

my BEACHCOMBER NEWS

Là où la beauté
des lieux crée
des souvenirs
exceptionnels



JUIN 2022

2 ANS EN 2 PAGES

Ce qui s'est passé
au cours de ces 2 ans

EN LARGE

La nouvelle campagne
de marque

GO GREEN

Récupération
d'eau de pluie

MOT DU CEO

Gilbert
Espitalier-Noël

Sommaire



My Beachcomber News

Une publication de
Beachcomber Resorts & Hotels
www.beachcomber.com

Directrice de la publication
Karine Perrier Curé

Responsable de la publication
Sheila Ramsamy

Comité de rédaction
Beachcomber Resorts & Hotels

Juin 2022
République de Maurice

Toute reproduction d'article ou de photo
doit avoir été autorisée au préalable par
Beachcomber Resorts & Hotels.

- 3 # **Edito**
Karine Perrier Curé
- 4 # **Mot du CEO**
Gilbert Espitalier-Noël
- 5 # **2 ans en 2 pages**
- 7 # **L'heurescope**
- 10 # **100 jours chez nous**
- 15 # **Vis mon job**
Chef Veeren Pillay
- 16 # **L'invité**
Sebastian La Hausse de Lalouvière
- 18 # **En large**
- 30 # **Go green**
- 34 # **J'y étais**
Robin Chinnayya : « J'ai fait toute ma
carrière au Trou aux Biches Beachcomber. »
- 35 # **Vous la connaissez ?**
Le petit coin de paradis
d'Amandine St Flour
- 36 # **United**

Après deux ans riches en rebondissements

C'était incontournable. Même un hiatus de deux ans n'aura pas eu raison de notre magazine ! Nous revenons ainsi, plus forts et soudés, après deux années qui nous ont vu relever de nombreux défis, persévérer, et jamais baisser les bras...

Tout d'abord avec deux confinements et la fermeture des frontières qui ont quasiment arrêté les opérations hôtelières pendant près de 18 mois. Une chaîne de solidarité se crée dès ce premier confinement. Des hôtels du groupe se convertissent en centres de quarantaine, pendant que Beachcomber Catering s'occupe de l'approvisionnement quotidien des centres et des équipes du ministère de la Santé. Dans ce contexte économique et sanitaire difficile des initiatives sont mises en place pour contenir les coûts et rester résilients face à la crise.

C'est aussi ensemble, à travers divers Facebook lives, d'innombrables journées de télétravail et beaucoup de patience que nous avons gardé l'esprit d'équipe et collaboré pour préparer notre sortie de crise et activer le protocole sanitaire SAFE PLACE by Beachcomber qui garantit la sécurité de nos hôtes et de nos artisans.

Cette période au rythme ralenti était, pour notre groupe, un temps de grand changement sur lequel nous nous sommes appuyés pour mener des travaux de rénovation, créer de nouvelles expériences et accompagner la réouverture des frontières par deux nouvelles campagnes marketing sur nos marchés cibles. Tout cela nous a permis d'accueillir de nouveau nos hôtes dans les meilleures conditions !

Nous avons également pris ce début d'année comme une chance d'affirmer notre positionnement de marque, notamment en rappelant ces axes fondamentaux qui nous rendent unique : nos artisans, notre savoir-faire, notre collection de resorts d'exception et notre histoire en tant que pionnier de l'hôtellerie mauricienne.

Cette crise n'aura pas non plus affecté nos engagements environnementaux et sociétaux. Nous avons, ainsi, réussi notre audit de certification EarthCheck Silver de nos hôtels et du Head Office qui témoigne de notre détermination à améliorer simultanément notre impact environnemental et l'expérience client. Nous avons également mené à bien nos programmes d'intégration sociale, dont le Projet Employabilité Jeunes et le programme Beautiful LocalHands.

Ce travail de fond rappelle l'excellence au cœur de l'esprit Beachcomber, en y greffant un sens d'unité sans précédent, car vous êtes bel et bien l'incarnation de cet esprit. Votre dévouement et votre générosité sont essentiels à la relance de notre industrie, et nous vous en remercions !

Bonne lecture !

Karine Perrier Curé

*Chief Brand &
Communication Officer*





Chers artisans,

Permettez-moi tout d'abord de vous réitérer mes remerciements. Votre engagement, votre résilience, et votre capacité à porter et vivre nos valeurs nous ont permis de traverser une crise sans précédent. Nous l'avons fait ensemble, en équipe.

Nous avons repris nos activités avec enthousiasme à la réouverture de nos frontières en octobre dernier. Nous avons retrouvé un bon rythme, avec une reprise des réservations, une forte demande pour les 5-étoiles, et de très bons taux d'occupation pour le mois d'avril. C'est certainement avec un effort constant et un travail soutenu en équipe que nous maintiendrons le cap et continuerons à rattraper ces 18 mois d'arrêt quasi-total.

À l'horizon se profilent de nombreuses opportunités, et nous sommes aujourd'hui en mesure de les saisir grâce à l'engagement de chacun. Vous pouvez en être fiers. Nous pourrions nous appuyer sur notre raison d'être, qui fait notre différence. Nous sommes créateurs de bonheur. Beachcomber est une valeur sûre qui puise son excellence dans le savoir-faire de ses artisans depuis 1952. La collection de nos resorts d'exception incarne l'hospitalité mauricienne pour les familles actives en quête de rêve et d'évasion ; nous savons pouvoir compter sur vous, nos artisans et fiers ambassadeurs de notre marque, pour continuer à pousser vers le haut et rechercher l'excellence dans le service chaleureux et souriant que nous incarnons.

L'avenir s'annonce exaltant pour Beachcomber Resorts & Hotels. Je suis confiant que l'année 2022/23 qui débutera bientôt sera celle d'un retour du Groupe à une profitabilité durable, condition importante afin que nous puissions continuer à investir dans la modernisation de nos hôtels et dans la formation et le bien-être de nos équipes.

Merci à chacun.

Gilbert Espitalier-Noël

Ce qui s'est passé au cours de ces deux ans

Quand tout s'est arrêté

20 mars 2020. Une date qui restera à jamais gravée dans les mémoires.

Ce jour-là, débutait le premier confinement à Maurice. L'hôtellerie est touchée de manière significative avec la fermeture des frontières et l'arrêt des vols. Pendant 18 mois, les opérations hôtelières seront quasiment à l'arrêt.

Solidarité nationale

À la demande des autorités et par solidarité, le groupe Beachcomber met, dès le début du 1^{er} confinement, des hôtels à disposition de l'État mauricien pour accueillir des personnes en quarantaine. Le Victoria Beachcomber et le Mauricia Beachcomber sont convertis en mars 2020 en centres de quarantaine. En mai 2020, le Trou aux Biches Beachcomber devient à son tour un centre d'hébergement pour la quarantaine. Dans ce même élan d'engagement, Beachcomber Catering s'engage à préparer les plats qui sont livrés tous les jours aux centres de quarantaine et aux équipes du ministère de la Santé.



Safe place by Beachcomber

Pour préparer la sortie de crise, Beachcomber Resorts & Hotels renforce ses mesures sanitaires et déploie le protocole SAFE PLACE dans tous ses hôtels à Maurice. Ce label, développé en partenariat avec le Laboratoire international de bio-analyse (LIBA) s'applique à toutes les étapes de l'expérience client et du parcours artisan, pour garantir leur sécurité.

Facebook Lives

Avec des artisans du siège en télétravail et ceux des hôtels contraints de rester chez eux en raison de l'arrêt des vols, il était plus que jamais important de soutenir, rassurer et informer les équipes, en gardant le contact. Objectif atteint, grâce aux nombreux Facebook Lives, vidéos et communications écrites réguliers, qui ont permis de garder un lien aussi actif que possible.

Adaptabilité et résilience

Pour renforcer sa résilience dans ce contexte de crise exceptionnel, le Groupe met en œuvre des initiatives de maîtrise de coûts, le report du paiement des dividendes, le rééchelonnement du remboursement des intérêts et du capital emprunt, la négociation de rabais avec les fournisseurs, le soutien de l'État au niveau des baux et la mise en place du Voluntary Early Retirement Plan.

2 ans en 2 pages



Réouverture du Canonnier Beachcomber

Une nouvelle étape est franchie. Après plus de trois mois de fermeture, le Canonnier Beachcomber rouvre ses portes le 3 juillet 2020 aux clients mauriciens et résidents. C'est le premier hôtel du Groupe à accueillir de nouveau des clients.

Les rénovations

Beachcomber Resorts & Hotels met à profit cette période de fermeture pour mener des travaux de rénovation et accueillir les clients avec une offre renouvelée à la reprise. Grâce à l'engagement des artisans, le Groupe a mené avec succès la rénovation du Shandrani Beachcomber, du Bar Plage au Royal Palm Beachcomber Luxury et l'aménagement d'un nouveau restaurant La Plage aux Trou aux Biches Beachcomber.



Les In-Resorts

15 juillet 2021, phase 1 de la réouverture des frontières mauriciennes. Les hôtels Trou aux Biches Beachcomber, Victoria Beachcomber et Paradis Beachcomber font partie de liste des « In-Resorts » agréés par les autorités pour accueillir les clients complètement vaccinés.

1^{er} octobre 2021

À cette date, Maurice rouvre complètement ses frontières aux voyageurs vaccinés. Pour la première fois après un an et demi, ces derniers peuvent se rendre à Maurice sans observer la quarantaine. Les artisans de Beachcomber retrouvent avec bonheur et soulagement leurs clients, parmi lesquels de nombreux réguliers.

