



HERITAGE

RESORTS & GOLF

ÎLE MAURICE

UNE ODYSSEE
gastronomique étoilée

HERITAGE RESORTS & GOLF
DÉVOILE SON CALENDRIER CULINAIRE 2026



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | FÉVRIER 2026

En 2026, Heritage Resorts & Golf convie les épicuriens, voyageurs curieux et amateurs de haute gastronomie à un véritable voyage des sens au cœur de l'océan Indien. À travers son nouveau calendrier culinaire, le groupe hôtelier mauricien affirme avec élégance et ambition sa volonté de placer la gastronomie au centre de l'expérience client, en faisant de chaque séjour une immersion gustative inoubliable.

Pensé comme une ode aux saveurs, au partage et à la transmission, ce programme d'exception se déploie tout au long de l'année sous la forme de rendez-vous mensuels soigneusement orchestrés. Chefs étoilés internationaux, vigneron de renom, artisans passionnés et talents émergents se succéderont pour faire vibrer les tables d'*Heritage Awali*, d'*Heritage Le Telfair* et du restaurant gastronomique *Le Château de Bel Ombre*. Au fil des saisons, créations culinaires audacieuses, accords mets-vins inédits et expériences œnologiques mémorables composeront une partition gastronomique riche, raffinée et profondément inspirée.

De janvier à décembre, chaque mois devient ainsi l'occasion d'une rencontre singulière entre les terroirs, les cultures et les savoir-faire. *Heritage Resorts & Golf* a ouvert le bal en janvier avec la venue de *Fabrice Dallais et Christian Dauriac*, annonçant d'emblée une programmation généreuse.





Très rapidement, les tables de *Heritage Resorts* accueilleront d'autres figures majeures de la gastronomie internationale, à commencer par *Éric Canino*, chef deux étoiles Michelin. Ses résidences, dont celle du 14 février à *La Réserve Golf Links*, promettent des moments de grâce culinaire où la Méditerranée dialogue subtilement avec les produits de l'océan Indien.

UNE RICHE PROGRAMMATION TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Autre temps fort du calendrier : la venue de Christopher Hache, ancien chef étoilé de *l'Hôtel de Crillon* à Paris. Réputé pour sa cuisine française contemporaine, il apportera à l'île Maurice sa vision personnelle de la gastronomie, mêlant rigueur, élégance et émotion. Ses résidences, les 18 février au restaurant *O'Grill*, situé au golf du Château, et 20 février au *Gin'ja*, à *Heritage Le Telfair*, offriront aux convives une occasion rare de découvrir son univers dans un cadre d'exception.

Le calendrier 2026 fait également la part belle à d'autres grandes signatures. *Pascal Bastian*, chef doublement étoilé, partagera sa vision d'une cuisine alsacienne moderne et engagée, profondément respectueuse du produit et de la saisonnalité. Plus tard dans l'année, le chef danois *Jakob Mielcke*, à la tête du restaurant étoilé *Mielcke & Hurtigkarl* à *Copenhague*, proposera une immersion dans l'univers nordique, où minimalisme, esthétisme et durabilité s'entrelacent avec finesse. Sa cuisine sera à découvrir les 13 octobre à *Heritage Le Telfair* et 15 octobre au *Château de Bel Ombre*. *Jacques Barnachon*, chef étoilé du restaurant *Le Coq aux Champs* en Belgique, viendra prolonger la saison des résidences avec une cuisine de terroir contemporaine, sincère et généreuse, fidèle à ses racines.

Au-delà des résidences de chefs, le calendrier culinaire Heritage 2026 se distingue aussi par une programmation événementielle riche. Tout au long de l'année, wine dinners, collaborations entre chefs et vignerons, dégustations de grands crus et découvertes de domaines viticoles d'exception viendront enrichir l'expérience.



