christian Têtedoie a été formé par Paul Bocuse et George Blanc et est un MOF (Meilleurs Ouvriers de France). Il a reçu une étoile Michelin en 2000 et a depuis également reçu une étoile verte Michelin. Le Chef s’engage également à défendre les valeurs de sa profession et s’implique dans la promotion et la valorisation de la gastronomie française dans le monde. A ce titre, il a été élu président de l’Association des Maîtres Cuisiniers de France en mars 2011.

-FIN-



## A PROPOS DU CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE

Christian Têtedoie est un chef étoilé français qui dirige un restaurant gastronomique, un établissement bistrannique et un restaurant d'été à Lyon. Ayant découvert sa passion pour la cuisine à l'âge de 7 ans en s'exerçant dans la cuisine de ses parents, le chef Têtedoie a travaillé auprès de Georges Blanc, Paul Bocuse et dans les cuisines du palais présidentiel français, et a été sacré Meilleur Ouvrier de France en 1996. En 2000, il a obtenu une étoile au Guide Michelin. Depuis 2011, il est président de la plus grande association de chefs français, les Maîtres Cuisiniers de France, œuvrant pour la promotion de la gastronomie française dans le monde.

En 2021, il a reçu l'étoile verte Michelin. Cette nouvelle distinction créée par le Guide Michelin récompense les chefs qui ont adopté des normes éthiques et environnementales pour rendre leur cuisine plus durable, en privilégiant par exemple les circuits courts et les produits locaux et de saison issus d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement



## À PROPOS DE HERITAGE RESORTS

Heritage Resorts vous invite à vivre une parenthèse élégante et immersive. Une expérience transformatrice au cœur d'une nature extraordinaire, qui fait naître en nous les plus belles émotions. Niché au cœur du territoire de Bel Ombre, d'une superficie de 2 500 hectares, Heritage Resorts est une collection de Resorts haut de gamme qui propose une approche durable du luxe, en créant des voyages uniques, authentiques et mémorables qui illustrent la beauté exceptionnelle de ses paysages. Conçu pour inspirer, reconnecter et vivre des expériences transformatrices, Heritage Resorts est un rêve devenu réalité !



Rogers **Hospitality**

**VINCENT POTAGE**

Head of Communication & Media Relations

M : +230 5933 3223

vincent.potage@rogershospitality.com

[www.heritageresorts.mu](http://www.heritageresorts.mu)

heritageresorts  