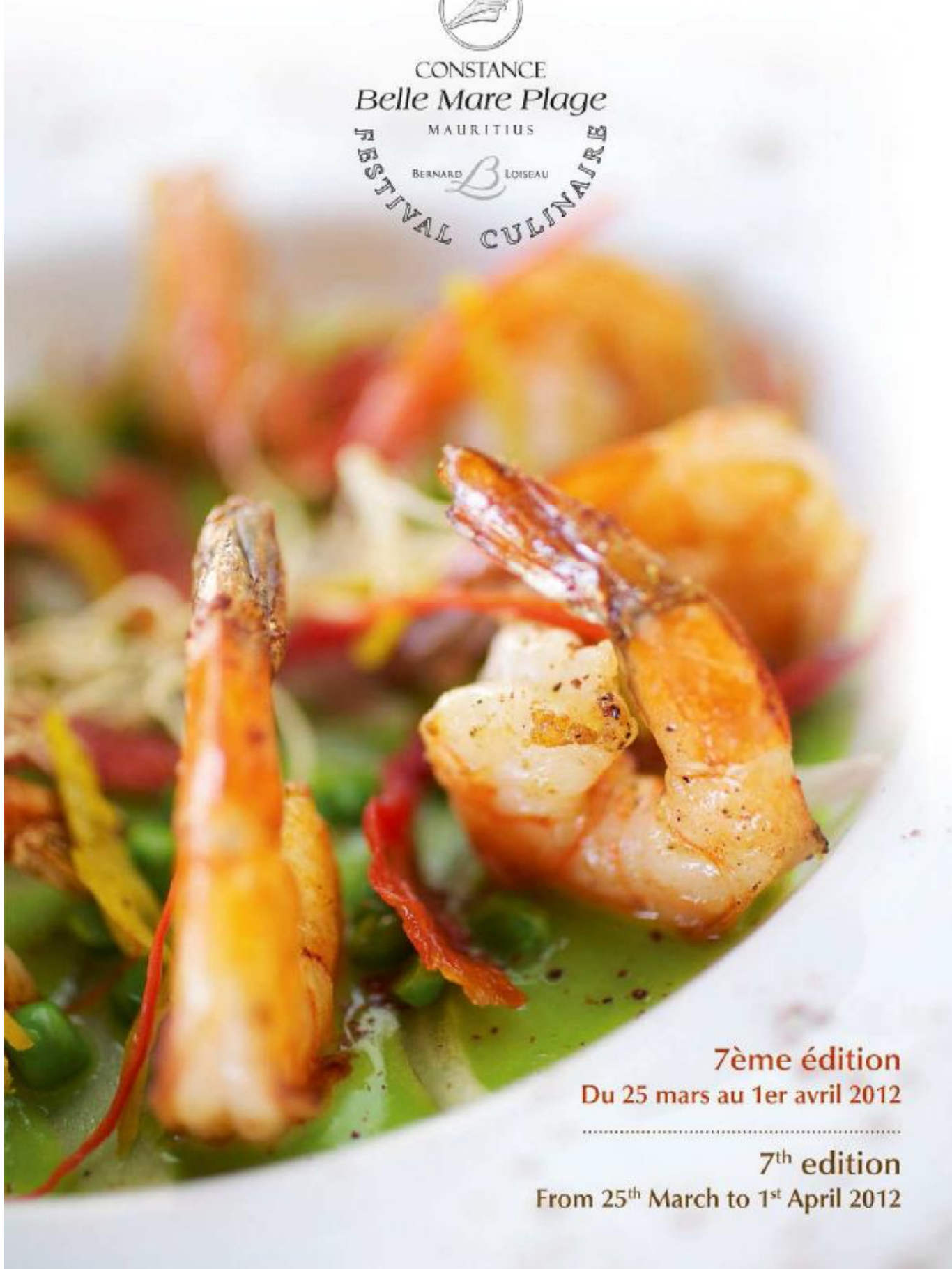




CONSTANCE  
*Belle Mare Plage*  
MAURITIUS  
BERNARD *B* LOISEAU  
FESTIVAL CULINAIRE



**7ème édition**  
**Du 25 mars au 1er avril 2012**

.....  
**7<sup>th</sup> edition**  
**From 25<sup>th</sup> March to 1<sup>st</sup> April 2012**

