



DOSSIER DE PRESSE

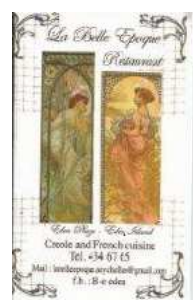
GOÛT DE FRANCE/GOOD FRANCE

Un goût de France aux Seychelles : invitation à un voyage gastronomique et au premier concours de cuisine de l'Alliance française des Seychelles !



Alliance Française

AMBASSADE DE FRANCE AUX SEYCHELLES



COMMUNIQUE

Le 19 mars 2015, les SEYCHELLES célèbrent la gastronomie française en participant à l'événement Goût de France/Good France.

Le jeudi 19 mars 2015, plus de 1300 dîners seront proposés dans des restaurants répartis sur les 5 continents, afin de **célébrer la gastronomie française en invitant le public à partager "un dîner français"**. Initié par le **ministre français des Affaires étrangères et du Développement International, Laurent Fabius**, et le célèbre chef cuisinier français **Alain Ducasse**, l'événement **Goût de France/Good France** promet, d'ores et déjà, de rencontrer un vif succès du fait de l'importante mobilisation des restaurants à travers le monde.

Le repas « à la française » est inscrit depuis 2010 au Patrimoine mondial immatériel de l'Unesco.

Aux Seychelles, **dix établissements touristiques** se sont prêtés au jeu et proposeront, le 19 mars 2015, des menus « à la française » qui sauront sans aucun doute ravir les palais des gourmets. Goût de France/Good France constitue non seulement une belle opportunité de promouvoir les hôtels et les restaurants participants mais permet aussi de valoriser le savoir-faire des Chefs de ces structures, qui proposeront des menus alliant l'originalité et les saveurs des produits seychellois au savoir-faire culinaire français.

Cet événement international est une première aux Seychelles. L'ambassade de France, qui a impulsé le projet et l'a soumis au Conseil National du Tourisme des Seychelles, est heureuse de constater que dix établissements, hôtels et restaurants prestigieux, ont choisi de rejoindre les plus de 1300 chefs participants répartis aux quatre coins du monde. Constatant le succès de participation d'ores et déjà remporté par cette première édition de Goût de France/Good France, l'ambassade de France espère que cette initiative s'inscrira dans le calendrier local comme un rendez-vous attendu par les chefs des hôtels et des restaurants seychellois. Alors que la clientèle française est la principale clientèle des Seychelles, toutes les nationalités de passage dans l'archipel sont sensibles à la richesse et à la qualité de la gastronomie française qui, ainsi présentée, pourra devenir un atout touristique supplémentaire pour le pays. Mettre cette cuisine à l'honneur, au cours d'une journée qui s'inscrit dans le cadre de la semaine francophonie, c'est rendre hommage à une cuisine vivante, ouverte et innovante, tout en restant fidèle à ses valeurs : partage, plaisir, respect du bien manger et de la planète.

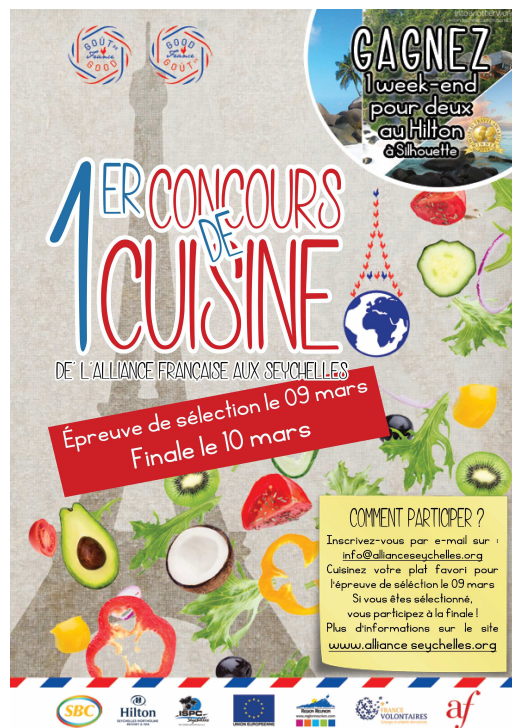
Outre, les manifestations traditionnelles qui marquent la célébration de la semaine de la francophonie aux Seychelles, la place accordée cette année à la gastronomie donnera de nouvelles couleurs et saveurs aux activités culturelles et linguistiques.