Un immense merci

Un grand merci et un grand bravo à tous les artisans. Nous avons traversé cette crise ensemble, grâce au dévouement sans faille et aux efforts continus des équipes durant ces deux ans de pandémie. C'est aussi tous ensemble que nous réussirons la relance de notre industrie.

William Girard nouveau Chef Exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury

William Girard est le nouveau chef exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury. Le chef Girard possède 25 ans de carrière dans le domaine de la restauration et un riche parcours dans des restaurants étoilés, aux côtés des grands noms de la gastronomie française. Il a pris ses nouvelles fonctions le 1^{er} février 2022 aux commandes des cuisines de l'hôtel.

Diplômé de l'École Hôtelière de Biarritz, le chef Girard a dirigé les cuisines d'hôtels et restaurants les plus prestigieux au monde. Il a également évolué pendant de nombreuses années aux côtés des chefs étoilés Yannick Alléno et Guy Martin, participant à l'ouverture et la pré-ouverture de plusieurs hôtels réputés. « Je suis heureux de faire partie de cette belle et talentueuse brigade. Le Royal Palm Beachcomber Luxury a une illustre réputation et c'est un honneur de reprendre le flambeau de grands chefs, comme Michel de Matteis qui y a dirigé les cuisines pendant de longues années », confie-t-il.



Artisans

Beachcomber Boutiques célèbre ses plus anciens artisans

Beachcomber Boutiques (BB) a célébré ses plus anciens artisans. Ils sont Michael Nadal, Catherine Lamusse, Parvez Korim, Annabelle Dupont et comptent plus de 30 ans de maison. Pour exprimer sa gratitude et sa reconnaissance, Beachcomber Boutiques a remis à chacun une empreinte de leur main faite en verre. « La main symbolisant l'unicité, l'accueil, le service, et le savoir-faire. Le verre témoigne de leur trace indélébile dans l'histoire de Beachcomber Boutiques et de leur beau parcours », rappelle la BB Team.

La FED lance Vulnerable Lives Matter



La Fondation Esprit Développement Beachcomber (FED) a lancé en partenariat avec l'Union européenne (UE) le programme d'inclusion sociale : Vulnerable Lives Matter à la fin de l'année dernière. Ce projet touchera 700 personnes en situation de précarité et agira sur cinq volets : employabilité des femmes, employabilité des jeunes, accompagnement des jeunes, intégration professionnelle des personnes touchées par un handicap, et mise en réseau. La mise en œuvre du programme au coût total de 431 560 euros, se fait

grâce à une subvention de l'UE de 386 936 euros et un apport de la FED de 44 624 Euros. « Vulnerable Lives Matter vient donner de l'espoir et des perspectives aux personnes les plus vulnérables. Nous remercions chaleureusement Beachcomber Resorts & Hotels pour son engagement fort et clair en faveur de l'intégration sociale. L'UE s'engage aux côtés de ses partenaires mauriciens pour les valeurs d'inclusivité dans la société », a déclaré Vincent Degert, Ambassadeur de l'UE, lors du lancement du projet.

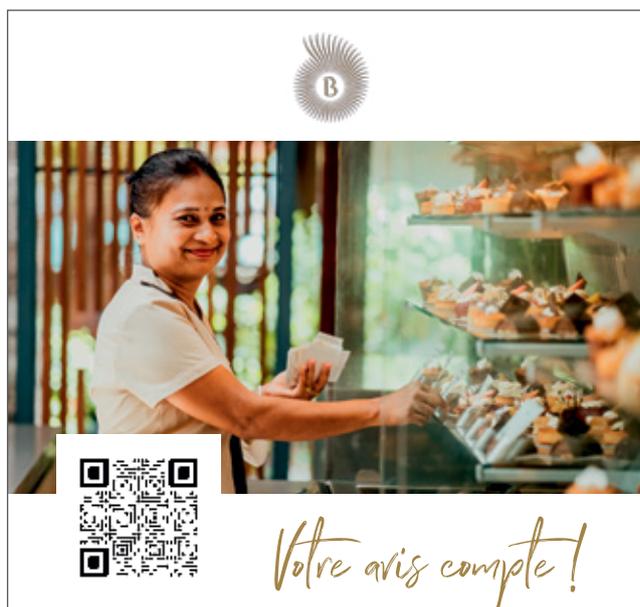
La FED reçoit un don de 8 600 euros

La FED a reçu un don de 8 600 euros de la part d'un client régulier du Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa, dans le cadre de l'initiative Top FED qui permet aux clients de participer aux actions de la Fondation. Cette générosité des donateurs permet à la Fondation d'aller encore plus loin dans ses actions auprès des communautés les plus fragiles.

Nouvelle carte pour les restaurants des artisans

Les restaurants des artisans des hôtels et du siège affichent une nouvelle carte depuis le 1^{er} février dernier. L'offre culinaire a été élaborée en portant une attention particulière aux attentes des employés exprimés au sein du comité de restauration mis en place à la fin de l'année. Au menu des plats variés, de saison et équilibrés, qui sont préparés par l'équipe de Beachcomber Catering, accompagnée du chef Veeren Pillay, ancien chef de cuisine du Shandrani Beachcomber.

Cette nouvelle carte est l'aboutissement d'une réflexion menée par une équipe dédiée, avec pour objectif d'élargir et de repenser le choix de menus. « Depuis octobre de l'année dernière, Beachcomber Catering prépare les 6 500 plats (petit-déjeuner, déjeuner et dîner), qui sont livrés chaque jour aux restaurants des artisans. Aussi, afin d'établir une liste des meilleures recettes et répondre au mieux aux attentes de nos artisans, nous avons institué un artisans Restaurant Committee réunissant un représentant de chaque business unit, pour proposer des idées de plats. Désormais, la carte du mois est établie en rotation par les hôtels et le Siège » dit Jean-Louis Pismont, COO du groupe Beachcomber.



Grâce à la nouvelle carte, les artisans peuvent donner un avis immédiat sur les plats et faire des suggestions, en scannant le QR code sur le poster placé dans chaque restaurant.

Réouverture des frontières

Bonheur et émotion partagés par les clients et les artisans

Ils attendaient ce moment depuis tellement longtemps. Pour la première fois, après un an et demi, les artisans des hôtels Beachcomber ont retrouvé avec bonheur et émotion leurs clients le 1^{er} octobre dernier, à la réouverture des frontières aux voyageurs vaccinés. Au Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa, de nombreux clients réguliers étaient de retour, parmi lesquels la famille Hahn de Zurich, qui est à son 7^e séjour à l'hôtel. « Nous sommes très heureux d'être ici. C'est notre deuxième maison, notre paradis ! Nous y venons normalement deux fois par an pour des vacances ! », confie Marco Hahn.

En mars 2020, la famille était d'ailleurs en vacances au Paradis Beachcomber. « Puis la pandémie a éclaté. Depuis nous avons attendu avec impatience la date de la réouverture des frontières mauriciennes. Nous étions toujours en train de vérifier



Réouverture

en ligne les mises à jour sur les voyages à l'île Maurice. C'était la joie, lorsque nous avons appris la réouverture complète des frontières aux touristes vaccinés à compter du 1^{er} octobre. C'était incroyable, car cela coïncidait avec les vacances scolaires d'automne ! Nous avons tout de suite réservé nos billets ! »

Paradis Beachcomber a célébré le retour de ses clients réguliers par de nombreuses

attentions qui touchent et font plaisir. « La joie des artisans du Paradis Beachcomber est indescriptible. Nous sommes tellement heureux de revoir nos clients. Cela fait du bien de les retrouver et de reprendre notre métier. Notre objectif est de faire que nos clients ne se sentent pas seulement les bienvenus, mais qu'ils soient aussi choyés, et qu'on aille au-delà de leurs attentes », dit Medgée Mungur, Commercial Executive du Paradis Beachcomber.

Shandrani Beachcomber accueille CONNECT 21



CONNECT 21 qui est le premier rendez-vous de relance du marché français à Maurice, a eu lieu au Shandrani Beachcomber Resort & Spa à la fin de l'année dernière. Soixante professionnels du tourisme représentant l'ensemble du réseau de distribution et des partenaires clés en France ont participé à cet événement. Placée sous le signe de la reprise du tourisme, après un an et demi, la tenue de CONNECT 21 à Maurice a rempli un triple objectif : mettre à l'honneur la destination mauricienne, renforcer sa visibilité en France et renouer le lien avec les partenaires dans le contexte du redémarrage de l'industrie.

« Nous avons choisi de tenir la première rencontre post-crise sanitaire de la profession à Maurice parce qu'elle reste la destination chouchou des Français. C'est l'île qui fait rêver les vacanciers et suscite de fortes envies de voyage. Notre but premier est de mettre en relation la destination et les agents de voyage, dont le métier est de faire découvrir et partager ce rêve », a déclaré Aymeric Beaud, directeur associé de Konect Agency, cheville ouvrière de l'événement CONNECT.

CONNECT 21, c'était cinq jours de rencontres, d'échanges, d'ateliers de formations, de découvertes de l'expérience Beachcomber et de la destination mauricienne.



Merci à François Venin

Après une riche et longue carrière chez Beachcomber Resorts & Hotels, François Venin, Chief Sales & Marketing Officer a pris sa retraite au mois d'avril. Avec ce départ, c'est toute une page de l'histoire du Groupe qui se tourne. Sa contribution au développement de la force commerciale, ses qualités exceptionnelles d'hôtelier et son engagement en tant que directeur du conseil d'administration ont été salués au cours d'un dîner au Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa, établissement hôtelier qu'il a dirigé pendant de longues années.