## LE FESTIVAL CULINAIRE BERNARD LOISEAU : CONSTANCE ET PÉRENNITÉ

Depuis **6 ans**, **Constance Hotels Experience** organise avec le **Relais Bernard Loiseau**, à travers les personnes de Madame Dominique Loiseau, présidente de Bernard Loiseau SA et vice-présidente des Relais et Châteaux et le Chef Patrick Bertron **une semaine de Festival sous le signe de la « bonne table » composée de plusieurs évènements**, et dont le point d'orgue est un concours associant en binôme six chefs Européens tous titulaires d'une étoile au guide Michelin et six cuisiniers des îles de l'Océan Indien, issus des hôtels de Constance Hotels Experience.

Cet évènement de renommée internationale a lieu dans le cadre idyllique du **Constance Belle Mare Plage**, situé sur une des plus belles plages de la côte Est de **l'Île Maurice**.

[www.bellemareplagehotel.com](http://www.bellemareplagehotel.com)

Dès le début de cette aventure gastronomique unique, Constance Hotels Experience a eu le privilège d'accueillir des chefs passionnés et surtout motivés de toujours aller plus haut et plus loin. Parmi ...

### Cuvée 2006

Michel portos, Chef du Relais et Châteaux « Hôtel Hauterive » à Bouliac, Bordeaux en France a reçu sa deuxième étoile en 2009.

### Cuvée 2007

Olivier Bellin, Chef du restaurant « Auberge des Glazicks » à Plomodiern en France a reçu sa deuxième étoile en 2010.

### Cuvée 2008

Wahabi Nouri Chef du restaurant "Piment" à Hambourg en Allemagne fut voté Chef de l'année par Gault et Millau en 2010.

Thomas Rode Andersen du restaurant « Kong Hans Kaelder » en Danemark est devenu aujourd'hui une célébrité de la télévision danoise.

### Cuvée 2009

Rolf Fliegau, Chef du restaurant « Ecco » à Ascona en Suisse a reçu sa deuxième étoile en 2010.

### Cuvée 2011

Serge Vieira, Chef du restaurant « Serge Vieira » à Chaudes Aigues en France et Bocuse d'Or en 2005.



**L'expérience des membres du Jury** est certainement la meilleure **garantie** d'une **bonne et juste évaluation de la qualité de ce concours**. Ils connaissent parfaitement les cultures culinaires et sont ainsi capables de juger la cuisine de nos Chefs. Le panel des 6 années regroupe :

Dominique Loiseau, Présidente de Bernard Loiseau SA et vice-présidente des Relais et Châteaux - permanent

Patrick Bertron, Chef \*\*\* Michelin du Relais Bernard Loiseau - permanent

Christopher Barber, Chef du Prince de Galles pendant de nombreuses années

Manfred Kohnke, Editeur en Chef du Gault et Millau Allemagne

Jacqueline Dalais, Référence de la cuisine mauricienne

Vincent Ferniot, Critique gastronomique français

Vittorio Castellani, Consultant et critique gastronomique, pilier de la gastronomie italienne

Carinne Teyssandier, présentatrice d'émissions culinaires sur Cuisine Tv et France 3

Fabrice Rosset, PDG de Champagne Deutz

Des médias de renom ont également fait le déplacement :

**Cuisine Tv** a réalisé en 2007 un reportage sur la 2<sup>ème</sup> édition et la télévision danoise, **SBS Production**, a réalisé une émission de quatre épisodes en 2011.