L'Alliance française des Seychelles (www.allianceseychelles.org) s'associe quant à elle à l'hôtel Hilton Seychelles Northolme Resort and Spa, à ISPC, à la SBC et à France-Volontaires pour organiser **un concours culinaire** qui sera diffusé sur la chaîne de télévision nationale, **le 19 mars au soir**. Les candidats doivent cuisiner une variation seychelloise sur le thème d'un plat français. L'objectif est de marier la culture française avec la culture créole. Les candidats sont libres de réaliser un plat revisité « à leur sauce », avec les épices et les produits locaux mis à leur disposition. Le jury choisira le meilleur plat, le plus abouti et le plus original, pour élire parmi les candidats le « Chef Goût de France des Seychelles 2015 ». Celui-ci se verra offrir un week-end pour deux personnes au Hilton Seychelles Labriz Resort and Spa à Silhouette. Les autres candidats recevront des cadeaux offerts par ISPC en rapport avec la cuisine.

Deux cuisiniers français, dont un de l'île voisine de la Réunion, Monsieur Jean-Claude Cleret, propriétaire de la Villa Angélique, participent au jury de ce projet, aux côtés d'un représentant du Hilton.



GOÛT DE FRANCE/GOOD FRANCE



Le 19 mars, laissez-vous donc séduire et rendez-vous nombreux dans les hôtels et restaurants participants :

Le Constance Lemuria, à Praslin (Anse Kerlan),

Le Banyan Tree Seychelles, à Anse Intendance,

Le Méridien Fisherman's Cove, à BelOmbre

Le Sainte Anne Resort and Spa, sur l'île Saint Anne,

Le restaurant Botanica, à Saint Louis,

Le Hilton Seychelles Northlome Resort and Spa, à Glacis

Le Hilton Seychelles Labriz Resort and Spa, sur Silhouette Island,

Le Kempinski Seychelles Resort , à Baie Lazare

Le restaurant La Belle Epoque, à Eden Island

Le Domaine de l'Orangeraie, La Digue (Anse Sévère)

Qui vous proposent les menus ci-après.



PRESS RELEASE

French cuisine being celebrated in Seychelles

On Thursday, 19 March 2015, all around the world, restaurants will offer more than **1300 dinners to celebrate France's gastronomy by inviting the public to share a "French dinner"**. In each participating restaurant, the event will render homage to a vibrant, open and innovative cuisine, while remaining true to its values of sharing, pleasure, and respect for good food, and for the planet. This first Goût de France/Good France event has already proved successful, with more participants than anticipated. The Goût de / Good France initiative is being organized by **Alain Ducasse and the Ministry of Foreign Affairs and International Development**.

During the project's presentation, **Laurent Fabius** said: "France's heritage is its cuisine, its wines, (...). **The Gastronomic meal of the French has been on the UNESCO World Heritage list since 2010**, but it is a heritage that should not simply be contemplated, glorified and savoured; it is a heritage that should be built upon and showcased."

In the words of **Alain Ducasse**: "French cuisine is the interpreter of a cuisine that has evolved towards lightness in harmony with its environment... The common point of this event is generosity, sharing and the love of what is beautiful and tastes good. It will be a delightful interlude and an opportunity to celebrate French cuisine worldwide."

Here in Seychelles, **8 hotels and 2 restaurants** will be participating and will be offering **on March 19th a French menu to their clients**.

For the first time ever, Seychelles will honour its European roots and take part in 'Goût de France / Good France' a French culinary event celebrated around the world.

Using fresh, seasonal, local products, each chef in Seychelles, along with over 1300 more from around the world will offer a "French-style" signature menu in their restaurants. The dishes on the menu will showcase the vibrancy, openness and innovative techniques that define French cuisine. And it will also give the chefs an opportunity to show off their talents, expertise and creativity.