LES TEMPS FORTS INCONTOURNABLES

Parmi les temps forts incontournables, *la Semaine Île Bourbon*, organisée au mois de mai, célébrera le patrimoine culinaire réunionnais à travers des recettes emblématiques et des produits identitaires. *La Semaine de la Sommellerie*, début août, mettra quant à elle à l'honneur l'art subtil des accords mets-vins, tandis que le *Festival du Chocolat*, du 15 au 21 juin, séduira les amateurs de douceurs et de créations chocolatées. *La Semaine de la Gastronomie Durable*, le festival culinaire phare de *Heritage Resorts & Golf*, reviendra pour la 5^e édition du 5 au 11 octobre. Cette semaine soulignera l'engagement de la marque en faveur d'une cuisine responsable, attentive aux enjeux environnementaux, à la valorisation des producteurs locaux et au respect des ressources.

La fin de l'année sera marquée par la période festive, célébrée à travers des menus signatures imaginés par le chef *Laurent Lemal*, chef étoilé français, et la cheffe pâtissière *Julie Lemal*. Ensemble, ils proposeront une expérience culinaire complète, mêlant tradition et créativité, où chaque plat raconte une histoire et devient un moment de partage. Dans l'atmosphère chaleureuse et élégante du domaine de Bel Ombre, ces rendez-vous festifs viendront conclure une année placée sous le signe de l'excellence, de la convivialité et du plaisir.

Avec ce calendrier culinaire 2026, *Heritage Resorts & Golf* confirme sa position de destination gastronomique incontournable dans l'océan Indien. Cette programmation incarne la vision d'une gastronomie vivante, ouverte sur le monde, profondément ancrée dans les terroirs et les saisons, et pensée comme une expérience globale.

POUR PLUS D'INFORMATIONS,

VISITEZ NOTRE PAGE DÉDIÉE AU CALENDRIER CULINAIRE 2026 :

<https://heritageresorts.mu/fr/hotels-ile-maurice/calendrier-culinaire>

[Consultez le calendrier complet](#)

Téléchargez les photos [ici](#)

LES VISAGES DERRIÈRE LE CALENDRIER CULINAIRE 2026



Dominique Grel, Directeur Général de Heritage Le Telfair

Instigateur de cette vision culinaire ambitieuse, *Dominique Grel, Directeur Général de Heritage Le Telfair*, incarne pleinement l'âme de ce calendrier gastronomique. À la tête de l'établissement depuis 2022, il s'appuie sur un parcours profondément ancré dans la haute gastronomie. Formé aux exigences des grandes maisons, Dominique Grel a débuté sa carrière comme chef de cuisine dans plusieurs restaurants gastronomiques renommés et étoilés en France entre 1990 et 2004, avant d'occuper le poste de chef exécutif au sein d'établissements 5-star luxury, à Maurice comme à l'international. Cette double expertise, à la fois culinaire et hôtelière, nourrit aujourd'hui une vision exigeante et profondément humaine de l'expérience gastronomique.

« La gastronomie est avant tout une histoire de transmission, de respect du produit et de rencontres. À travers ce calendrier culinaire 2026, nous avons souhaité créer bien plus qu'une succession d'événements : une véritable plateforme d'échanges entre chefs, producteurs, vignerons et convives. Chaque résidence, chaque dîner, est pensé comme un moment de partage sincère, où l'excellence se met au service de l'émotion et du plaisir. »

Jérôme Carlier, Directeur Général de Heritage Awali

Figure clé de cette dynamique gastronomique, *Jérôme Carlier, Directeur Général de Heritage Awali*, apporte au calendrier culinaire 2026 une sensibilité singulière, profondément marquée par l'univers du vin et de l'art de recevoir. Fort d'un parcours international, enrichi par des expériences dans des établissements étoilés puis par un poste de chef sommelier au sein d'un groupe hôtelier, Jérôme Carlier insuffle à *Heritage Awali* une vision généreuse et contemporaine de la gastronomie, où le vin devient un véritable fil conducteur de l'émotion et du partage.



« La gastronomie et le vin ont ce pouvoir unique de créer des souvenirs durables. À Heritage Awali, nous avons à cœur de proposer des expériences accessibles, sincères et profondément conviviales, où chaque accord, chaque rencontre, raconte une histoire. Ce calendrier culinaire est une invitation à célébrer le plaisir, la découverte et la générosité, dans un esprit de partage authentique. »

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, MOKAZ ; 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@heritageresorts.mu

heritageresorts  

www.heritageresorts.mu