Constance Hotels Experience accueille annuellement des journalistes de supports de renom dans le domaine culinaire, mais également de la presse généraliste:

- . **Thuriès magazine,**
- . **Le magazine des Chefs de Cuisine, Le Chef ,**
- . **Etoiles,**
- . **3 Etoiles,**
- . **Le Figaro,**
- . **L'Hôtellerie,**
- . **Vins et Spiritueux,**
- . **Cuisine Créative,**
- . **Guide Gastronomie,**
- . **Luxe Magazine,**
- . **Homme de luxe,**
- . **Valeurs actuelles,**
- . **Neo restauration,**



- . **Désirs de voyages,**
- . **Balthazar,**
- . **First Class Paris,**
- . **Financial Times,**
- . **The Independent,**
- . **Traveller's World,**
- . **Geniessen & mehr,**
- . **Kuche & Keller,**
- . **Allgemeine Hotel und gastronomie zeitung**
- . **Dresdner Morgen Pos,**
- . **Essen & Trinken**
- . **Bolig Eksklusiv et**
- . **Luxury Aficionados**

L'objectif principal de ce festival est de :

- **Favoriser l'échange,** le **savoir-faire,** **l'expérience** et les **connaissances** entre les professionnels participants
- Et de rassembler des Hommes venus d'horizons très divers autour d'une **passion commune : l'amour de la cuisine.**



## LA COMPETITION

### Critères majeurs de sélection :

- **6 chefs européens** prometteurs
- Passionnés et **titulaires d'une étoile au Guide Michelin**
- **Les notions de transmission de savoir et de qualités humaines sont essentielles** et décisives dans ce concours.

### Les objectifs:

- Vivre ensemble des moments forts et exaltants avec **six « chef des Iles » de Constance Hotels Experience.**
- **Encourager le partage, l'échange et l'épanouissement des participants**

Les cuisiniers de Constance Hotels Experience, de commis à chef de partie, accèdent au concours suite à trois étapes obligatoires d'une sélection rigoureuse :

- A) Un questionnaire théorique
- B) La réalisation de deux recettes classiques
- C) Deux recettes de leur création à partir de produits imposés.

### **Une participation basée uniquement sur le mérite.**

Les équipes formées de 1 chef européen et 1 « chef des Iles » sont tirées au sort en début de semaine.

Chaque binôme reçoit des produits imposés, afin de préparer pour 7 personnes :

- Une entrée libre à base de crevette Black Qwehli
- Un plat à base de carré d'agneau d'Australie

### Les candidats :

- Préparent eux-mêmes leur mélange d'épices à l'aide d'une « roche-cari » traditionnelle, (roche permettant d'écraser et de bien mélanger les épices),
- cherchent eux même les produits d'accompagnements (légumes, fruits, etc....) sur le marché de Port Louis, capitale de l'île.

### Les objectifs:

- **Encourager la créativité** par rapport aux produits locaux de saison.
- Mettre en avant **Les notions de transmission de savoir et de qualités humaines**



Les plats préparés par les finalistes sont goûtés par **un panel de jury présidé par Madame Dominique Loiseau, présidente de Bernard Loiseau SA et vice-présidente des Relais et Châteaux** et composé de professionnels reconnus.

**Note : Pour la 20<sup>ème</sup> année consécutive, le Relais Bernard Loiseau conserve ses 3 étoiles au guide Michelin. Chapeau et félicitations à toutes les équipes !**

Note importante:

- Le jour du concours, **seul le « chef des Iles » prépare les plats.**

### **LES CRITÈRES DE NOTATION DE LA COMPÉTITION**

Les critères:

- Aspect, saveur, parfum, couleur... Attrait du plat.
- Créativité, originalité, apport à la culture culinaire.
- Utilisation et respect des produits du terroir Mauricien.
- Le goût, messieurs, le goût !!! (dixit Bernard Loiseau).

“Ces critères reprennent les points les plus importants de la philosophie commune que partagent le Relais Bernard Loiseau et le Culinary Spirit \*\* de Constance Hotels Experience.”

