



HERITAGE

RESORTS & GOLF

ÎLE MAURICE

LA SEMAINE DE LA *Gastronomie Durable*

FÊTE SA 4^e ÉDITION AVEC
LE CHEF ÉTOILÉ JEAN-FRANÇOIS BÉRARD
COMME PRÉSIDENT



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | AOÛT 2025

Bel Ombre, Île Maurice : Du 6 au 11 octobre 2025, Heritage Resorts & Golf accueillera la quatrième édition de *La Semaine de la Gastronomie Durable*, un rendez-vous désormais incontournable pour les amateurs de cuisine responsable et de créativité culinaire. Sous le regard éclairé du chef étoilé Jean-François Bérard, cet événement signature de Heritage Resorts & Golf mettra à l'honneur les saveurs du terroir mauricien, dans une démarche respectueuse de l'environnement et des savoir-faire locaux.

Cette année, le thème central mettra à l'honneur l'eau – élément vital, source d'inspiration et fil conducteur de toute la programmation. Autour de ce thème, les brigades de Heritage Resorts & Golf proposeront une semaine rythmée par des concours, des ateliers, des rencontres et des expériences gustatives inédites, portée par des valeurs fortes : saisonnalité, circuits courts, valorisation des ressources naturelles et transmission des connaissances.

Chef étoilé et reconnu pour son engagement en faveur d'une cuisine durable, Jean-François Bérard sera le président du jury pour cette édition. Récompensé par l'étoile verte Michelin, il incarne une vision de la gastronomie à la fois locale, végétale et responsable. « *Cette semaine est une belle opportunité pour transmettre, échanger et s'inspirer mutuellement. La cuisine peut, et doit, avoir un rôle à jouer dans les grands enjeux de demain* », annonce Jean-François Bérard.





Parmi les temps forts se trouvent trois compétitions culinaires ouvertes aux brigades de Heritage Resorts & Golf :

- Meilleur menu déjeuner : une proposition créative en trois temps,
- Meilleur dîner de gala : un menu inspiré par l'eau et pensé autour des accords mets-vins,
- Meilleur cocktail : une exploration infusée, entre fleurs, épices et plantes locales.

Des expériences immersives viendront enrichir le programme : un tea time autour des infusions inspirées de la biodiversité aquatique, des tables rondes et ateliers réunissant les chefs, producteurs et acteurs de la transition écologique. Et pour couronner le tout, des dîners de gala auront lieu chaque soir dans les différentes adresses du resort, avec des menus inspirés par la thématique de l'eau et la richesse du terroir mauricien.

Acteur du tourisme responsable à l'île Maurice, Heritage Resorts & Golf poursuit son engagement à travers cet événement, qui valorise les savoir-faire locaux et l'innovation au service d'une gastronomie plus durable. *« La Semaine de la Gastronomie Durable reflète notre conviction qu'une cuisine d'exception doit aussi être responsable. Chez Heritage Resorts & Golf, nous valorisons les producteurs locaux, les savoir-faire mauriciens et l'innovation de nos chefs, afin d'offrir à nos hôtes une expérience authentique et respectueuse de l'environnement. La gastronomie durable n'est pas une tendance passagère, mais l'avenir de notre métier. Cuisiner autrement, c'est aussi une façon de prendre soin de notre île, de ses traditions et de ceux qui y vivent »*, déclare Raoul Maurel, Chief Operations Officer d'Heritage Resorts & Golf.

Informations pratiques

Lieu : Heritage Resorts & Golf, Bel Ombre, Île Maurice

Dates : 6 au 11 octobre 2025

Réservations et programme complet :

<https://heritageresorts.mu/fr/evenements/la-semaine-de-la-gastronomie-durable-2025>



Téléchargez les photos [ici](#)

À PROPOS DE HERITAGE RESORTS & GOLF

Nichée au cœur des 2 500 hectares de Bel Ombre, Heritage Resorts & Golf est une collection d'hôtels haut de gamme prônant une approche durable du luxe.

Notre promesse : créer des expériences inoubliables et authentiques, à l'image de la beauté préservée du sud de l'île Maurice. Inspiré par la nature, chacun de nos établissements a été conçu pour refléter une atmosphère et un style unique.

L'abondance naturelle du paysage, l'histoire du lieu et sa richesse culturelle offrent à nos hôtes une palette d'expériences dans un cadre alliant raffinement et confort.

Née d'une passion pour la découverte et la connexion, la marque Heritage s'engage à incarner un art de vivre durable. Avec discrétion et une attention constante, toujours au cœur de notre service, nous offrons à nos clients des opportunités uniques de découverte et d'aventure à travers un tourisme responsable.



À PROPOS DE ER HOSPITALITY

ER Hospitality (anciennement Rogers Hospitality), le pôle hôtellerie et loisirs du groupe ER, entreprise mauricienne diversifiée et cotée en bourse, propose une vaste panoplies d'offres, regroupées sous sept ensembles cohérents : l'hôtellerie de charme avec les marques Veranda Resorts et Kaz'alala ; l'hôtellerie de luxe avec les établissements Heritage Resorts & Golf ; les business hôtels avec Voilà ; les loisirs avec Bel Ombre Nature Reserve, Heritage Golf Club, Chamarel 7 Coloured Earth Geopark, l'« edutainment » avec le World of Seashells, et le bien-être avec les spas Seven Colours ; les restaurants gourmets tels que Le Chamarel, Le Château de Bel Ombre et le C Beach Club ; les « Quick service restaurants » dont Ocean Basket, Domino's, MOKA'Z ; et les marques territoriales telles que Bel Ombre et Chamarel. Le groupe emploie aujourd'hui plus de 2 000 personnes.



JAYSON PAUL

Communication & Media Relations Manager – Heritage Resorts & Golf

M : +230 5511 5952

jayson.paul@rogershospitality.com

heritageresorts  

www.heritageresorts.mu