This should include a traditional French aperitif, a cold starter, a hot starter, fish or shellfish, meat or poultry, a French cheese (or cheeseboard), a chocolate dessert, French wines and digestives, while remaining free to highlight their own culinary traditions and cultures.

Two restaurants and eight hotels have confirmed their participation : **Botanica and La Belle Époque restaurants, Sainte Anne Resort & Spa, Banyan tree Seychelles, Le Constance Lemuria, Le Meridien Fisherman's Cove, Kempinski, Hilton Seychelles Northlome Resort and Spa and Hilton Seychelles Labriz Resort and Spa, et le Domaine de l'Orangerie**.

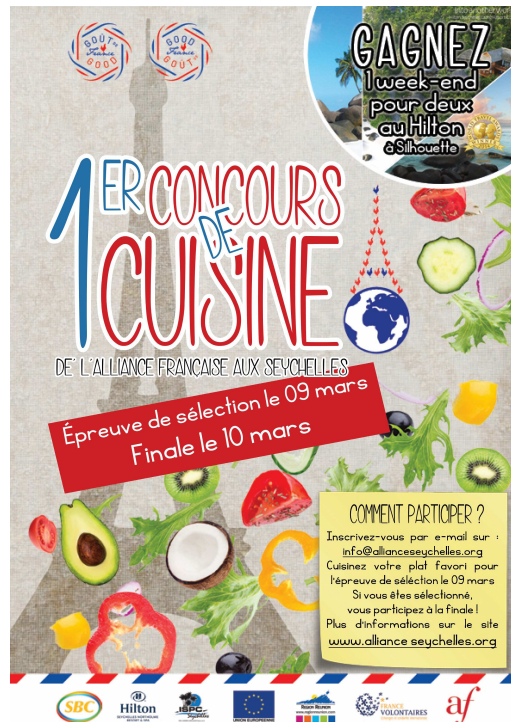


The French embassy working in close collaboration with **Seychelles Tourism Board** are responsible for the launch of this event in Seychelles, inviting chefs and ensuring that Good France gets due publicity. For this event, the **Seychelles Hospitality and Tourism Association** has been assisting the Seychelles Tourism Board to invite all the hotels and restaurants to be involved in this international event.

The other main project of this Goût de France /Good France event in Seychelles is **the first cooking contest open to all residents of the Seychelles organised by the Alliance Francaise** (www.allianceseychelles.org). The principle of the contest is very simple : 6 selected candidates will have to cook a dish based on a French classic recipe but the Seychellois way ! The winner will be selected by a panel comprising 3 chefs : one from La Reunion island, one from the Hilton and a European one. The goal is to marry French and Seychellois cuisines, therefore the candidates will be free to make a dish revisited "à leur sauce" with spices and local products that will be made available to them.

The jury will choose the best and the most original dish, to elect the "Seychelles Good France Chef 2015". The winner will be awarded a weekend for two at the Hilton Seychelles Labriz Resort and Spa in Silhouette, while the other candidates will receive gifts from ISPC.

The contest is taking place at the **Hilton Seychelles Northolme Resort and Spa**.



LES RESTAURANTS PARTICIPANTS ET LEURS MENUS

Nom du restaurant/ Restaurant Name : SEASHORE RESTAURANT

Hôtel Constance Lemuria Seychelles

Nom du Chef/ Chef's last name : VOISIN

Prénom du Chef/ Chef's first name : Alexis

Adresse / Address : Anse Kerlan, Praslin

Type de restaurant (bistrot/contemporain/haute gastronomie) :

Gastronomique

Pays/ Country : Seychelles

Téléphone/Phone number : +248 4281281

Site internet/ Website : www.constancehotels.com

Adresse mail/ email address : chef@lemuriareSORT.com

Prix /Price for the menu SCR 1,980 par personne (120 €)



CONSTANCE
Lémuria
SEYCHELLES



Champagne & sélection de gougères

Champagne & sélection of gougères

Amuse bouche

Terrine de foie gras au Cognac Compote de figues et brioche toastée

Foie gras terrine with Cognac Figs compote and toasted brioche

Filet mignon de veau et ris de veau français Topinambour et purée de pomme de terre Vitelotte Sauce périgourdine à la truffe noire

