

Heritage Resorts & Golf annonce la 5e édition de la Semaine de la Gastronomie Durable à l'Île Maurice

Du 5 au 10 octobre 2026, **Heritage Resorts & Golf** accueillera la **cinquième édition de la Semaine de la Gastronomie Durable**. Devenue un rendez-vous incontournable de son calendrier culinaire, cette nouvelle édition mettra à l'honneur une gastronomie engagée, créative et ancrée dans le terroir local mauricien, avec un **fil conducteur centré sur le végétal**.



Le végétal, fil rouge de cette cinquième édition

Après avoir consacré l'édition 2025 au thème de l'eau, Heritage Resorts & Golf poursuit sa réflexion autour des grands enjeux de la gastronomie durable en mettant cette année **le végétal au cœur de sa programmation**.

« La gastronomie durable repose avant tout sur le respect du produit, la valorisation des savoir-faire locaux et le partage entre celles et ceux qui la font vivre. À travers la *Semaine de la Gastronomie Durable*, nous souhaitons créer un véritable espace d'échanges et de transmission, réunissant chefs, producteurs et passionnés autour d'une vision commune : imaginer une cuisine plus responsable, sans jamais renoncer à la créativité et à l'émotion. Cette cinquième édition, placée sous le signe du végétal, reflète pleinement notre volonté de mettre en lumière la richesse du terroir mauricien et les talents qui contribuent à son rayonnement. » - **Dominique Grel, Directeur Général de Heritage Le Telfair**

Pensé comme une véritable matière première de création culinaire, il sera exploré à travers les **potagers**, les **cueilletes**, les **techniques d'infusion** et la mise en scène gastronomique. Dans cette approche inspirée du principe 80/20, les protéines animales seront utilisées avec parcimonie, en condiment ou en touche finale, afin de sublimer l'expression du végétal.

Tout au long de la semaine, les restaurants des **hôtels Heritage Resorts** et les équipes du **Domaine de Bel Ombre** proposeront une programmation immersive mêlant **ateliers**

culinaires, menus dégustation 100 % locaux, dîners de gala et compétitions amicales entre brigades.

Une **conférence dédiée à la gastronomie durable** viendra enrichir les échanges autour des enjeux, tandis qu'une **compétition de mixologie** mettra en avant les produits du domaine à travers des créations originales inspirées du végétal.

Des chefs engagés au cœur de la démarche durable

Cette édition réunira **deux chefs internationaux en tant que jury**, dont les parcours et les cuisines incarnent pleinement les valeurs de durabilité et d'ancrage au terroir.

Thomas Benady (Auberge Sauvage, France)



Chef autodidacte, Thomas Benady développe une cuisine profondément connectée à la nature et aux producteurs locaux. À l'Auberge Sauvage, distinguée d'une étoile Michelin, il construit une gastronomie responsable où le vivant guide chaque création : maraîchage, cueillette sauvage, travail direct avec les producteurs et transformation maison sont au cœur de sa démarche. Sa cuisine, à la fois précise et instinctive, met en lumière le produit sans le dénaturer, dans une approche radicalement tournée vers le respect du terroir et des saisons.

Georgios Spandos (Epoca, La Réunion)



Originaire de Grèce et installé à La Réunion, Georgios Spandos signe une cuisine inspirée par la Méditerranée et profondément ancrée dans les produits locaux de l'île. Après un parcours au sein de tables étoilées en Grèce, Chypre et Belgique, puis huit années au Palm Hotel & Spa, il ouvre son restaurant Epoca. Sa cuisine, libre et décomplexée, privilégie les produits frais et locaux, notamment les poissons issus des côtes réunionnaises et les légumes de saison, dans une recherche constante d'équilibre et de respect du produit.

Un rendez-vous devenu incontournable

Lancée en 2022, la Semaine de la Gastronomie Durable s'est imposée comme un événement de référence en matière de cuisine responsable dans l'océan Indien. Elle réunit chaque année chefs, producteurs, artisans et passionnés autour d'une ambition commune : imaginer une gastronomie plus durable et valoriser les savoir-faire locaux.

Les éditions précédentes ont notamment accueilli des chefs tels que Christian Têtedoie (étoile verte Michelin), Thomas Collomb (étoile verte Michelin) et Florian Descours (étoile verte Michelin), Thibaut Spiwack (étoile verte Michelin) ainsi que la photographe Meilleur Ouvrier de France Marianne Louge.

À PROPOS DE HERITAGE RESORTS & GOLF

Niché au cœur des 2 500 hectares du Domaine de Bel Ombre, Heritage Resorts & Golf est une collection de Resorts haut de gamme qui prônent une approche durable du luxe. Nous créons des expériences mémorables, uniques et authentiques, qui reflètent la beauté exceptionnelle du sud préservé de l'île Maurice. Nos Resorts sont conçus pour inspirer et offrir des expériences uniques aux convives. En puisant leur inspiration dans la nature, chacun de nos établissements a été pensé pour refléter une ambiance et un style unique. La générosité naturelle du paysage, l'histoire du lieu et la dimension culturelle vous permettront de vivre une multitude d'expériences tout en profitant du raffinement et du confort de nos établissements.

La marque Heritage est née d'une passion pour la découverte et la connexion. Nous nous engageons à établir des normes exemplaires en matière de style de vie durable, dans un contexte de splendeur délicate, d'élégance et de confort, où les clients sont discrètement soutenus par un service, des soins et une attention authentique, tout en se familiarisant avec des opportunités uniques d'expériences, de découvertes et d'aventures authentiques et mémorables grâce au tourisme responsable.