François Venin, c'est plus de 40 ans de parcours professionnel dans l'hôtellerie et quelque 25 ans de carrière au sein du groupe Beachcomber, qu'il rejoint en tant que directeur général du Canonnier Beachcomber. Il cumulera ensuite les fonctions de directeur du Canonnier Beachcomber et du Mauricia Beachcomber.

En 2015, il amorce une nouvelle étape de sa carrière en acceptant les responsabilités de Chief Sales & Marketing de Beachcomber Resorts & Hotels. Au cours de ces sept années passées à la direction des ventes du Groupe, il a piloté les stratégies commerciales et marketing, avec sous sa responsabilité l'équipe commerciale du siège, les Beachcomber Tours, ainsi que les bureaux du Groupe à l'étranger.

Beachcomber Resorts & Hotels salue et remercie François Venin pour son immense contribution.

Beachcomber Resorts & Hotels

Structure organisationnelle



People & Culture

Sebastian La Hausse de Lalouvière a été nommé Chief People Officer & Group Legal Counsel (lire son interview en pages 16-17). Il a pris ses nouvelles responsabilités le 1^{er} mars dernier et sera épaulé par l'équipe People & Culture du Head Office, notamment Eric Wong, Head of People & HR Analytics et Anousha Ram, People Projects & Administrative Manager, ainsi que les Regional HR Managers : Yasmin Salajee et Dominique François.



Risk & Compliance

Geraldine Koenig est la Chief Risk & Compliance Officer du Groupe, depuis le 1^{er} mars 2022. À cette fonction, elle est chargée de la gestion des risques non-financiers ainsi que de la conformité des opérations de NMH et de Semaris aux lois et règlements en vigueur. Elle conserve sous son leadership les pôles Health & Food Safety et Sustainability. Elle sera l'interlocutrice principale du nouveau Risk Committee récemment institué par le conseil d'administration de NMH pour mieux appréhender et gérer les nombreux risques non-financiers auxquels sont exposés New Mauritius Hotels Ltd (NMH) et Semaris.



Real Estate & Construction

Stéphane Poupinel de Valencé a pris les fonctions de Chief Officer du pôle Real Estate & Construction. Il s'agit d'un nouveau pôle d'excellence dédié aux projets de construction et de rénovation des hôtels ; des projets de développement sous le Integrated Hotels Scheme (I.H.S.) ; et la gestion de la compagnie Semaris. La nouvelle cellule est composée de Jean Noel Wong – Head of Project Finance, Drishti Hurybungs – Finance Manager, Thibault Lamusse – Project Manager, et Vanessa Galie, Administrative Executive.



Florence Decotter

Hotel Manager du Mauricia Beachcomber

Florence Decotter a pris les fonctions de Hotel Manager du Mauricia Beachcomber Resort & Spa en avril 2021. Elle compte une carrière de 30 ans au sein du Groupe, où elle a débuté en 1991 comme Reservation Manager au Shandrani Beachcomber. Elle est promue Commercial Executive en 2002 et quatre ans plus tard, elle est nommée Executive Assistant Manager, avec sous sa responsabilité l'hébergement, le spa, la réception, les relations clients/PR, Réservation, les groups & incentives, et Beachcomber Boutiques.

Isabelle Bouvier

GM du Royal Palm Beachcomber Luxury

Isabelle Bouvier est aux commandes du Royal Palm Beachcomber Luxury depuis le 1^{er} octobre 2021. L'ancienne directrice du palace parisien Lutetia possède 25 ans d'expérience dans l'univers de l'hospitalité de luxe. Elle a débuté sa carrière au Sheraton Paris Airport Hotel en 1995 et intègre ensuite les plus prestigieuses adresses de la capitale française parmi lesquelles : Starwoods Hotels & Resorts, Concorde Hotels & Resorts, InterContinental Paris le Grand et The Peninsula Paris.



Stephan Lagesse

GM de Trou aux Biches Beachcomber

Stephan Lagesse a pris les fonctions de General Manager du Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa en octobre de l'année dernière. C'est en avril 2019 que Stephan a rejoint le Groupe, au poste de Hotel Manager du Trou aux Biches Beachcomber, après une longue carrière tant à Maurice qu'à l'étranger.

Eddy Kwan Tat

Hotel Manager du Paradis Beachcomber

Eddy Kwan Tat a été nommé au poste de Hotel Manager du Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa, en octobre dernier. Il compte 38 ans de carrière au sein du Groupe, le tout passé au Paradis Beachcomber, où il a débuté en 1983 comme stagiaire, faisant son apprentissage au sein de différents départements. Au cours de son parcours, il gravit peu à peu les différents échelons de l'hôtellerie, assumant successivement les responsabilités de Food & Beverage Service Supervisor, Restaurant Manager, Assistant F&B Manager, F&B Manager et Executive Assistant Beachcomber Manager.



Patricia Parsooramen-Auffray

Hotel Manager du Dinarobin Beachcomber

Patricia Parsooramen-Auffray occupe les fonctions de Hotel Manager du Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa depuis octobre 2021. Elle possède 31 ans de carrière au sein du Groupe, où elle a fait ses débuts en 1991, comme Réceptionniste au Paradis Beachcomber. Promue ensuite au poste de Senior Receptionist, elle rejoint l'équipe du Dinarobin Beachcomber, à l'ouverture de l'établissement hôtelier en 2001. Elle sera tout à tour Front Office Manager, Rooms Division Manager et Executive Assistant Manager.

100 jours chez nous

Deux pôles d'excellence

Beachcomber Resorts & Hotels a mis en place en place deux pôles d'excellence au siège : le premier, Commercial sous la direction de Nicolas Staub et le second, Brand & Communication (B&C) sous la direction de Karine Perrier Curé. Focus sur ces deux départements transversaux.



Pôle Commercial

Sous le leadership de Nicolas Staub, ce pôle porte toute l'activité commerciale du Groupe et comprend six cellules : 1) Revenue Management & Sales Planning ; 2) Sales ; 3) Commercial Operations ; 4) Budget & Statistics ; 5) Beachcomber Holidays Ltd et 6) les Beachcomber Tours et les bureaux Beachcomber à l'étranger.

Revenue Management & Sales Planning

La cellule Revenue Management & Sales Planning est chargée de la gestion des revenus, du Contracting TO, des benchmarks, de la création de packages, des budgets et des objectifs des bureaux de ventes.

Sales

La structure Sales a pour responsabilités de définir, coordonner et fédérer les stratégies de ventes du Groupe sur l'ensemble des marchés. Cette cellule est aussi chargée des segments MICE (Meetings, Incentives, Conferences & Events), Airlines Delays & Transit, Corporate, ainsi que la vente OTA (Online Travel Agents).

Commercial Operations

Les missions de la cellule Commercial Operations incluent : la réservation, le site de vente Beachcomber.com et le Sales Automation qui comprend le plateau produit qui génère les grilles tarifaires, la maintenance du booking engine et du CRS, et la connexion avec les TO et OTA. Cette structure s'occupe aussi des solutions de recrutement en ligne de nouvelles agences pour la Beachcomber Holidays Limited (BHL).

Budget & Statistics

La structure Sales Budget & Statistics est en charge de la gestion du budget du département et veille à la qualité des statistiques utilisées par le Commercial.

Beachcomber Holidays Ltd

Beachcomber Holidays Ltd (BHL), tout comme les Beachcomber Tours, est une entité légale séparée et possédée à 100 % par NMH. BHL agit comme TO maison du Groupe sur des marchés spécifiques et a pour objectif de développer un nouveau business B2B en s'adressant directement aux agences de voyage et aux petits TO.

Beachcomber Tours et les bureaux Beachcomber à l'étranger

Les trois Beachcomber Tours (France, Royaume-Uni et Afrique du Sud) sont les TO maison de Beachcomber Resorts & Hotels sur les marchés français, britannique, et sud-africain. Le Groupe possède aussi des bureaux en France, Italie, Allemagne et dans les pays nordiques.

Pôle Brand & Communication

La Brand & Communication, sous le leadership de Karine Perrier Curé, est chargée de la conception, du développement et de la mise en œuvre des stratégies de marque et de communication de New Mauritius Hotels Ltd (NMH) et Semaris Ltd. Le département est structuré autour de quatre cellules :

Brand Communication

L'équipe Brand Communication, pilotée par Julie Hardy Koenig, Brand Communication Manager, est composée de Ludovic Balancy, Content Administrator, Angélique Lacoste, PR & Communication Executive, Sabine Azemia, Social Media Coordinator et Stevie Comole, Social Media Coordinator. Cette cellule est chargée de porter le développement, la coordination et le déploiement du calendrier éditorial annuel de la marque sur tous les supports de communication, pour établir un message en ligne avec notre marque, notre positionnement et notre raison d'être.

Corporate Communication

L'équipe Corporate Communication, sous la responsabilité de Sheila Ramsamy, Corporate Communication Manager, est constituée de Christine Batterie, Corporate Communication Officer et Jimmy Yan, Corporate Communication Lead. Elle est chargée de définir et conduire l'ensemble des actions de communication pour protéger et renforcer la réputation du Groupe, contribuant ainsi à promouvoir son image auprès des parties prenantes locales. Les actions s'adressent en interne aux artisans et en externe à nos partenaires locaux que sont la presse, les actionnaires, les pouvoirs publics, et les acteurs institutionnels.