French veal tenderloin and sweet bread With Jerusalem artichoke and purple mash potato
Périgourdine black truffle sauce

Sélection de fromages français- French cheese selection

Fondant au chocolat Glace saveur crème brûlée à la vanille

Chocolate fondant Vanilla crème brûlée ice cream



Nom du restaurant/ Restaurant Name : LAMAR RESTAURANT

Hôtel Banyan Tree Seychelles

Nom du Chef / Chef's last name : LIMMER

Prénom du Chef / Chef's first name : Allan

**Adresse/ Address : Banyan Tree Seychelles P.O.Box - 2086 Anse Aux pins
Mahe**

Type de restaurant (bistrot/contemporain/haute gastronomie) : Contemporain

Pays/ country : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +2484383500

Site internet/ website : www.banyantree.com

Adresse mail / Email address : allan.limmer@banyantree.com

Prix /Price for the menu 9000 SCR par couple comprenant le vin (wine peering)



Entrée Froide

Terrine de porc campagnarde aux pepites de foie Gras

Homemade country style pork pate with Rougie foie gras "pepites" garden
Salad

(Condrieu, Cuvee Pagus Luminis ,louis cheze)

Entrée Chaude

"Soupe de Poissons Traditionelle"

Mediterranean fish soup, garlic crouton , rouille Sauce and Gruyere cheese

(Cotes de Gascogne Cedrus Blanc)

Viande

Confit de Canard Maison

Traditional confit duck leg , confit potatoes Sauce la rouge

(Pinot Noir "F" Domaine Paul)

Poisson

Steak de thon Rouge à la Nicoise

Red tuna steak a la plancha "Virgin olive oil with sundried tomato, black
olives , baby basil potato tian , with arugula

(Batard – Mont Rachet, Grand cru, Sequin – Manuel Bourgogne, France)

Dessert au Chocolat

**Souffle au Grand Marnier Sauce au
Choix – Crème anglaise Vanille , Coulis
de framboise à sauce chocolat noir**

Backed souffle with Grand marnier,
vanilla custard sauce Raspberry Coulis
or Vallarone chocolate Sauce.

(Gewurztraminer "Hugel")

**Assiette de fromages
accompagnée de fruits secs**

French Cheese trolley served with
Port and dried fruits

Artisan cheese trolley with a selection of
Hard and soft cheese served with home
made country style Bread

(Fonseca Porto Zoyer 20 year old)

" Petti fours coffee and Tea"

(Aperitifs)



Nom du restaurant/ Restaurant Name : LE BOURGEOIS

Hôtel Le Méridien Fisherman's cove

Nom du Chef/ Chef's last name : ROBIN

Prénom du Chef / Chef's first name : Anthony

Adresse/ Address : PO Box 35, Belombre,

Ville/town : Victoria- Mahe

Type de restaurant : Le restaurant est spécialisé dans les menus à base de poissons.

Pays/ Country : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +248 4677 000

Site internet/ Website : www.lebourgeois.sc

Adresse mail/ Email address : keryn.wave-hive@lemeridien.com

Le MERIDIEN
FISHERMAN'S COVE



Amuse Bouche

Huîtres Fraîches - Fresh oyster

Truffe noire hollandaise et reblochon
Black hollandaise truffle and Reblochon cheese

Entrée Froide

Saumon fumé et roulade de marlin

Smoked salmon and marlin roulade

accompagné de fruit de la passion, salade de baies et de pistache avec une
touche de mangue et vinaigre balsamique
Passion fruit dressing, berry & pistachio salad, mango-balsamic glaze

Entrée Chaude

Poêlée de crevettes du golfe au gingembre-purée de courge

Salade de roquette, haricots croquants Fava, sweet chili-vanille dressing et
basilic essence

Sautéed gulf shrimps with ginger-butternut squash puree

Arugula salad, crispy fava beans, sweet chili-vanilla dressing and basil
essence

Poisson

Confit de filet d'espadon

Confit of sword fish fillet

Flying fish roe, beetroot-greek yoghurt terrine, Parmigianino lavash,
watercress and organic olive oil

