

---

# ILE SEMMAINE CULINAIRE BOURBON

Communiqué de presse

---



HERITAGE  
LE TELFAIR  
MAURITIUS

# NOTRE VOYAGE EN QUELQUES PAGES

03 *HERITAGE LE  
TELFAIR  
& CHATEAU DE  
BEL OMBRE*

---

09 *SEMAINE  
CULINAIRE  
ILE BOURBON*

---

05 *LES  
CHEFS  
UNIVERS &  
PARCOURS*

---

12 *CREDIT  
PHOTO*

---





## **HERITAGE LE TELFAIR**



### *Une ode à la vie insulaire*

*Inspirée de la quiétude et du raffinement de l'art de vivre d'antan, tel que le fut le Domaine de Bel Ombre depuis le XVIIIème siècle.*

*Avec son allure de grande demeure parée de blanc ainsi que de touches vertes et or, Heritage Le Telfair, membre des Small Luxury Hotels of the World, est une adresse évoquant élégance et intimité.*

*C'est dans ce cadre idyllique,  
le regard porté sur l'Océan Indien, que  
**Dominique Grel**, General Manager Heritage Le Telfair ;  
**Jocelyn Argaud**, Chef Executif Heritage Le Telfair,  
**Jérôme Carlier** Directeur Général Château de Bel Ombre, ont eut l'idée  
de cette passerelle  
entre la Réunion & l'île Maurice*

*Dans un cadre chaleureux entre brise de fin d'été et parfums fleuris de jardins tropicaux, venez à la rencontre de la cuisine de l'île Bourbon !*

## LE CHÂTEAU DE BEL OMBRE

*Une Histoire de Reflet*

∞

Si la famille Telfair a nommé ainsi son Château, c'est parceque dans les eaux peu profondes se cachait un Poisson Ombre avec les plus beaux reflets... Argentés.

A Bel Ombre, tout est question de poésie,  
de raffinement et d'authenticité.  
*Quel meilleur reflet d'une région que son terroir ?*

Avec son concept « de la ferme à l'assiette »,  
faisant appel aux produits frais et de saison,  
le Château de Bel Ombre vous invite à vous évader le temps d'une  
parenthèse gastronomique unique,  
trouvant ses racines dans le terroir de l'île Maurice.

Jardin zéro kilomètre,  
Parc de chasse, Palmeraie séculaire,  
Le temps d'une semaine :

**Venez découvrir et redécouvrir  
la cuisine de nos îles réinventée, célébrée  
par 3 des plus talentueux chefs de l'Océan Indien**



HERITAGE  
**LE TELFAIR**  
MAURITIUS

Cooking Class  
& Diner de Gala  
& Menu 6 Mains



**Jehan  
Colson**

*restaurant  
La Fabrique  
à Saint-Denis*

**Georgios  
Spandos**

*restaurant  
Epoca  
à Grand'Anse*

**Kevene  
Marimoutou**

*Iloha  
Seaview Hotel  
à Saint-Leu*

# SEMAINE CULINAIRE ILE BOURBON

*APRES DES ETUDES AU LYCEE HOTELIER DE PLATEAU-CAILLOU  
À SAINT-PAUL, JEHAN FAIT SON TOUR DE FRANCE DES  
ETOILES.*

*THIERRY MARX - CORDEILLAN-BAGES (2\* MICHELIN, À  
PAUILLAC). ANNE-SOPHIE PIC - MAISON PIC (3\* MICHELIN, À  
VALENCE), PUIS OLIVIER BONTEMPS - Ô BONTEMPS (À  
MAGALAS),  
JEAN-FRANÇOIS PIÈGE - LES AMBASSADEURS (2\* MICHELIN. À  
PARIS), PASCAL BARBOT - ASTRANCE (3\* MICHELIN, À PARIS)*

*ET ENFIN CHEF DES CUISINES DU PALM HÔTEL & SPA À  
PETITE-ÎLE .*

*EN 2014, IL CRÉE SON RESTAURANT À SAINT-DENIS :  
LA FABRIQUE (3 VANILLES AU GUIDE KASPRO).  
EN 2019, IL LUI ADOSSE UN BAR-CAVE À VIN :  
LES FABRICANTS (1 VANILLE AU GUIDE KASPRO).*

*COACH ET JURY DE L'ÉMISSION TOUS EN CUISINE DURANT  
TROIS ANS, ÉLU CHEF DE L'ANNÉE 2021 DU GUIDE KASPRO  
ET VAINQUEUR DU CONCOURS TALENTS GOURMANDS 2022.*

*Jehan Colson*



# SEMAINE CULINAIRE ILE BOURBON

## ÉTHIQUE ET ESTHÉTIQUE

ORIGINAIRE DE GRÈCE, GEORGIOS SPANDOS S'INSPIRE DE LA MÉDITERRANÉE DANS LA CUISINE.

SES NOMBREUSES EXPÉRIENCES GOURMANDES L'ONT PORTÉ DE ATHÈNES (FUNKY GOURMET 2\* MICHELIN) À LA RÉUNION (PALM HÔTEL & SPA, LUX\*) EN PASSANT PAR PLUSIEURS RESTAURANTS ÉTOILÉS À BRUXELLES (TERBORGH\* MICHELIN, SEA GRILL2\* MICHELIN).