Graphics Design

L'équipe Graphic Design est pilotée par Sean Chan, Graphic Design and Production Manager. Elle est composée de Dave Seechurn, Project Leader, Peggie Farla, Administrative Assistant, de Gerald Sydney et Sandyna Narayanasawmy, Graphic

Designers et d'Alexandre Grimaud, Multimedia Designer. Parmi leurs responsabilités : la conception, réalisation et production de documents dans le respect des cahiers des charges et être garant de l'image de marque du Groupe à travers le respect des normes d'utilisation des visuels, logos et couleurs spécifiques. Ses actions sont menées autour des axes suivants : Graphic Design, multimédia Design et Beachcomber Magazine.

Real Estate

La communication relative aux projets immobiliers est menée par Alexis de Messimy, Communication Manager-Real Estate. Il s'occupe du marketing des programmes de développement du groupe parmi lesquels : Harmonie Golf & Beach Estate et le IHS de Trou- aux-Biches Beachcomber.

PA & Project Lead

Virginia Paul est la PA & Project Lead. Elle s'occupe du volet administratif / suivi du budget, mais a également du suivi des projets du département, études de marché/veille concurrentielle, pilotage des gratuités et Trade Exchange.

Savoir +

- Brand Communication
- Corporate Communication
- Graphic Design
- Communication-Real Estate



Coupe du Monde de Pâtisserie île Maurice

Shivam Marooday, chef de partie au Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa est le champion de la finale de la Coupe du Monde de Pâtisserie île Maurice (catégorie glace). La compétition, qui a réuni 52 professionnels de la pâtisserie, s'est déroulée le 29 avril dernier à l'Institut Escoffier. Cette belle victoire offre au chef Shivam sa place au sein de la sélection nationale qui défendra pour la première fois les couleurs de l'île Maurice à la finale africaine de la prestigieuse Coupe du Monde de Pâtisserie Afrique, qui se tiendra au Maroc en septembre point.

Ils étaient 52 pâtisseries, chocolatiers et glaciers venus des hôtels et restaurants de l'île Maurice à concourir pour la 1^{ère} édition de ce prestigieux concours. Au terme de trois heures d'épreuves, Shivam Marooday a convaincu le jury à l'unanimité avec sa création glacée réalisée à base de miel et de fruits de saison. Goût, saveur, texture, arôme, tout y était pour faire la différence.

« Je suis vraiment heureux de cette médaille d'or, qui me permet de décrocher une place dans l'équipe nationale pour la prochaine étape, qui est la Coupe du Monde de Pâtisserie Afrique. Un grand merci au chef Pâtissier, Ajay Kurnauth du Canonnier Beachcomber, qui m'a guidé, encouragé et motivé, ainsi qu'à la direction de l'hôtel, qui m'a apporté tout son support », déclare Shivam Marooday, chef de partie au Canonnier Beachcomber.

Chef Shivam se déplacera au Maroc pour la finale africaine de la Coupe du Monde de Pâtisserie aux côtés des chefs Stéphane Labastide (1^{er} catégorie chocolat) et Laval Clifford Ponnusami (1^{er} catégorie sucre).

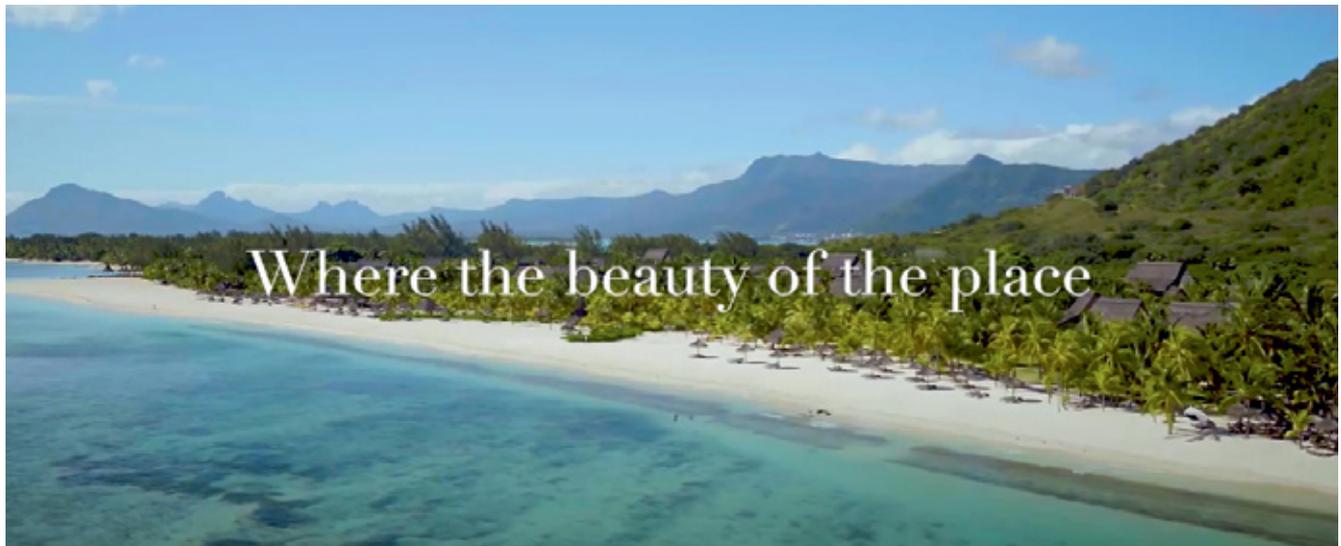
Bravo au chef Shivam et à ses coéquipiers. Allez Maurice ! Toutes nos félicitations vont aussi au chef Pravesh Gokhoola du Canonnier Beachcomber, pour sa performance remarquable.



Savoir +

Le chef Shivam Marooday remporte le 1^{er} prix (catégorie glace)

Lancement du film Beachcomber



Beachcomber Resorts & Hotels vient de dévoiler sa nouvelle capsule qui met en images « The Art of Beautiful », là où la beauté des lieux inspire la beauté du cœur. Ce film est une magnifique invitation à vivre l'expérience Beachcomber à travers ses artisans et ses sites qui sont les plus beaux de l'île Maurice.

Beachcomber à travers ses artisans et ses sites



Chef Veeren Pillay,

aux côtés de la brigade de Beachcomber Catering

Ancien chef de cuisine du Shandrani Beachcomber, le chef Pillay a été nommé consultant auprès de Beachcomber Catering depuis le mois de février. Il aborde cette nouvelle aventure avec optimisme, et accompagne, tout feu tout flammes, la brigade afin d'élaborer de délicieux menus qui sont ensuite servis dans tous les restaurants des artisans.



CHEF VEEREN PILLAY BEACHCOMBER CATERING

Beachcomber Catering

Au total, ce sont 4 000 plats qui doivent être préparés par jour, ce qui est loin d'être une mince affaire. Pour le chef Pillay qui possède plus de 40 ans d'expérience dans l'univers de l'hôtellerie, c'est un réel défi ! D'autant plus que pendant la saison cyclonique et la saison et après la période de fortes pluies, son équipe et lui doivent composer avec une pénurie de légumes sur le marché.

Néanmoins, leur motto est d'offrir de la qualité avant tout. « Nous nous efforçons d'améliorer le goût et la qualité des repas. Je peux dire que nous sommes sur la bonne voie », affirme-t-il. Mais avant de mettre la main à la pâte, les vérifications sont de mise. « La première chose à faire, c'est de vérifier toutes les commandes placées par les hôtels, puis les différents ingrédients disponibles ainsi que leur mise

en place. Ensuite, il faut les peser car ils sont distribués selon leur poids », explique le chef Pillay.

Avec l'aide de la brigade, il s'assure que les menus soient variés et équilibrés, tout en portant une attention particulière à la répartition des protéines, des légumes et des féculents. « 90 grammes de protéines pour 40 grammes de sauce – cela peut comprendre de la viande mais aussi du poisson et des crustacés – 180 grammes de riz et 100 grammes de légumes », précise le chef.

Qui dit alimentation saine ne veut pas pour autant dire moins gourmande ou savoureuse !



SEBASTIAN LA HAUSSE
DE LALOUVIÈRE
Chief People Officer &
Group Legal Counsel



Les artisans avant

Mon équipe et moi prônons l'humilité, la proximité et la simplicité dans toutes nos actions.



Comment favoriser la performance et le bien-être au travail ? Une question qui persiste en ces temps difficiles. Sebastian La Hausse de Lalouvière, Chief People Officer & Group Legal Counsel nous parle de ses ambitions et des initiatives menées pour l'épanouissement des artisans.

Vous avez récemment été nommé au poste de Chief People Officer & Group Legal Counsel. Pouvez-vous nous parler de ce nouveau poste, de vos nouvelles responsabilités et de votre principal objectif dans ce rôle ?

Être à l'écoute de nos artisans, placer leur bien-être et leur épanouissement au cœur même de nos initiatives – « Putting People First » : tels sont les principaux objectifs que je me suis fixés en acceptant ce nouveau rôle. Mon équipe et moi prônons l'humilité, la proximité et la simplicité dans toutes nos actions. À travers une approche holistique, nous faisons en sorte que chacun de nos artisans ait une expérience exceptionnelle, qu'ils soient heureux chez nous et que Beachcomber Resorts & Hotels demeure un employeur de choix. Dans ce même élan, le département a été rebaptisé « People & Culture Department ».

De Group Legal Counsel à Chief People Officer... Comment jonglez-vous entre ces deux rôles ? Est-ce que vous diriez que l'un nourrit l'autre ?