*\*\* « Fusion des épices et essences, des parfums et des saveurs... Constance Hotels Experience réinvente une cuisine raffinée, où se mêlent les traditions culinaires des Iles et les saveurs d'Asie, d'Afrique et d'Europe ».*

### **LE TEMPS DE L'ÉVALUATION**

**1<sup>ère</sup> étape** : LA DÉGUSTATION, AU BLUE PENNY CAFE

La démarche du chef, le pourquoi de la recette sont mis en avant par les chefs organisateurs qui sont les seuls admis en cuisine.

Le jury goûte chaque plat et note ses impressions.

**2<sup>ème</sup> étape** : LA DÉLIBÉRATION, DANS LA SALLE PRIVÉE DU BLUE PENNY CAFE

Après la dégustation de tous les plats, le jury passe à la délibération:

Réflexion individuelle de chaque jury sur les plats goûtés.

Le tout est suivi d'un échange d'opinions et de points de vue.

**3<sup>ème</sup> étape** : CALCUL FINAL DES POINTS

Lorsque le binôme gagnant est connu, la feuille est remise à la Présidente du jury, Madame Dominique Loiseau.



## **LE TEMPS DES RÉCOMPENSES**

Tous les candidats reçoivent différents prix.

Le premier prix pour le « Chef des Iles » :

- Un séjour d'apprentissage dans une grande maison étoilée en Europe au cours de l'année suivant le festival.
- Un séjour d'une semaine pour 2 personnes dans un des hôtels du groupe d'un autre pays offert par Constance Hotels Experience.
- Un trophée d'Orfèvrerie d'Anjou, leader mondial de l'étain brillant et divers cadeaux utiles pour la suite de leur parcours professionnel.

Le premier prix pour le chef européen :

- Un séjour d'une semaine pour 2 personnes au Constance Belle Mare Plage au cours de l'année suivant le festival incluant un billet d'avion aller-retour en classe économie offert par Air Mauritius
- Un trophée d'Orfèvrerie d'Anjou, leader mondial de l'étain brillant et divers cadeaux.



## DES RÉFÉRENCES CULINAIRES AU RENDEZ-VOUS DE L'ÉDITION 2012

### LES CHEFS EUROPÉENS

**Angela Hartnett – Restaurant Murano – Londres, Royaume-Uni**



- Protégée de Gordon Ramsay, rendue célèbre par ses apparitions à la télévision britannique.
- En 2007, elle a reçu un MBE (Most Excellent Order of the British Empire) pour services rendus à l'industrie de l'hospitalité.
- Elue Chef de l'année 2012 par "The Good Food Guide".

**David Johansen – Restaurant Kokkeriet – Copenhague, Danemark**



**Philippe Mille – Restaurant Le Parc - Relais & Châteaux Les Crayères – Reims, France**



- 3ème au Bocuse d'Or en 2009
- Meilleur Ouvrier de France



**Stéphanie Le Quellec – Restaurant Faventia – Four Seasons Provence – Var, France**



- Lauréate du Trophée Auguste Escoffier de Normandie en 2007
- Elue Vainqueur de l'émission "Top Chef 2011" sur M6

**Dominique Gauthier – Restaurant Le Chat-Botté – Beau Rivage – Genève, Suisse**



- Elu meilleur Chef en 2009 par Gault et Millau Suisse

**Patrick Bittner – Restaurant Français – Steigenberger Frankfurter Hof – Francfort, Allemagne**



- Elu meilleur nouveau Chef de l'année 2001 par « Der Feinschmecker (German Trade Journal)



## **LES MEMBRES DU JURY**

De nouveaux membres du jury nous rejoignent pour la prochaine édition :

### **Enrico Bernardo**



- 1993 - Meilleur jeune cuisinier d'Europe
- 1995 - Prix Master de Port Italie
- 1996 et 1997 - Meilleur sommelier de Lombardie
- 1996 et 1997 - Meilleur sommelier d'Italie
- 1998 et 2000 - Vice-meilleur sommelier d'Europe
- 2002 - Meilleur sommelier d'Europe
- 2004 - Meilleur sommelier du monde

