



LA SEMAINE DE LA
ED. 2025
BELOMBRE • ILE MAURICE
GASTRONOMIE DURABLE



4^e ÉDITION

LA SEMAINE DE LA *Gastronomie Durable 2025*

UNE SEMAINE D'EXCEPTION AUTOUR DE LA GASTRONOMIE DURABLE

Du 6 au 11 octobre 2025, plongez au cœur de la quatrième édition de la Semaine de la Gastronomie Durable à **Heritage Resorts & Golf**, sous le regard du chef étoilé Jean-François Bérard. Entre compétitions culinaires, ateliers immersifs et dîners de gala inspirés par l'eau et le terroir mauricien, vivez une expérience unique où créativité et responsabilité se rencontrent.

Réservez maintenant.

Informations et réservations au rbooking@heritageletelfair.mu | 601 5529



IMMERSION DANS

la Semaine de la Gastronomie Durable

LUNDI
06 OCTOBRE

11H00 – 15H00, en face de l'Annabella's

COMPÉTITION DU MEILLEUR MENU DÉJEUNER

Une occasion unique de découvrir comment la gastronomie peut rimer avec innovation et engagement.

19H30, Infinity Blue

DÎNER DE GALA, CONÇU PAR LE CHEF ASHLEY SOOKAH

Un dîner élégant aux saveurs de la mer, sublimé par une ambiance raffinée et conviviale.

MARDI
07 OCTOBRE

10H00 - 12H00, Cavendish Bar

TABLE RONDE AVEC JEAN FRANÇOIS BÉRARD & RICHARD EKKEBUS

Une parenthèse gourmande pour enrichir vos connaissances et éveiller votre créativité culinaire.

12H00 – 13H00, Cavendish Bar

MASTERCLASS PAR NOTRE INVITÉ SPÉCIAL JEAN-FRANÇOIS BÉRARD, ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN ET ÉTOILE VERTE

Une parenthèse gourmande pour enrichir vos connaissances et éveiller votre créativité culinaire.

19H30, C Beach Club

DÎNER DE GALA, CONÇU PAR LE CHEF VIJENDRA KUNDUN

Une soirée élégante où chaque plat raconte une histoire de passion et de terroir.



IMMERSION DANS

la Semaine de la Gastronomie Durable

MERCREDI
08 OCTOBRE

**10H30 – 12H00, Heritage Marine Education Centre,
C Beach Club**

IMMERSION AU HERITAGE MARINE EDUCATION CENTRE

Vivez une expérience immersive au Heritage Marine Education Centre, avec une présentation captivante sur la pêche et les espèces marines, suivie d'une dégustation raffinée de bouchées marines.

16H30 – 18H00, Cavendish Bar

TEATIME

Un moment de douceur autour de saveurs locales sublimées par l'art de la pâtisserie.

19H30, Gin'ja

DÎNER DE GALA, CONÇU PAR LE CHEF VEDANAND HURRY

Une expérience culinaire raffinée aux influences asiatiques, dans un décor enchanteur face à l'océan.

JEUDI
09 OCTOBRE

10H30 – 12H00, Château de Bel Ombre

VISITE DU POTAGER DU CHÂTEAU DE BEL OMBRE

Une promenade guidée à la découverte d'un potager durable, entre savoir-faire agricole et respect de la nature.



IMMERSION DANS

la Semaine de la Gastronomie Durable

VENDREDI
10 OCTOBRE

10H30 – 12H00, Amafrooty

ATELIERS AVEC FOODWISE

Un moment pédagogique et inspirant pour adopter des gestes responsables au quotidien.

16H30 – 18H00, Gin'ja

COMPÉTITION DE COCKTAIL : « EAUX DE FLEURS ET D'ÉPICES »

Découvrez l'art du cocktail durable, où l'audace créative se mêle à la responsabilité. Une compétition éclatante de couleurs et de saveurs, pour le plus grand plaisir de vos papilles.

19H30, Château de Bel Ombre

DÎNER DE GALA, CONÇU PAR LE CHEF RAM APPADOO

Un dîner prestigieux au cœur d'un lieu historique, sublimant l'élégance du patrimoine et des saveurs locales.

SAMEDI
11 OCTOBRE

18H00, Clubhouse de La Réserve Golf Links

DÎNER DE GALA DE CLÔTURE, CONÇU PAR LES CHEFS HURRY, SOOKAH, KUNDUN, APPADOO & BÉRARD

Un dîner inoubliable pour clore en beauté une semaine riche en émotions et découvertes culinaires.

*** Cet événement requiert une inscription préalable.
Pour plus d'informations, contactez la conciergerie.**