Ce sont deux rôles distincts, mais notre secteur étant « labour intensive », l'un rejoint l'autre sur plusieurs sujets, tels que les contrats et autres accords avec les artisans, les cas disciplinaires et les relations industrielles, où j'ai été appelé, en tant que Group Legal Counsel, à collaborer avec mon prédécesseur dans les négociations. Cependant, chacun de ces rôles comprend diverses spécificités techniques et requiert des compétences propres aux domaines respectifs ; avec le soutien de mon équipe, je suis confiant de pouvoir mener à bien nos missions et je suis d'autant plus motivé par ce nouveau challenge.

Ce qui fait la réputation du groupe Beachcomber, c'est notamment le service attentionné des équipes. Comment valorisez-vous le savoir-faire des artisans ?

Je crois fermement que le service attentionné de nos équipes commence par un service attentionné envers elles.

Comment valoriser leur savoir-faire ? C'est à travers un système moderne de gestion de talents, qui met en avant leurs compétences, en reconnaissant constamment leur contribution à faire vivre nos valeurs et en célébrant leur succès. De plus, nous privilégions la formation continue du métier pour encourager l'excellence ainsi que des compétences managériales, afin de promouvoir la progression de carrière de chacun,

tout en offrant de belles perspectives de développement au sein de Beachcomber.

Au milieu de cette crise économique sans précédent, comment accompagnez-vous vos équipes pour que le moral soit toujours au rendez-vous et qu'elles réussissent dans leurs missions ?

La planète, notre pays, notre industrie, notre compagnie et nos artisans ont été très affectés par cette pandémie. Tandis que nous entamons un nouveau départ avec une reprise dans le monde du voyage, il est primordial que nos équipes soient totalement motivées pour relever les défis et maintenir le niveau de service qui fait notre réputation depuis tant d'années. Et pour ce faire, nous nous assurons que nos artisans soient bien traités, qu'ils prennent plaisir à venir travailler, qu'ils soient accompagnés par leurs supérieurs et qu'ils reçoivent tout le soutien nécessaire pour être performants.

Par ailleurs, une série d'initiatives seront adoptées afin que chaque étape de leur parcours chez nous soit valorisé et célébré.

De plus, lorsque la crise sera bel et bien derrière nous, les activités sociales et sportives qui permettraient aux artisans du Groupe de se retrouver et de se côtoyer dans un cadre propice à la détente reprendront.

Quelles sont les initiatives menées pour renforcer l'esprit d'équipe, mais aussi le sentiment d'appartenance au Groupe ?

Je pense que la proximité avec les opérations est primordiale et qu'il faut être à l'écoute des artisans à tous les niveaux afin de connaître leurs différents points de vue.

Nous rassemblons les artisans autour de divers événements et célébrons ensemble les moments importants. Attentifs à leur bien-être, nous les encourageons également à remonter toute information au siège qui est à leur service. Les informations sont partagées en toute transparence (ex : HOD forum).

Et si nous terminons cet entretien par vos objectifs pour cette année ?

Nous voulons avant tout créer une réelle expérience Beachcomber pour nos artisans existants et renforcer notre marque employeur afin d'attirer les meilleurs futurs artisans.

tout

En large

Beachcomber Resorts & Hotels dévoile sa nouvelle campagne de marque



Beachcomber Resort & Hotels lève le voile sur sa nouvelle campagne de marque, telle une brise marine bienvenue qui laisse place à la joie, aux émotions et aux vacances. En guise de cocktail de bienvenue, un subtil mélange entre accueil, sourire, et authenticité !



Donner une visibilité aux artisans de Beachcomber Resorts & Hotels

The Art of Beautiful

Au cœur de la nouvelle identité de marque, The Art of Beautiful est un retour aux sources qui valorise l'âme de nos artisans au sein de nos hôtels. La gentillesse et la qualité de l'accueil de nos équipes d'artisans sous-tendent la beauté du cadre unique de chaque établissement et inspirent la beauté du cœur. C'est la promesse de la philosophie que porte The Art of Beautiful, cultiver la beauté sous toutes ses formes pour susciter l'émerveillement.

Des employés à l'âme d'artisan

Ce sont les artisans de Beachcomber Resorts & Hotels qui sont au cœur de cette nouvelle campagne. Ce sont les ambassadeurs privilégiés du groupe. Chacun de leurs gestes quotidiens contribue à la beauté de nos établissements et à celle du sourire de nos clients. Le savoir-faire de nos artisans est un art de vivre.

Les axes de la campagne de communication à découvrir

The Art of Beautiful s'articule autour de trois visuels :

1. La réalisation d'un mandala (visuels disposés de manière circulaire) sur la péninsule du Morne par des artisans du jardin en collaboration avec l'artiste Dévid.
2. La mise en scène des spectacles Wild Island et Tropical India au cœur du lagon du Morne
3. L'illumination de la plage du Royal Palm Beachcomber Luxury à travers Beautiful Lights.

Le retour aux fondamentaux avec The Art of Beautiful

Depuis toujours, les artisans établissent le lien subtil entre l'accueil chaleureux et le cadre envoûtant proposés par ses huit hôtels. Loin de se reposer sur ses lauriers, le Groupe se renouvelle tout en restant fidèle aux valeurs qui ont contribué à son succès.



La nouvelle imagerie de Beachcomber Resorts & Hotels, une invitation au voyage



L'imagerie de Beachcomber Resorts & Hotels est le témoin de l'émotion, des rires et des instants uniques partagés avec les clients depuis de nombreuses années. En 2022, elle fait peau neuve, grâce au travail de Ludovic Balancy, notre artisan créateur de contenu. Entre deux shootings, nous avons eu le plaisir de le rencontrer. Embarquez avec lui dans cette aventure !



Une image vaut mille mots

L'imagerie d'une entreprise est une banque d'images qui illustre sa vision et ses valeurs.

Elle renferme ainsi en quelque sorte son essence, qui se dévoilera sur divers supports de communication pour faire rêver les clients et collaborateurs. En complément de notre banque d'images existante, l'imagerie édition 2022 de Beachcomber Resorts & Hotels propose un nouveau regard, impactant et inspirant, dans la philosophie de « The Art of Beautiful ». « L'objectif est de mettre en lumière les expériences Beachcomber, tout en partageant les émotions qu'elles véhiculent et les sourires qu'elles façonnent », explique Ludovic Balancy.



Les coulisses du voyage

Un voyage réussi ne s'improvise pas ! Des mois de préparatifs sont nécessaires pour garantir le résultat que vous avez sous les yeux. « Les huit hôtels du groupe étaient concernés et nous avons étalé les shootings sur plusieurs jours par semaine. En tout, il a fallu deux mois pour réaliser le shooting photo ». En sachant qu'une journée de tournage démarre à 6h et se termine à 19h, nous mesurons la tâche de titan à laquelle se sont attelés Ludovic et les équipes opérationnelles ces derniers mois ! Le tout, avec des contraintes de délais et de météo. « Heureusement, les conditions météorologiques et d'éclairage ont été optimales durant la période d'octobre à décembre 2021 ».

Chaque jour est bien réglé. On organise la rotation des équipes, on les briefe, on prévoit les accessoires - du champagne au beau plateau de fruits, en passant par les vêtements des figurants. Un tournage est une aventure vécue par tous au sein de la famille Beachcomber. « Tous les hôtels ont grandement joué le jeu. Les artisans étaient mobilisés, prêts à nous aider et à aller au-delà des attentes pour en faire un succès. Merci à tous ceux qui ont contribué et rendu ce shooting important possible ».

« Des mois de préparatifs sont nécessaires pour garantir le résultat que vous avez sous les yeux. »



Ludovic Balancy, vos papiers svp !

Responsable de la gestion et de la création de contenus au sein du groupe, Ludovic Balancy est un vrai passionné. Le dénominateur commun à chaque étape de sa vie ? L'enthousiasme !

Après un passage dans un premier groupe hôtelier, il a rejoint Beachcomber il y a 11 ans. « C'est mon chez-moi maintenant ! ». Au fil de sa carrière, il a donné la pleine mesure de son talent en laissant libre cours à son esprit créatif. « J'ai toujours voulu aller vers un métier plus créatif, ayant moi-même la passion de la création de contenus, des réseaux sociaux et de communication de marque ».

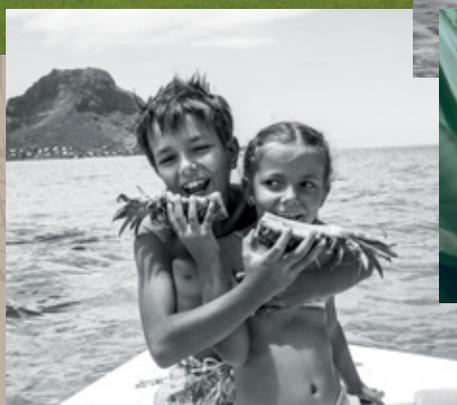




Harmonie Golf & Beach Estate, et l'écoresponsabilité devient art de vivre

Harmonie Golf & Beach Estate s'étend sur une superficie de 150 hectares et comprendra, à terme, 220 villas de luxe autour d'un parcours de golf de 18 trous, avec un accès privilégié à la plage et aux activités nautiques. Conçu autour de quatre piliers de durabilité : une architecture bioclimatique, un jardin sauvage à la beauté naturelle, une zone humide de première importance au cœur du projet et un accompagnement des communautés de la région, il sera le tout premier développement immobilier certifié EarthCheck à l'île Maurice.