### **Serge Vieira – Restaurant Serge Vieira – Chaudes-Aigues, France**



- Vainqueur du Festival Culinaire Bernard Loiseau 2011
- Bocuse d'Or en 2005



## LES PARTENAIRES DU FESTIVAL CULINAIRE BERNARD LOISEAU

### **Catégorie \*\*\***

#### **Champagne Deutz**

Fondée en 1838, la maison Deutz s'est développée au fil de cinq générations de la même famille et a acquis dès la fin du XIX siècle une réputation de premier ordre en France et sur les lointains marchés d'exportation. [www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)

#### **Delas**

Depuis 1996, la Maison Delas Frères a retrouvé tout son éclat et toute l'âme qui a contribué à sa renommée. Une équipe extrêmement motivée participe fièrement au renouveau qualitatif de cette Grande Maison de négoce de la Vallée du Rhône, fondée en 1835. [www.delas.com](http://www.delas.com)

#### **Safran**

Créateur support buffet, Art de la table pour les établissements hôteliers 4 et 5 étoiles. [www.safran-france.com](http://www.safran-france.com)

#### **Les Grands Chais de France**

Le Groupe Grands Chais de France s'est développé, depuis 1979, sous l'impulsion de Joseph Helfrich, à partir de Petersbach, au coeur du Parc naturel des Vosges du Nord, et est devenu le leader français à l'exportation de vins et spiritueux. Les Grands Chais de France nous ont fait l'honneur et ont sélectionné leurs meilleurs vins pour l'édition 2011 tels que Château Yquem, célèbre vin du Bordelais et Château Cheval Blanc, premier grand cru classé de Saint Emilion. [www.gcfplanet.com](http://www.gcfplanet.com)

### **Catégorie \*\***

#### **The Gourmet Emporium**

Société fondée en 1990 par Norbert Coquet, sa spécialité première est l'importation des produits alimentaires frais et en conserve venant de France, l'Afrique du Sud et de l'Australie pour leur distribution dans les grands établissements hôteliers de l'île Maurice.

#### **Coroi**

L'histoire et la vision de COROI Maurice positionnent la société comme l'un des acteurs économiques mauriciens de premier plan dans les secteurs du DPSR (Distribution de Produits à Stockage Réglementé, dont font partis les Produits Chimiques) et des Equipements et Services associés. [www.coroi.mu](http://www.coroi.mu)



### **Treevio Black Qwehli**

Qwehli est né en 2008 de la volonté d'Azmina Goulamaly de proposer au monde gastronomique une crevette bio à la qualité inégalée.

Cependant, malgré toute sa volonté et son courage, elle a dû créer autour d'elle une équipe vouée au culte de la crevette bio, et ce dans de nombreux métiers.

Dans la ferme aquacole tout d'abord, installée au Mozambique. Pas moins de 600 personnes travaillent au développement de ce produit rare, mêlant des compétences et des professions variées et complémentaires. [www.qwehli.com](http://www.qwehli.com)

### **Air Mauritius**

Incorporée en juin 1967, Air Mauritius a débuté ses opérations modestement avec pour seul appareil, un Piper-Navajo. Inspirée et poussée par l'ambition d'une nation qui, depuis son indépendance, a voulu rompre de l'isolement, la compagnie Air Mauritius devait prendre un envol qui lui permet, aujourd'hui d'être parmi les meilleures compagnies aériennes au monde. [www.airmauritius.com](http://www.airmauritius.com)

### **Mauritours**

Fort de ses 33 années d'expérience, le Groupe Mauritours, occupe une place prépondérante dans le secteur touristique de par la diversité de ses nombreuses activités et l'excellent réseau de clients établi à travers le monde.