GEORGIOS SPANDOS MET LE SOLEIL DANS VOS ASSIETTES! QUAND IL N'EST PAS AUX FOURNEAUX, IL EST À LA RECHERCHE DES MEILLEURS PRODUITS PROPOSÉS PAR LES PETITS PRODUCTEURS ET PÊCHEURS LOCAUX AFIN DE VOUS GARANTIR UNE CUISINE GÉNÉREUSE, GOÛTEUSE ET SAINÉ! UNE CUISINE DÉCOMPLEXÉE, GUIDÉE PAR LES SAISONS ET LA DURABILITÉ.

EN 2022 IL CRÉE AVEC LA CHEFFE SOMMELIERE STEPHANIE QUIBLIER LE RESTAURANT EPOCA À GRAND'ANSE.

*Georgios Spandos*



HERITAGE  
LE TELFAIR  
MAURITIUS

# SEMAINE CULINAIRE ILE BOURBON

APRÈS L'OBTENTION D'UN BTS EN HÔTELLERIE RESTAURATION AU LYCÉE HÔTELIER DE PLATEAU CAILLOU À LA RÉUNION, KÉVÈNE ATTÉRI À PARIS ET TOMBE SOUS LE CHARME... DE LA VILLE ET DE LA CUISINE.

IL PASSERA 4 ANS AUPRÈS DE GUY MARTIN D'ABORD À L'HOTEL DU LOUVRE PUIS AU GRAND VÉFOUR 2\* MICHELIN.

PUIS, DIRECTION ALAIN DUCASSE AU RESTAURANT LES OMBRES ET ENFIN AUPRÈS D'ERIC FRÉCHON EN TANT QUE SOUS-CHEF DU MINIPALAIS AU GRAND PALAIS. SON RETOUR À LA RÉUNION EN 2015, D'ABORD À L'HOTEL AKOYA PUIS EN TANT QUE CHEF EXECUTIF DE L'HOTEL ILOHA DEPUIS 6 ANS.

LA CUISINE DE KEVENE INVITE AU VOYAGE, AVEC DES PLATS INVENTIFS ET MÉTISSÉS.

UNE TECHNIQUE IMPLACABLE, LES PRODUITS DE LA RÉUNION CONSIDÉRÉS AVEC NOBLESSE, UNE CRÉATIVITÉ INCROYABLE DOUÉE DE TOUCHE LOCALE ET D'AILLEURS.

*Kevene Marimontou*



## AU PROGRAMME DE CETTE SEMAINE

- ∞ des **Masters Class** autour des classiques de nos Chefs et du Terroir Reunionnais.
- ∞ **3 diners d'exception a 4 mains** avec le chef Jocelyn Argaud.

Balade dans le Terroir Reunionnais  
Jehan COLSON

Menu des profonfeurs  
Georgios SPANDOS

La Tradition en Ligne Directrice  
Kevene MARIMOUTOU

- ∞ **1 diner de Gala à 6 mains**

En Balade à l'Île Maurice  
en 6 Lieux Incontournables

"On commence le sentier avec la Cascade de Chamarel (*dite cascade de tamarin*), puis du Jardin des Pamplemousses a la Pointe aux Piments ; en passant bien sur a l'Île au Cerf.

Fin de la balade avec un plat comme un hommage au Chateau de Bel Ombre & un dessert inspiré par la Terre aux 7 couleurs.

Chaque lieux servant de pretexte a la gourmandise, a mettre en avant la gastronomie et le terroir de nos 2 îles.



## LE MENU DE CLOTURE

*en balade à l'île Maurice en 6 lieux incontournables*

### 1st Starter

#### **La Cascade de Chamarel**

(dite Cascade Tamarin)

Écrevisse / Citrons Mauriciens / Tamarin  
& Galabé by Payet & Rivière

### 2nd Starter

#### **Le Jardin des Pamplemousses**

Ceviche de Poisson / Pamplemousse / Papaye  
& Huile de Gingembre Manguie by C.A.H.E.B.

### 1st Main Course

#### **La Pointe aux Piments**

Babonne / Avocats / Pak-Choï / Piment  
& Piment Rare de la Ferme de la Fenêtre

### 2nd Main Course

#### **L'île au Cerf**

Cerf Confit / Oursin / Bouillon Larson  
& Curcuma by Mémé Rivière

### 3rd Main Course

#### **Le Château de Bel Ombre**

Petit Cochon de Chasse / à la Royale / Palmiste  
& Rhum Grand Arôme by Savanna

### Dessert

#### **La Terre aux 7 Couleurs**

Chocolats / Thé Mauricien / Vanille  
& Chocolat by Valrhona



CREDIT PHOTOS

Jean-philippe Bouchiat  
Photographe professionnel -  
Ile de la Réunion  
jpbouchiat@gmail.com  
0692 66 08 45

# SEMAINE CULINAIRE ILE BOURBON



HERITAGE  
LE TELFAIR  
MAURITIUS



*Le Château*

DE BEL OMBRE



*Lien pour télécharger les photos en HD :*  
<https://we.tl/t-ylwaCDHsmC>



HERITAGE  
LE TELFAIR  
MAURITIUS

Kit Press