Ce projet co-développé par Semaris Ltd et Beachcomber Resorts & Hotels repose sur la promesse d'un nouvel art de vivre écoresponsable – accessible aux Mauriciens comme aux résidents étrangers. Des normes environnementales strictes guident son développement, afin de valoriser la richesse écologique et humaine de la côte ouest qui l'accueille. Harmonie Golf & Beach Estate se distingue aussi par un important programme social pour la région.



Feu vert à la commercialisation

Alors que le premier coup de pioche se prépare pour 2023, avec une livraison sous trois ans, la commercialisation d'Harmonie Golf & Beach Estate a, elle, d'ores et déjà été lancée début 2022. La première phase comprend 81 villas et lots de terrains à bâtir au cœur du domaine, et s'accompagnera de la construction du club house et des neuf premiers trous du parcours de golf certifié GEO, norme internationale décernée aux parcours de golf pensés et entretenus de façon écologique. Les phases 2 et 3 suivront avec respectivement 78 et 61 unités. La seconde phase comptera aussi la construction des neuf derniers trous du parcours signé par le cabinet d'architecte Sandlake Golf Design.

Un héritage naturel et culturel à partager

Le choix de la région pour le développement d'Harmonie Golf & Beach Estate est

éminemment stratégique. Rivière Noire abrite en son sein un riche patrimoine naturel et culturel duquel le projet puise sa force, tout en lui redonnant des forces. Dans cette dynamique de partage, la préservation des salines et la réhabilitation des zones humides s'érigent en cheval de bataille.

Les caractéristiques uniques de l'environnement et du climat des Salines en font un lieu idéal pour la production de sel dans la plus pure tradition artisanale. Engagé à préserver ce patrimoine de l'île, le projet intègre un volet de réhabilitation des salines, afin de les rendre opérationnelles dès la première phase de construction.

Un peu plus loin sur le littoral, une zone humide d'une superficie de six hectares a été identifiée sur le site, avec pas moins de 15 espèces de plantes et 17 variétés de la faune endémiques. Jouant un rôle vital pour lutter contre le réchauffement climatique, elle fait actuellement l'objet d'un projet de restauration de sa biodiversité, mené avec l'aide d'experts environnementaux.

Une architecture bioclimatique

Fidèle à la philosophie qui anime le groupe Beachcomber, Harmonie Golf & Beach Estate vise un impact environnemental le plus faible possible. Ses trois prototypes de villas reposent sur l'utilisation de ressources naturelles pour réduire leur consommation énergétique :

- Une orientation des pièces et ouvertures favorisant la circulation naturelle de l'air ;
- Un éclairage naturel optimisé de toutes les pièces ;
- Des patios aménagés comme le poumon vert de chaque villa ;
- Des panneaux solaires pour la possibilité d'une villa 100 % hors réseau électrique ;
- Un choix raisonné de matériaux – tels que la pierre et le bambou – pour minimiser davantage l'empreinte carbone.

Le rayonnement des communautés locales

En tant qu'acteurs citoyens et engagés, les groupes Beachcomber et Semaris visent à accompagner la croissance économique et le progrès social de la région à travers la construction de ce projet.

Une étude d'impact social a été menée auprès des habitants de la région pour accompagner leur autonomisation. Six domaines d'actions prioritaires ont été posés : l'éducation des jeunes, la formation des adultes, la culture, les loisirs et le sport, l'entrepreneuriat et l'amélioration des conditions de vie. Un programme social a été établi sur cette base pour assurer la mise en œuvre d'actions concrètes.

Par ailleurs, Beachcomber Resorts & Hotels a intégré à son projet la création d'un village artisanal. Broderies, bois, textiles, poterie, céramique, maquettes de bateaux, art créatif, tous ces talents artisanaux présents sur l'île depuis deux siècles y seront représentés, pour leur permettre de faire rayonner le savoir-faire local.

Ces concepts architecturaux durables et innovants, couplés à ces considérations sociales, permettront à Harmonie Golf & Beach Estate de prétendre à la certification EarthCheck – le premier programme mondial de certification environnementale et sociétale. Une accréditation qui finirait de couronner de succès le projet !





En large

Shandrani Beachcomber Resort & Spa fait peau neuve

Après 16 mois de rénovation, Shandrani Beachcomber a rouvert ses portes en octobre 2021, comme pour marquer le début d'une nouvelle ère synonyme de bien-être et de détente. Le tout, dans une ambiance festive et sportive ! En donnant un nouvel éclat au Shandrani Beachcomber, le groupe réaffirme sa volonté d'accueillir à nouveau ses clients. Défi relevé, en dépit des contraintes liées à un budget post-Covid.

Plat de résistance : six restaurants rénovés

Grâce au concept « dine around », Shandrani Beachcomber invite ses clients à entreprendre un voyage culinaire unique, avec une escale dans chacun de ses restaurants rénovés :

- Natura : pour une cuisine diététique et bien-être ;
- Le Boucanier : pour des plats aux saveurs de la mer ;
- Ponte Vecchio : pour une pause italienne, en bordure de piscine ;
- Le Grand Port, restaurant principal : pour un repas avec vue sur le lagon ;
- Teak Elephant : pour une escapade en Thaïlande ;
- Le Sirius : pour un moment gourmet à la mauricienne, face au parc marin de Blue Bay.

Des vacances sportives !

En étoffant son offre sportive, l'hôtel Shandrani Beachcomber pousse encore plus loin son accompagnement « bien-être » de la clientèle :

- Son centre de sport a travaillé au corps son programme pour assurer des vacances plus dynamiques ;
- Son académie de ski nautique fait appel à des moniteurs professionnels pour des cours individuels ;
- Son parcours Pitch & Putt est homologué.

En parallèle, le 4-étoiles propose un programme exclusif – le Beachcomber Sport & Nature – qui offre une sélection d'excursions en VTT, de randonnées et d'expériences au plus proche de la nature. C'est le plein d'air frais assuré !

Et la fête se poursuit...

« Mais où », dites-vous ? Par ici :

- À la discothèque, ouverte deux fois par semaine ;
- Au Sirius Bar et au Blue Bay Bar, deux nouveaux bars pour plus de partage et de convivialité ;
- À l'Escape Game, un espace de divertissement inédit dans un hôtel à Maurice !

... pour tout le monde !

Et parce que nous savons que nos clients aiment voyager en famille, le nouveau Shandrani Beachcomber s'assure que tout le monde y trouve son compte, y compris les plus jeunes :

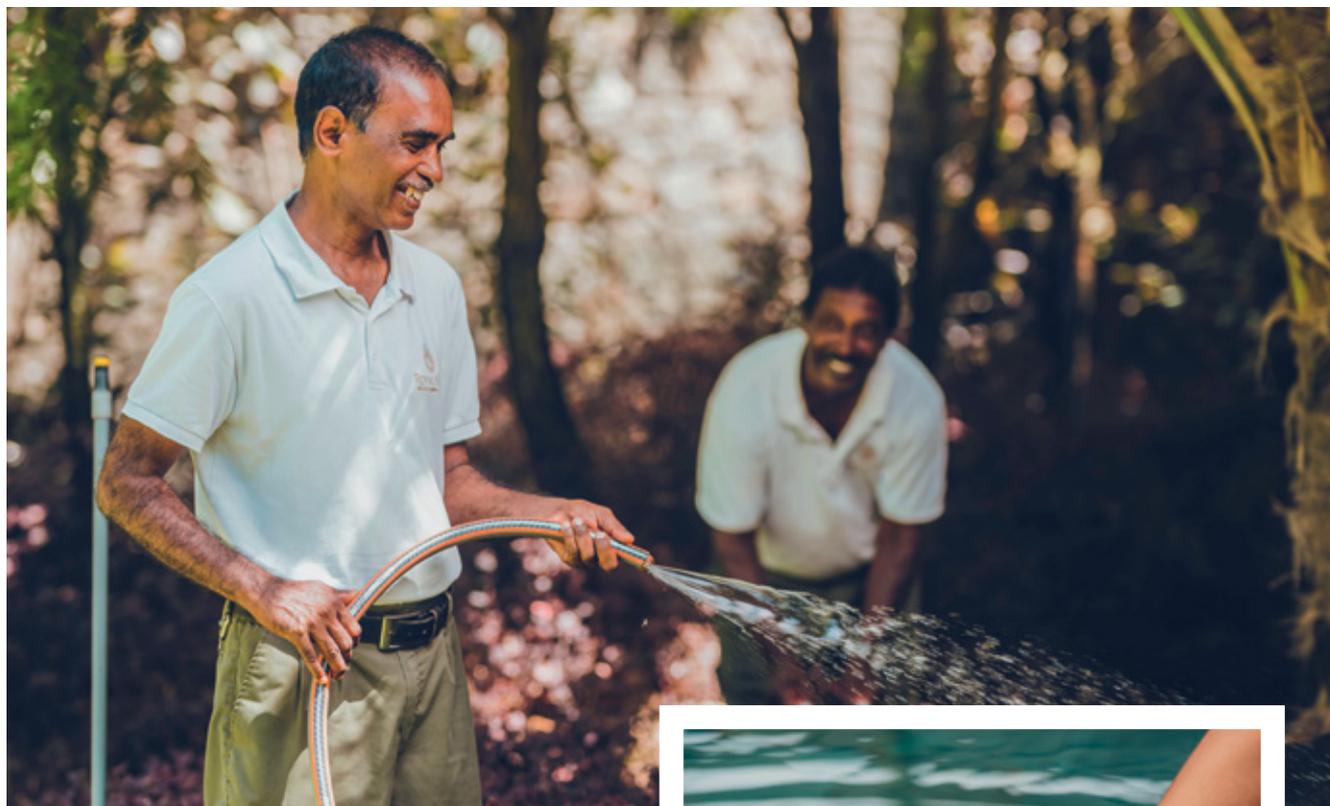
- Au Kids Club, de nouvelles activités telles que le beach-volley, le beach soccer et un parcours de BMX dans l'enceinte même du Kids Club sont proposées ;
- Bienvenue au Petit Club, un nouveau concept pour les plus petits, de 2 à 3 ans. Ouvert 6 jours sur 7 ;
- Et pour la paix d'esprit des parents, une biberonnerie – avec de nombreux équipements pour les familles avec enfants en bas âge – est disponible 24/7 !