Au fil des années, le Groupe Mauritours s'est doté d'une solide infrastructure de services et a tissé de très bonnes relations avec les prestataires locaux, faisant de lui le partenaire idéal pour votre séjour à l'île Maurice et dans la région de l'océan Indien. [www.mauritours.net](http://www.mauritours.net)

### **MTPA**

Le MTPA (Mauritius Tourism Promotion Authority) est une organisation établie par un décret de 1996. Elle est administrée par un conseil d'administration et opère sous l'égide du Ministère du Tourisme et des Loisirs. [www.tourism-mauritius.mu](http://www.tourism-mauritius.mu)

### **Catégorie \***

#### **La Clef des Champs**

Dans une île Maurice, carrefour des continents et des cultures, la cuisine de Jacqueline Dalais est une invitation au voyage dans l'espace et dans le temps... Référence de la cuisine mauricienne, Jacqueline Dalais accueille les participants chaque année afin de les faire découvrir la cuisine locale. [www.jacquelinedalais.com](http://www.jacquelinedalais.com)

#### **Pejibaye**

Ami de longue date, Gerard Rohan de la compagnie Pejibaye nous fournit les cœurs de palmier depuis notre première édition.

#### **DDF Entreprise**

Cette entreprise confectionne les vestes de cuisine de tous nos participants.



# LE FESTIVAL

## Le programme des Chefs

### **Dimanche 25 mars : Découverte de l'île et de ses saveurs authentiques**

- Visite de plantations de palmiste locales
- Déjeuner et découverte de la cuisine Mauricienne.
- Les chefs européens découvrent les saveurs locales et la cuisine mauricienne.

### **Lundi 26 mars : Tirage au sort des 6 binômes**

- Tirage au sort des 6 équipes au Blue Penny Café – restaurant gastronomique du Constance Belle Mare Plage
- Ensuite, visite du marché de la capitale de l'île - Port Louis - permettant le début de l'échange et la connaissance des produits locaux entre binômes.
- **Prix du meilleur cocktail** avec la participation des partenaires : Les liqueurs de Gabriel Bourdier et Bernard Loiseau. Participation des Chefs européens comme membre du jury. Les participants étant les barmens de Constance Belle Mare Plage et Constance Le Prince Maurice. Le cocktail gagnant est servi lors de la cérémonie de remise des prix du samedi soir.

### **Mardi 27 mars : Premier jour d'essai et de travail en binôme**

- Cocktail inaugural
- Premier jour d'essai et travail en équipe binôme (1 chef européen et 1 cuisinier des îles), leur permettant de mettre au point les plats présentés le jour de la finale du concours et
- Cocktail Inaugural

### **Mercredi 28 mars : Deuxième jour de travail en binôme**

- Deuxième jour d'essai en équipe binôme
- Prix de l'Art de la Table : 6 tables sont minutieusement décorées par 6 Maîtres d'Hôtel du Constance Belle Mare Plage.
- Dominique Loiseau et les épouses des chefs européens désignent la table la mieux décorée et la mieux présentée.

### **Judi 29 mars : La compétition du Prix culinaire**

- Le Chef européen se retire de la compétition et laisse le cuisinier des îles exécuter les plats créés par l'équipe.

### **Vendredi 30 mars : Menu 6 étoiles présenté par les 6 chefs européens présents**

- Prix du meilleur sommelier de Constance Belle Mare Plage : consistant à savoir accorder le vin avec le dîner servi par les chefs européens. 6 sommeliers mauriciens se prêtent au jeu.
- Premier dîner 6 étoiles proposé aux clients de l'hôtel, au Blue Penny cafe, restaurant gastronomique du Constance Belle Mare Plage  
Soirée lors de laquelle les 6 chefs invités mettent en avant leur talent culinaire. Chacun réalise un des 6 plats.



**Samedi 31 mars : La consécration**

- Annonce du binôme gagnant :  
Soirée de Gala avec un menu préparé par Patrick Bertron, Chef du Relais Bernard Loiseau, 3\*\*\* au guide Michelin, en collaboration avec Frédéric Goisset, Chef du Blue Penny Café, restaurant gastronomique du Constance Belle Mare Plage et sublimé par les grandes cuvées de Champagne Deutz.
- Les résultats du concours sont annoncés lors d'un cocktail suivi d'un dîner qui se tiendra au restaurant Deer Hunter.  
Les résultats du concours sont annoncés lors d'un cocktail suivi d'un dîner qui se tient au restaurant Deer Hunter.

