



HERITAGE
LE TELFAIR

ÎLE MAURICE



LA SEMAINE DU CHOCOLAT 2026

Ode au Café de Chamarel

15–20 JUIN

Du 15 au 20 juin 2026, Heritage Le Telfair vous invite à découvrir La Semaine du Chocolat, une célébration exceptionnelle de l'art du chocolat et de la haute pâtisserie, placée cette année sous le signe des arômes envoûtants du café de Chamarel — l'unique café cultivé et torréfié à l'île Maurice.

À l'occasion de cette édition exclusive, les **chefs pâtissiers français Maëlig Georgelin, Enzo Roussel et Stéphane Giraud** rejoindront le resort pour une semaine d'expériences immersives, entre masterclasses, rendez-vous gastronomiques d'exception et créations culinaires inédites.

Réservations et informations,

rbooking@heritageletelfair.mu | 601 5529 | 5511 5811 | 58589444



LE PROGRAMME

LUNDI
15 JUIN 2026

BABA EN FOLIE : MASTERCLASS AVEC LE CHEF STÉPHANE GIRAUD

15h00 – 16h00

Cavendish Bar — Sous le Banyan

Découvrez les gestes raffinés de la pâtisserie française lors d’une masterclass exclusive animée par le célèbre chef pâtissier Stéphane Giraud.

Inclus :

- Démonstration pâtissière en direct
- Techniques autour du chocolat
- Dégustation gourmande

Prix: Rs 1 500 par personne

COCKTAIL D’OUVERTURE

18h30

Piscine principale

Célébrez l’ouverture de La Semaine du Chocolat 2026 lors d’un élégant cocktail en soirée autour de :

- Accords chocolat & bulles
- Rhum et canapés gourmets
- Spectacle traditionnel de séga

LE GRAND ATELIER D’ANNABELLA’S

À partir de 19h30

Restaurant Annabella’s

Un spectaculaire buffet d’ouverture mettant à l’honneur des créations signatures et des ateliers culinaires en direct imaginés par nos chefs pâtissiers invités et notre brigade.

Prix: Rs 4 200

Inclus dans les formules Demi-Pension et Gourmet Bliss



MARDI
16 JUIN 2026

FESTIVAL DES SUZETTES :
MASTERCLASS AVEC LE CHEF MAËLIG GEORGELIN

15h00 – 16h00

Cavendish Bar — Sous le Banyan

Participez à une expérience immersive autour du chocolat et du dessert signée par le célèbre chef pâtissier français Maëlig Georgelin, entre créativité, technique et subtilité des saveurs.

Inclus :

- Démonstration en direct
- Dégustation de desserts signatures

Prix : Rs 1 500

EXPÉRIENCE COCKTAILS CHOCOLAT & RHUM

À partir de 18h00

Cavendish Bar

Partez pour un voyage sensoriel où les fèves de cacao torréfiées sur place se transforment en chocolats artisanaux d’exception.

Découvrez toute la douceur de nos meilleurs rhums locaux à travers des cocktails subtilement associés à des chocolats raffinés, révélant des notes fruitées, épicées et intensément gourmandes

Prix : Rs 2 000 par personne

DÎNER DE GALA — VICE VERSA

À partir de 19h30

Le Palmier

Un dîner gastronomique renversé célébrant l’harmonie inattendue entre inspirations sucrées et créations salées.

Prix : Rs 4 000

Supplément Demi-Pension : MUR 2 200

Gourmet Bliss : inclus



MERCREDI
17 JUIN 2026

HIGH TEA CHOCOLAT & CAFÉ DE CHAMAREL

15h30 – 16h30

Cavendish Bar

Une élégante expérience de high tea célébrant les arômes profonds du chocolat et du café de Chamarel.