« Shandrani Beachcomber à sa réouverture se veut un hôtel festif, convivial... tout en restant dans l'élégance, avec une attention de tous les instants aux détails. Depuis la réouverture le feedback des clients, sur tous nos marchés, est exceptionnel. »

Rico Paoletti, directeur général



Programme de récupération d'eau de pluie dans trois hôtels et à Beachcomber House



Beachcomber Resorts & Hotels met en œuvre un projet de récupération d'eau de pluie aux Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa, Royal Palm Beachcomber Luxury, Mauricia Beachcomber Resort & Spa et à la Beachcomber House. Cette pratique écologique permet de récupérer et d'utiliser près de 70 000 litres d'eau pluviale par mois, tant pour l'irrigation que pour le nettoyage.

L'installation de systèmes de récolte d'eau de pluie s'inscrit dans la continuité des actions menées par le Groupe pour renforcer son efficacité dans la gestion de l'eau et réduire son impact énergétique. Le programme a débuté au siège de Beachcomber Resorts & Hotels à Curepipe, ville réputée pour sa forte pluviométrie, et se déploie depuis 2020 dans trois hôtels.

La collecte d'eau pluviale se fait notamment par les gouttières, qui sont reliées à des cuves de stockage. Au niveau des resorts, l'eau captée et stockée est utilisée en totalité pour l'irrigation des jardins. Au siège, au-delà de cet usage, l'eau de pluie est utilisée pour le nettoyage et alimente également les sanitaires, et ce grâce à l'aménagement d'un système complet de traitement et de redistribution.

La mise en place de ce projet de récolte et de réutilisation d'eau de pluie s'est imposée pour deux raisons : réduire la consommation d'eau du Groupe pour alléger ainsi la pression sur le réseau de la Central Water Authority ; et soutenir le développement durable en réutilisant l'eau de pluie. « C'est une initiative à la fois économique et écologique. La récolte d'eau pluviale réduit notre dépendance du réseau national et permet une baisse de consommation et de coûts. Au siège, ce projet couvre jusqu'à 8 % de nos besoins en eau. Il est aussi



évident que face aux défis climatiques, l'eau est plus que jamais une ressource à préserver. En récupérant l'eau de pluie, nous évitons le gaspillage de cette ressource et agissons pour préserver la planète », déclare Bertrand Viney, Group Maintenance Manager.

Cet engagement dans la préservation des ressources en eau est aussi en ligne avec la certification EarthCheck Silver du Groupe et sa Charte des 52 Engagements Environnementaux et Sociétaux. « L'eau est une ressource précieuse et vitale. Beachcomber Resorts & Hotels est engagé à assurer qu'elle soit utilisée de manière responsable et durable sur l'ensemble de nos opérations. L'utilisation efficace de l'eau est d'ailleurs le premier des huit piliers d'action de notre Charte Environnementale et Sociétale. Ce qui nous permet de chiffrer nos objectifs et de mesurer de manière régulière les progrès réalisés en matière de consommation d'eau », dit Geraldine Koenig, Chief Risk & Compliance Officer de Beachcomber Resorts & Hotels.



Certification EarthCheck Silver renouvelée pour Beachcomber Resorts & Hotels

Beachcomber Resorts & Hotels a obtenu le renouvellement de la certification EarthCheck Silver de ses huit hôtels et de son siège. Tous ont réussi avec succès l'audit, qui s'est déroulé à la fin de l'année. Les hôtels Dinarobin Beachcomber, Paradis Beachcomber, ainsi que le Head Office sont certifiés Silver pour la 4^e année consécutive, alors que le Royal Palm Beachcomber Luxury, le Mauricia Beachcomber, le Canonnier Beachcomber, le Victoria Beachcomber, le Trou aux Biches Beachcomber et le Shandrani Beachcomber sont à leur 3^e année de certification.

Ce renouvellement de l'accréditation Silver est aussi une belle reconnaissance des efforts de l'ensemble des artisans du groupe Beachcomber pour appliquer au quotidien des principes respectueux de l'environnement.

Le Green Tour du siège



Green Tour

Le Head Office lance une nouvelle initiative écologique : le Green Tour. Depuis janvier dernier, les artisans ont l'occasion de découvrir au cours d'un circuit vert, les initiatives durables mises en œuvre au siège. Cette promenade permet aux équipes de visiter les nombreuses installations écoresponsables de Beachcomber House, parmi lesquelles : le dispositif de récupération d'eau de pluie, l'espace compost, les ruches, le tri des déchets, les produits nettoyants bio, le mécanisme mis en place pour améliorer l'efficacité énergétique et les plantes endémiques existantes.

« L'idée du Green Tour qui se tient chaque deux mois est de donner la possibilité aux artisans de voir sur le terrain le

déploiement de la démarche environnementale du Groupe Beachcomber », dit Nishtha Luchoo, Sustainability Coordinator, qui avec Anousha Ram, People Projects & Administrative Manager, Xavier Rivalland, Facilities Manager et Thierry Jugmohun, Maintenance Officer, sont les quatre animateurs du Green Tour.

Organisé chaque deux mois, ce Green Tour donne la possibilité aux artisans de voir sur le terrain le déploiement de la démarche environnementale du groupe Beachcomber.

Le potager de Beachcomber Catering

Le potager de Beachcomber Catering est sorti de terre en juillet 2020, juste après le premier confinement. Dans ce jardin de près de cinq arpents, les artisans cultivent légumes, fruits et herbes aromatiques, qui se retrouvent ensuite dans les plats de Beachcomber Catering.

Ici, ce sont des brèdes Tom Pouce et Petsaï, là des Calebasses et des choux, là-bas des bananes, par là des patates douces, choux-fleurs et haricots verts, un peu plus loin des herbes fines et du gingembre. « Ce projet de potager a démarré en juin 2020, un peu en réponse au confinement. Notre objectif de départ était d'atteindre l'auto-suffisance en fines herbes, en aménageant un jardin sur nos terres. Des artisans passionnés de jardinage se sont portés volontaires pour créer le potager. Depuis, l'espace fines herbes est devenu un grand jardin avec toute une variété de légumes, fruits et fleurs », dit Hansley Kona Herkanaidu

People & Culture Manager de Beachcomber Catering, un féru de jardinage.

En ligne avec les 52 Engagements Environnementaux et Sociétaux du groupe Beachcomber, la culture se fait sans usage de produits néfastes à l'environnement, mais avec du fumier provenant des élevages situés à proximité et du compost fait à partir des épluchures de fruits et légumes qui proviennent des cuisines de Beachcomber Catering. « Le but est de privilégier l'agriculture raisonnée pour proposer ce qu'il y a de meilleur dans les assiettes ».

Au cours des prochains mois, le potager s'enrichira de nouvelles plantes et ce pour le plus grand bonheur de la brigade de Beachcomber Catering, qui crée de nouvelles cartes, autour des récoltes. En cas de surplus de production, légumes, fruits et herbes du jardin sont vendus aux artisans à un prix symbolique.

Savoir +

Un endroit pour se ressourcer

Plus qu'un potager, le jardin de Beachcomber Catering est aussi un lieu de repos et de partage pour les artisans. Bancs et tables y ont d'ailleurs été installés pour permettre aux équipes de se retrouver et se ressourcer au milieu de majestueux palmistes royaux.



Un espace convivial pour les artisans



Belle récolte de chou-fleurs



La culture du bokchoy



Canonnier Beachcomber

Une initiative innovante pour réduire le plastique à usage unique

Projet pionnier et innovant au Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa pour réduire le plastique à usage unique. L'hôtel a mis en place, en partenariat avec la compagnie Moroil, l'initiative IBC Tank, qui permet le stockage de l'huile alimentaire dans des cuves de 1 000 litres en remplacement des bouteilles en plastique. Ce programme, démarré en décembre de l'année dernière, permettra au Canonnier Beachcomber de réduire sa consommation annuelle de plastique et de cartons de respectivement 4 tonnes et 2 tonnes annuellement.

« Nous sommes heureux de cette initiative, qui marque la concrétisation d'une idée émise lors du Suppliers Focus Group organisé par Beachcomber Resorts & Hotels en octobre 2020. Cet atelier avait pour objectif d'identifier, en collaboration avec les fournisseurs, des actions en vue d'éliminer le plastique à usage unique », dit Hans Seeckun, Quality Assurance Manager du Canonnier Beachcomber.