Sorbet

Chili passion fruit sorbet

Plat principal poisson

Seared yellow fin tuna

Leek-bell pepper confit, celeriac
puree, flying fish roe, ginger-hoisin
sauce

Fromages

Tomme de savoie, Comte and

Brie de meaux

Fig chutney and cracker

Dessert chocolat

**Raspberry macaroon and coeur
de guanaja chocolate mousse
millefeuille**

White chocolate pannacotta and
strawberry tea



Nom du restaurant/ Restaurant Name : LE BOTANICA

Nom du Chef/ Chef's last name : VERHEYDEN

Prénom du Chef/ Chef's first name : Christelle

Adresse/ address : Botanica Estate - Saint-Louis

Ville/ Town : Mahe

Type de restaurant : Gastronomique

Pays/country : Seychelles

Téléphone/phone number : + 248 25 22 112

Site internet/website :

<https://www.facebook.com/botanicarestaurantsey>

Adresse mail /email address : -

Prix (facultatif)/price : 990 SCR + taxes (60 €)



Entrée Froide

Salade de palmiste et de coco, truffe au vinaigre et palourdes

Salad of palmiste and coco textures, truffle vinaigrette and palourdes

Entrée Chaude

Foie gras, maquereau fumé, raifort et pomme verte

Duck foie gras, smoked mackerel, horseradish and green apple

Poisson

Bouillabaisse de poissons locaux et rouille de piment cabri

Viande

**Magret de canard , pastilla des cuisses confites, purées de légumes
racines aux épices douces, sauce au vin rouge et gruet de cabosses**

Fromages

Saint Marcellin et Comté 12 mois

Bigarade confit, toast de carrypillé

Dessert chocolat

Chocolat, orange et piment

*Pour accompagner ce menu, nous vous proposerons notre sélection
de vins français de qualité*



Nom du restaurant/ Restaurant name : LE MONT FLEURI

Hôtel Sainte Anne Resort et Spa

Nom du Chef/ Chef's Last name : CHANAKIAH

Prénom du Chef / Chef's First name : Sanjesh

Adresse/ Address : PO Box 388, Victoria, Mahe, Seychelles

Ville/ Town : Victoria

Type de restaurant : Gastronomique

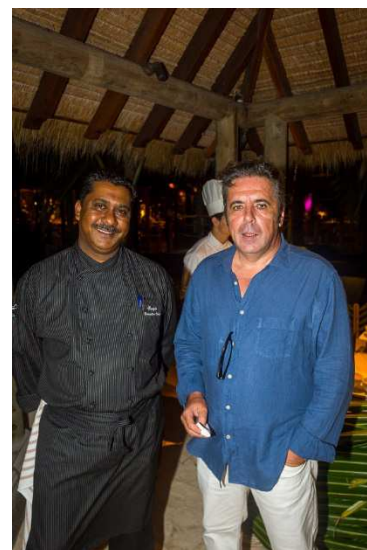
Pays : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +248 292 000

Site internet/ Website : www.sainteanne-resort.com

Adresse mail/ email address : eam.sa@bchot.com / sainteanne@bchot.com

Sainte Anne
RESORT & SPA • SEYCHELLES



AMUSE BOUCHE

Noix de St. Jacques poêlée, sauce à la citronnelle

Entrée froide

Rillettes de rouget, coulis de poivron rouge

Entrée Chaude

Bouillabaisse de poisson de Roche, rouille et croutons

Entrée Chaude

Escalope de foie gras poêlée, à l'ananas et raisins secs

Viande

Paupiettes de veau rôties aux champignons,
Gratin dauphinois à l'huile de truffe et haricots verts aux lardons

Poisson

Papillotes de saumon au roquefort et poire
Tomate à la provençale, Riz pilaf à l'échalote

Fromages

Plateau de fromage
Camembert, Bresse Bleue, Tomme de Savoie.