**Dimanche 1<sup>er</sup> avril : 2<sup>ème</sup> menu 6 étoiles présenté par les 6 chefs européens présents**

- Deuxième dîner 6 étoiles proposé aux clients de l'hôtel, au restaurant Deer Hunter
- Soirée lors de laquelle les 6 chefs invités mettent en avant de nouveau leur talent culinaire. Chacun réalise un des 6 plats.



## LE FORFAIT CULINAIRE

Vous en rêviez devant votre TV ?

Venez vivre en direct les émotions d'une semaine d'exception, au cœur du plus grand festival culinaire de l'Océan Indien, qui plus est sur une île paradisiaque, l'île Maurice !

Offre spéciale Festival Culinaire Bernard Loiseau 2012 à l'île Maurice.

- Accueil personnalisé par le Chef
- Traitement VIP en chambre le jour de l'arrivée constitué de canapés, d'une bouteille de Champagne et d'un souvenir du festival.
- Accès privilégié « backstage » durant la durée de la compétition.
- Un cours de cuisine particulier avec un Chef étoilé Michelin.
- Dîner Barbecue après le cocktail inaugural
- Deux places pour accompagner les Chefs européens au Marché de Port-Louis suivi de la visite du musée l'Aventure du sucre et déjeuner
- Un soin chococooning au Spa de Constance comprenant un gommage, un enveloppement et un massage
- Deux places à un des dîners « 6 étoiles ». Le repas inclut le menu et les vins proposés par le sommelier en accord mets/vins.  
Remise d'un menu dédié par les 6 chefs étoilés.

De nombreux événements émailleront cette semaine culinaire :

- Présence de 6 chefs étoilés européens, de Patrick Bertron \*\*\* Michelin et Dominique Loiseau,
- Présence de personnalités du Monde culinaire
- Présence de nombreux médias internationaux
- La 7eme édition du trophée Culinaire Bernard Loiseau.
- Concours de bar, de sommellerie, d'art de la table.
- Repas spéciaux tous les soirs de la semaine.
- Cocktail d'ouverture.
- Cocktail de fermeture et remise des prix.



## L'HISTORIQUE DU FESTIVAL

### 2011

#### LES PARTICIPANTS

Xabi Ibarboure – La Table des Frères Ibarboure, Bidart, France  
Mike North – Restaurant The Nut Tree Inn, Murcott, Royaume Uni  
Thomas Herman – Restaurant Herman, Copenhague, Danemark  
Hans Horberth – Restaurant La Vision, Koln, Allemagne  
Jerome Manificier – Restaurant Vertig'o, Genève, Suisse  
Serge Vieira – Restaurant Serge Vieira, Chaudes-Aigues, France

#### VAINQUEURS

**Serge Vieira – Restaurant Serge Vieira, Chaudes-Aigues, France**  
**Harrish Mungur – Blue Penny Café, Constance Belle Mare Plage, Ile Maurice**

### 2010

#### LES PARTICIPANTS

Nicolas Magie – Restaurant La Cape, Cenon, France  
Bernard Leray – Restaurant La Nouvelle Auberge, Whir au Val, France  
Kristian Moller – Restaurant Formel B, Frederiksberg, Danemark  
Bruce Poole – Restaurant Chez Bruce, Wandsworth Common, Royaume-Uni  
Eiko Scharfenberger – Restaurant Sonne, Overath, Allemagne  
Jochen Kempf – Restaurant Prinz Frederik, Hotel Abtei, Allemagne

#### VAINQUEURS

**Bruce Poole – Restaurant Chez Bruce, Wandsworth Common, Royaume-Uni**  
**Patrick Travady – Blue Penny Café, Constance Belle Mare Plage, Ile Maurice**



