

18 mars 2024

LE CONSTANCE FESTIVAL CULINAIRE 2024 COURONNE SES LAUREATS

Du 8 au 16 mars, le Constance Festival Culinaire a rassemblé les talents extraordinaires de chefs et de pâtisseries étoilés au Guide Michelin, du monde entier au Constance Belle Mare Plage et au Constance Prince Maurice. Cette semaine haute en couleurs a été un véritable festin pour les sens, célébrant le partage culinaire, les découvertes gustatives et les saveurs exquises.



"Cette semaine fut aussi enrichissante qu'intense," a commenté Jérôme Faure, Corporate Sommelier chez Constance Hospitality Management. "Nous avons eu le privilège d'admirer le dévouement des chefs internationaux et de nos propres chefs, qui ont brillé par leur création de plats sophistiqués, délicieux et uniques. Les masterclasses dirigées par des maîtres culinaires de renom, tels que Mercotte, Patrick Bertron et Jérôme de Oliveira ont reçu un accueil enthousiaste de la part des participants. Une fois de plus, le Constance Festival Culinaire a su faire honneur à sa réputation en incarnant nos valeurs fondamentales et en mettant en avant notre savoir-faire culinaire."

Le palmarès de la 17ème édition du Constance Festival Culinaire a été dévoilé lors de la cérémonie de remise des prix le samedi 16 mars :

- **Trophée Régis Marcon** : Thomas Sjogren (restaurant Signum en Suède, une étoile Michelin) et Niraj Bisnauthsing (Constance Prince Maurice)
- **Trophée Deutz** : Maurizio Oster (restaurant Zeik en Allemagne, une étoile Michelin)
- **Trophée Pierre Hermé** : Marc Ducobu (chef pâtissier en Belgique) et Ravindu Uluwaduge (Constance Moofushi Maldives)
- **Trophée Jars Arts de la Table** : Andrew Joseph (Constance Prince Maurice)
- **Prix de la pièce artistique** : Lok Hin Yam (chef pâtissier à Hong Kong)
- **Concours Constance Café Gourmand** : Carinne Bienvenue (Constance Prince Maurice)

Le festival a également mis à l'honneur la cuisine locale, avec le concours du "Meilleur Gâteau Piment de l'Île" et du "Meilleur Gâteau Patate de l'Île", où Ashna Bundhoo et Soobrattee Razia ont été récompensés.

Un jury composé de chefs et de sommeliers de renommée internationale a évalué les participants. Parmi les membres, on peut citer Benjamin Gallein (2 étoiles Michelin), Romuald Fassenet (précédent vainqueur du Trophée Culinaire), Vincent Guerlais (Président de Relais Desserts), Philippe Faure-Brac (meilleur Sommelier du monde en 1992), Sebastian Gibrand (Bocuse d'Argent 2019), Mercotte (animatrice de télévision et blogueuse culinaire) et Pierre Hermé (chef pâtissier français).

La semaine gastronomique s'est terminée en beauté, avec des invités qui attendent déjà avec impatience la prochaine édition !

[Sélection de photos HD](#)

À propos de Constance Hotels & Resorts, expert de l'océan Indien

Constance Hotels & Resorts est une marque hôtelière mauricienne qui possède neuf complexes éco-chics à l'île Maurice, aux Seychelles, aux Maldives, à Madagascar et à Rodrigues, ainsi que trois parcours de golf de championnat (un aux Seychelles et deux à l'île Maurice). Avec des racines mauriciennes, la chaleur et les sourires sont dans l'ADN de la marque. Le sens du lieu et de la nature inspire le choix des établissements qui préservent la beauté naturelle de leur environnement. La haute gastronomie et le vin de qualité font partie intégrante de la proposition de la marque, avec environ 90 sommeliers travaillant dans les différents établissements. Le bien-être des clients est au centre de l'attention avec un spa Constance dans chaque complexe proposant des soins, de la remise en forme et de la nutrition. Constance Hotels & Resorts est un expert de l'océan Indien offrant à ses clients des expériences uniques dans chaque destination. Aujourd'hui, son offre diversifiée se déploie sous la marque "Constance Hotels, Resorts & Golf", qui englobe une gamme d'établissements, notamment des hôtels de luxe (membres de The Leading Hotels of the World), des resorts de luxe, des lodges et des boutique-hôtels. Pour enrichir sa collection, la marque sœur C Resorts s'adresse à ceux qui recherchent des expériences uniques.

Pour plus de détails : www.constancehotels.com