Dessert Chocolat

Truffe de chocolat noir en cœur de noisette
et fondant tiède



Nom du restaurant/ Restaurant Name : LES COCOTIERS

Hilton Northlome Resort and Spa

Nom du Chef/ Chef's last name : SHARKEY

Prénom du Chef / Chef's first name : Edward

Adresse/ Address : Hilton Northolme

Ville/ Town : Glacis

Code Postal/ Zip code : PO box 333

Type de restaurant : Contemporain et gastronomique

Pays : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +248 429 90 00

Site internet/ Website : www.seychelles.hilton.com

Adresse mail/ email address : sezhi.info@hilton.com



AMUSE BOUCHE

Kir Royal
Gougères de fromage

Entrée froide

Trio de foie gras

Entrée Chaude

Soupe à l'oignon gratinée

Viande

Tournedos de boeuf à La Valliere

Poisson

Coquilles St Jacques, sauce champignon

Fromages

fromages français

Dessert Chocolat

crêpes Suzette à la sauce chocolat et au rhum traditionnel



GOÛT DE FRANCE/GOOD FRANCE



Nom du restaurant/ Restaurant Name : PORTOBELLO
Hilton LABRIZ Resort and Spa



Nom du Chef/ Chef's last name : SHARKEY
Prénom du Chef / Chef's first name : Edward

Adresse/ Address : Hilton Labriz
Ville/ Town : Silhouette Island
Code Postal/ Zip code : PO box 69
Type de restaurant : Contemporain et gastronomique
Pays : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +248 429 39 49
Site internet/ Website : www.seychelleslabriz.hilton.com
Adresse mail/ email address : sezlb.info@hilton.com



AMUSE BOUCHE

Kir Royal
Gougères de fromage

Entrée froide

Trio de foie gras

Entrée Chaude

Soupe à l'oignon gratinée

Viande

Tournedos de boeuf à La Valliere

Poisson

Coquilles St Jacques, sauce champignon

Fromages

Sélection de fromages français

Dessert Chocolat

Crêpes Suzette à la sauce chocolat et au rhum traditionnel



**Nom du restaurant/ Restaurant Name : L'INDOCHINE RESTAURANT
Kempinski SEYCHELLES RESORT**

Nom du Chef/ Chef's last name : FONSECA

Prénom du Chef / Chef's first name : Hansel Sheldon

Adresse/ Address : Kempinski Seychelles Resort , Baie Lazare

Ville/ Town : Mahe

Code Postal/ Zip code : P.O. Box 1356

Type de restaurant : Contemporain – Gastronomique

Pays : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +248 4386666

Site internet/ Website : www.kempinski.com

Adresse mail/ email address : joyce.laljee@kempinski.com



AMUSE BOUCHE

**Champagne Taittinger servi avec gougère fait maison
ou**

Hennessey V.S.O.P servi avec foie gras mi-cuit

Entrée froide

Le verger Seychellois

Tropical fruit, local vegetables, cucumber jelly, vanilla vinaigrette

Entrée Chaude

Le risotto Vialone

Spanish saffron, vialone risotto, buttered asparagus

Viande

Le cochon

Miso glazed pork belly, sweet corn, peas, apple butter

Poisson

Les coquilles Saint Jacques

Ceviche of scallop, yuzu, palm heart, avocado, basil caviar

Fromages

Le Roquefort

Roquefort cheese, mango chutney

Dessert Chocolat

La coque au chocolat noir

70% chocolate dome, saffron crémeux, vanilla ice cream



Nom du restaurant/ Restaurant Name : LA BELLE EPOQUE RESTAURANT

Nom du Chef/ Chef's last name : LABALEINE

Prénom du Chef / Chef's first name : Neville

Adresse/ Address : Eden Island

Ville/ Town : Mahe

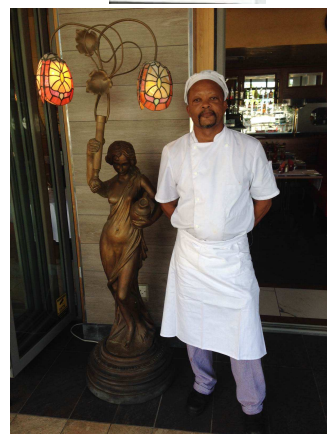
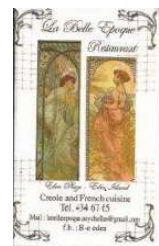
Type de restaurant : gastronomique