## 2009

### LES PARTICIPANTS

Olivier Nasti – Restaurant Le Chambard, Kayzersberg, France

Bruno Monnoir – Restaurant Le Benaton, Beaune, France

Dirk Schroer - Restaurant "Caroussel", Bulow Residenz Hotel, Dresde, Allemagne

Rolf Fliegauf – Restaurant Ecco, Il Giardino, Ascona, Suisse

Angel Pascual - Restaurant Llucanes, Barcelone, Espagne

Alfred Prasad - Restaurant The Tamarind, Londres, Angleterre

### VAINQUEURS

**Dirk Schroer - Restaurant "Caroussel", Bulow Residenz Hotel, Dresde, Allemagne**

**Daniel Agathine – Constance Lémuria Resort of Praslin, Seychelles**

## 2008

### LES PARTICIPANTS

Thomas Rhode Andersen - Restaurant Kong Hans Kaelder, Copenhague, Danemark. A noter que depuis 2 ans, Thomas est une figure médiatique qui présente une des émissions de cuisine les plus prisées au Danemark.

William Frachot - Chapeau Rouge, Dijon, France

Bjorn Van der Horst - Ancien Chef de La Noisette de Gordon Ramsay, Londres, Angleterre

David Etcheverry - Le Saison, Rennes, France

Jose Carlos Garcia - Restaurant Cafe de Paris, Malaga, Espagne

Roberto Petza - Restaurant S'Apposentu Al Teatro Lirico, Cagliari, Italie

### VAINQUEURS

**Bjorn Van der Horst - Ancien Chef de La Noisette de Gordon Ramsay, Londres, Angleterre, et qui a créé depuis son établissement à Londres : East Side Inn**

**Jocelyn Larose – Blue Penny Café, Constance Belle Mare Plage, Ile Maurice**



## 2007

### LES PARTICIPANTS

Olivier Bellin - l'Auberge des Glazicks, Plomodiern, France

Lionel Levy - Une Table au sud, Marseille, France

Wahabi Naouri - Restaurant « Le Piment », Hambourg, Allemagne

Paul Cunningham - « The Paul » à Copenhague, Danemark

Ivano Mestriner - Restaurant Dal Vero, Italie

Marcelo Tejedor - Casa Marcelo, St Jacques de Compostelle, Espagne

### VAINQUEURS

**Wahabi Naouri - Restaurant « Le Piment », Hambourg, Allemagne**

**Arlando René – La Spiaggia, Constance Belle Mare Plage, Ile Maurice**

## 2006

### LES PARTICIPANTS

Thierry Thiercelin - Relais et Châteaux La Villa, Belrose à St Tropez, France

Stéphane Dupuy - Relais et Châteaux, Château de Codignat à Bort L'Etang en Auvergne, France

Tim Raue - Restaurant 44 du Swiss Hotel de Berlin, Allemagne

Robert Lalleman - Relais et Châteaux L'Auberge de Noves, Avignon, France

Paolo Benigni - Restaurant « Osteria Della Brughiera » en Italie

Michel Portos - Relais et Châteaux « Hotel Hauterive » à Bouliac, Bordeaux, France

### VAINQUEURS

**Stéphane Dupuy - Meilleur ouvrier de France, Relais et Châteaux, Château de Codignat à Bort L'Etang en Auvergne, France**

**Sanjeev Matabadul – La Citronnelle, Constance Belle Mare Plage, Ile Maurice.**



## CONTACT

### CONSTANCE HOTELS EXPERIENCE

Madame Jannick Oudin

Département de la communication

**Tel:** (230) 402 29 19

**Fax:** (230) 415 10 82

**E-mail:** [events@constancehotels.com](mailto:events@constancehotels.com)

Pour plus d'informations sur le Festival Culinaire Bernard Loiseau,  
veuillez consulter la page culinaire de notre site web [www.constancehotels.com](http://www.constancehotels.com)