Au programme :

- Pâtisseries signatures et douceurs sucrées
- Créations chocolatées chaudes et glacées
- Sélection de cafés de Chamarel
- Concours pâtissier en direct : Cake de Voyage
Édition Chocolat & Café

JEUDI
18 JUIN 2026

CHOU RENVERSÉ : MASTERCLASS AVEC LE CHEF ENZO ROUSSEL

15h00 – 16h00

Cavendish Bar — Sous le Banyan

Découvrez la créativité et la précision de la pâtisserie française lors d'une masterclass exclusive animée par Enzo Roussel

Inclus :

- Démonstration en direct
- Dégustation gourmande

Prix : Rs 1 500

DÎNER DE GALA - LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE RÉINVENTÉS

À partir de 19h30

Gin'ja

Un voyage culinaire audacieux et inventif où les grands classiques de la pâtisserie française sont revisités en créations salées raffinées.

Prix : Rs 5 000

Supplément Demi-Pension et Gourmet Bliss : Rs 2 500



VENDREDI
19 JUIN 2026

CONCOURS CAFÉ GOURMAND PAR LES CHEFS PÂTISSIERS

15h30

Cavendish Bar

Inclus :

- Expérience dégustation
- High Tea et café de Chamarel

Prix : Rs 1 500

SAMEDI
20 JUIN 2026

DÎNER TOUT CHOCOLAT

À partir de 19h30

La Réserve Golf Links

Une expérience gastronomique d'exception où le chocolat devient l'élément central de la cuisine.

Imaginé collectivement par des duos de chefs sous la direction du Chef Exécutif Jean-Philippe Borro, chaque plat explore toute la richesse, la polyvalence et l'élégance du chocolat dans une approche contemporaine de la gastronomie.

Temps forts de la soirée :

- Apéritif & Bar à Gin
- Canapés gourmets
- Exposition de l'artiste mauricienne Sapna
- Accords musicaux imaginés avec la Mozart School of Music
- Annonce du gagnant du concours Cake de Voyage

Prix : Rs 5 000

Supplément Demi-Pension : Rs 3 000

Supplément Gourmet Bliss : Rs 2 500

RENCONTREZ LES CHEFS



MAËLIG GEORGELIN

**CHEF PÂTISSIER CRÉATIF & MEMBRE
RELAIS DESSERTS**

À la tête de sept boutiques de pâtisserie en Bretagne, Maëlig Georgelin est reconnu comme l'un des chefs pâtissiers les plus dynamiques de sa génération en France.

Membre de la prestigieuse association Relais Desserts et lauréat de l'émission Le Meilleur Pâtissier Les Professionnels en 2019, il séduit par sa vision audacieuse et contemporaine de la pâtisserie française.

ENZO ROUSSEL

**CHEF PÂTISSIER CONTEMPORAIN &
CONSULTANT CRÉATIF**

Immergé dès son plus jeune âge dans l'univers de l'artisanat, Enzo Roussel développe très tôt une sensibilité particulière pour la précision, la créativité et l'élégance pâtissière. Après des expériences au sein de prestigieuses maisons parisiennes telles que le Plaza Athénée et le Shangri-La Paris, il collabore aux côtés du célèbre chef pâtissier Christophe Michalak avant d'accompagner aujourd'hui des marques de l'hôtellerie de luxe dans la création d'expériences dessert sophistiquées.



STÉPHANE GIRAUD

ARTISAN CHOCOLATIER & CHEF PÂTISSIER

Formé auprès du célèbre chocolatier Christian Constant, Stéphane Giraud poursuit son parcours culinaire aux côtés du chef suisse doublement étoilé Didier De Courten.

Après dix années en tant que Chef Pâtissier Exécutif dans des établissements hôteliers de luxe à Saint-Barthélemy, il ouvre en 2009 sa première boutique de pâtisserie et chocolaterie à Carantec.

Aujourd'hui, il dirige trois boutiques dans la baie de Morlaix, où ses créations sont saluées pour leur authenticité, leur finesse et leur savoir-faire artisanal.



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Les réservations anticipées sont vivement recommandées pour l'ensemble des expériences et événements gastronomiques.

Réservations et informations,

rbooking@heritageletelfair.mu | 601 5529 | 5511 5811 | 58589444