Pays : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +248 434 67 65

Site internet/ Website :

Adresse mail/ email address : labelleepoque.seychelles@gmail.com



AMUSE BOUCHE

Coupe de Champagne nature ou parfumée à la violette et
gougères

Entrée froide

Carpaccio de Bourgeois et Crevettes marinées au citron vert et à
l'aneth, rémoulade de pomme verte et céleri

Entrée Chaude

Mi-cuit de Thon rouge parfumé au miel et graines de Sésame,
sauce fruit de la passion

Viande

Suprême de Volaille farçie au foie gras et morilles, poêlée de
champignons des bois

Poisson

Cassolette de Langouste et fruits de mer en Bouillabaisse

Fromages

Sélection de fromages Français

Dessert Chocolat

Trilogie de dessert aux Chocolat

Vieil Armagnac Napoléon

Deux verres de vins au choix
(Chablis domaine de Bieville / St Emilion chat. Franc Laporte)



Nom du restaurant/ Restaurant Name : LE COMBAVA

Nom du Chef/ Chef's last name : GUNDOWRY

Prénom du Chef / Chef's first name : Jean Neils

Adresse/ Address : Anse Sévère

Ville/ Town : La Digue

Type de restaurant : Gastronomie Fusion

Pays : Seychelles

Téléphone/ Phone number : +2484299999

Site internet/ Website : www.orangeraie.sc

Adresse mail/ email address : exe.chief@orangeraie.sc

Prix /Price for the menu : Scr 1250 (75 €)



Le Domaine de L'Orangeraie



Amuse-Bouche

Cocktail Moulin rouge et gougères au fromage de chèvre

Entrée froide

Rosace de langouste retour des îles et rémoulade de céleri-rave

Entrée Chaude

Raviole au jus de truffe et noix de saint jacques au Ricard

Poisson

Filet de capitaine blanc poché au lait de coco et tapioca à la

citronnelle et asperges vertes

Viande

Côtes d'agneau juste poêlé aux morilles et cèpes à la crème de persil

Fromages

Sélection de fromage du terroir

Dessert Chocolat

Croquant de chocolat et noisette et parfait au pistil de safran

*Une sélection de vin français disponible dans notre cave à vin pour
accompagner le menu*



Remerciements/Partenaires

Au *Seychelles Hospitality and Tourism Association* (SHTA), qui a été le premier intermédiaire dans la mise en place de cette opération en diffusant l'information auprès de ses membres.

"Je suis fortement encouragée par l'enthousiasme de nos membres et leurs réponses suite à notre appel afin qu'ils participent à cet événement international. Nous saluons vivement les auteurs de cette initiative et avons hâte de découvrir l'originalité de nos chef créateurs sous le thème Goût de France".

Mme Kate Carolus, Directeur Executif de l'Association d'Hospitalité et du Tourisme des Seychelles.

Merci également à Bernadette Honoré et Fyza Gabriel du "*news bureau*" du Conseil National du Tourisme des Seychelles (STB) pour avoir facilité la prise de contact avec les médias.

Nos remerciements aux hôtels et aux restaurants qui ont répondu présents pour la mise en œuvre de cet événement au niveau local, permettant ainsi aux Seychelles de participer à cette opération d'envergure internationale.

CONTACTS

Valérie Payet/ Bernadette Honoré, Conseil National du Tourisme des Seychelles

valerie.payet@seychelles.travel / bernadette.honoré@seychelles.travel

+248 242 76 55 / +248 272 88 79

Mr Patrick Buzaud, premier conseiller à l'ambassade de France

patrick.buzaud@diplomatie.gouv.fr + 248 438 25 02

Laura Cadet, chargée communication Alliance Française : webmestre@allianceseychelles.org / + 248 428 24 24



Seychelles Hospitality
and Tourism Association

AMBASSADE DE FRANCE AUX SEYCHELLES