Avec ce programme sur le plastique, Beachcomber Resorts & Hotels poursuit ses actions en faveur du développement durable, et ce en ligne avec ses 52 Engagements Environnementaux et Sociétaux et sa certification EarthCheck Silver.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Victoria Beachcomber Resort & Spa franchit une étape décisive dans son engagement contre le gaspillage alimentaire. L'hôtel obtient la certification The Pledge on Food Waste (Silver level), avec une note remarquable de 88 %. Au terme d'un audit de ses performances, l'établissement du groupe Beachcomber se classe parmi les neuf premiers hôtels de Maurice à recevoir cette prestigieuse marque de reconnaissance de la démarche des établissements hôteliers à agir contre le gaspillage des aliments.

The Pledge on Food Waste a été initié à Maurice en 2021 par Business Mauritius dans le cadre de son projet SigneNatif, pacte environnemental par le biais duquel, les entreprises s'engagent à accélérer leur transition écologique. L'accréditation porte sur 95 critères d'évaluation, catégorisés sous sept champs d'action incluant : la mise en œuvre des indicateurs de suivi, le stockage, la conservation et la manipulation des aliments avant la cuisson, la formation des équipes, la sensibilisation des clients, et les possibilités de redistribution.

Au Victoria Beachcomber, cette certification marque l'aboutissement d'une démarche collective de lutte contre le gaspillage de nourriture mise en œuvre par le Food Lovers Committee, conduit par le binôme Kaleivani Maureemootoo, Food Safety Coordinator et Jean-Luc Laurent, Executive Sous-Chef. Le point de départ a été le déploiement d'un exercice d'audit pour déterminer les sources de gaspillage. Cet état des lieux a permis de définir et de mettre en place des actions en cuisine, d'initier des



The Pledge on Food Waste

programmes de formation pour les artisans, et de sensibiliser les clients. À l'hôtel, l'initiative The Pledge on Food Waste a déjà permis une réduction de 40 % d'aliments gaspillés par couvert.

« Ce projet de certification nous a permis de mieux cerner les sources de gaspillage dans le processus, partant de la production, la mise en place, et la consommation de mets par nos clients. Et de là, définir les moyens d'agir, que ce soit réduire les quantités utilisées au départ ou trouver des sources de recyclage adéquates de même que mieux conscientiser nos artisans et clients. C'est un projet qui a demandé une grosse implication des équipes et je profite pour les remercier chaleureusement de leur engagement dans notre démarche éco-responsable », déclare Geraldine Koenig, Chief Risk & Compliance Officer de Beachcomber Resorts & Hotels.



Rencontre avec Robin Chinnayya

Robin Chinnayya a à peine 20 ans lorsqu'il rejoint le groupe Beachcomber. 38 ans plus tard, le plus ancien artisan du Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa revient sur son parcours, des souvenirs plein la tête. « J'ai fait toute ma carrière au Trou aux Biches Beachcomber. Forcément, j'ai beaucoup de bons souvenirs ! »

Son aventure au Trou aux Biches Beachcomber démarre en cuisine, où il consacre son énergie pendant deux ans. Ambitieux et dynamique, il touche à tout et au fur et à mesure, apprend les rouages de différents départements. De la cuisine à l'économat, de la réception à l'informatique en passant par l'audit, il finit par se rendre compte que sa véritable passion, ce qui le fait vibrer, c'est la comptabilité.

Aujourd'hui Chief Internal Controller, il se remémore le jour où il est passé de l'univers culinaire à celui de la comptabilité : « J'étais tellement content, c'est vraiment pour ce métier que je suis fait », s'exclame Robin Chinnayya. « Dans la famille, on est nombreux à évoluer dans le milieu de la finance », ajoute-t-il.

Féru de foot, il a également été l'un des heureux participants au tout premier tournoi de foot Inter-Beachcomber. « Je ne me souviens pas de la date, mais le tournoi a eu lieu à Mont Choisy. Même si notre équipe a perdu le match, j'en garde un excellent souvenir. C'était une première pour le groupe, mais qui a connu un franc succès », raconte-t-il avec un brin de nostalgie.

Un autre événement marquant pour ce père de deux enfants a été la rénovation de l'hôtel en 2010, après que celui-ci ait été complètement démolé deux ans plus tôt.

Robin Chinnayya a été témoin de l'évolution du Trou aux Biches Beachcomber tandis que sa carrière elle-même évoluait. Dans le cadre du 50^e anniversaire de l'hôtel, le 5-étoiles a ainsi tenu à le célébrer et à lui adresser ses plus vifs remerciements pour son engagement depuis toutes ces années.

Savoir +

Au total, ce sont **53 anciens artisans** qui ont été célébrés lors du **50^e anniversaire** du Trou aux Biches Beachcomber. Nous les remercions de leur loyauté.

Robin Chinnayya,

« J'ai fait toute ma carrière au Trou aux Biches Beachcomber. »



Le petit coin de paradis d'Amandine St Flour

Le 1^{er} décembre 2018, Amandine St Flour décroche un emploi au Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa en tant que femme de chambre. La jeune femme étant malentendante, ce jour marque un tournant dans sa vie.

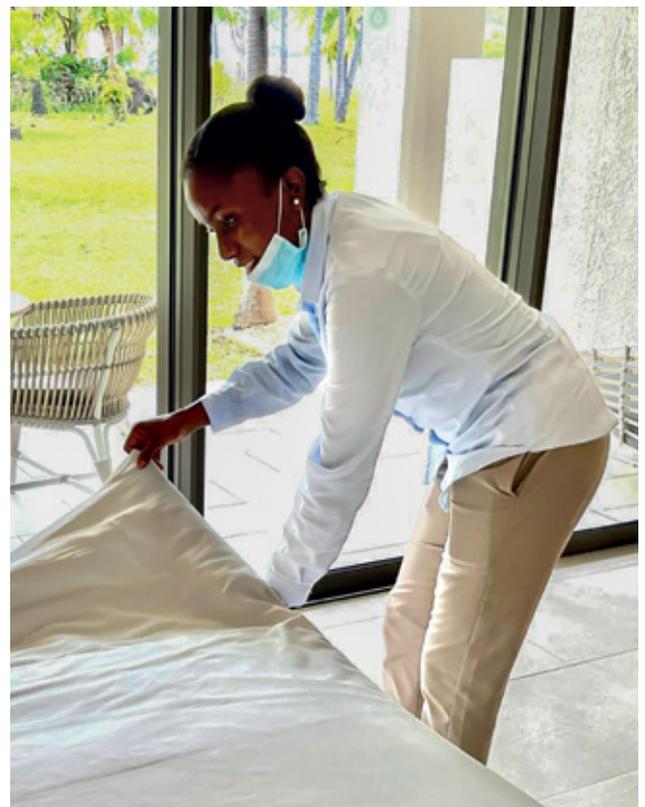
Tombée gravement malade à l'âge de 4 ans, Amandine St Flour perd l'ouïe. « Je suis malentendante profonde, mais j'arrive à m'exprimer sans langue des signes car je peux lire sur les lèvres », explique-t-elle.

Malgré ce coup du sort, Amandine – qui est d'un naturel sérieux et positif – passe ses examens de Grade 6 et fréquente le collège Keats jusqu'en Form III. « Ensuite, je suis restée à la maison durant 2 ans et demi, avant d'être contactée par la Society for the Welfare of the Deaf. Ils m'ont proposé une formation en hôtellerie, grâce à laquelle j'ai obtenu un stage au Paradis Beachcomber en 2017 ». À peine un an plus tard, Amandine est confirmée en tant que femme de chambre !

AMANDINE ST FLOUR FEMME DE CHAMBRE

La communication avec ses collègues et les clients n'a pas toujours été simple au départ : « Je communiquais par des gestes. Ils comprenait alors que j'avais un handicap », raconte la jeune femme de 26 ans. L'esprit d'équipe aidant, elle prend beaucoup de plaisir à travailler au Paradis Beachcomber : « Je fais partie de l'équipe et j'apporte ma contribution. J'aime être avec mes camarades et j'aime cette bonne ambiance ».

Pour Amandine St Flour, qui est « fière d'être un exemple pour les autres », il n'y a rien de plus agréable que de travailler face à la mer dans un hôtel « aussi beau ». Bien que la pandémie l'ait contrainte à rester longtemps à la maison, la passion pour son métier était intacte à la réouverture de son petit coin de paradis. Et Amandine n'entend pas s'arrêter en si bon chemin, puisqu'elle « rêve de devenir l'un des meilleurs valets, et de faire le tour du monde ! »



LEAD Awards Ceremony

Beachcomber Resorts & Hotels célèbre ses talents

La remise de diplômes de la 4^e édition de Beachcomber Leadership Programme (LEAD) s'est tenue le 8 mars 2022. Dix-neuf artisans du Groupe ont reçu leurs certificats après une formation de 10 mois en Leadership. Cette année, la cérémonie a aussi mis à l'honneur le meilleur participant, la meilleure équipe et le meilleur projet.

Les lauréats sont :

Meilleur participant LEAD 2021 :

Désiré Maurymoothoo
(Mauricia Beachcomber)

Meilleur projet et meilleure équipe LEAD 2021 :

Subcontracting Services for Saving

Artisans :

1. Rosick Hiteshkumar (Victoria Beachcomber)
2. Xavier Rivalland (Head Office)
3. Désire Maurymoothoo (Mauricia Beachcomber)



HOD Forum

Beachcomber Resorts & Hotels a tenu son Head of Department Forum (HOD) les 14, 17 et 18 février. Cette rencontre qui a réuni les chefs de départements du Groupe, était l'occasion d'échanger sur les priorités, les projets en cours, et les perspectives. L'évènement a notamment été marqué par l'intervention du CEO, Gilbert Espitalier-Noël, qui est revenu sur le travail d'équipe accompli au cours de ces dernières années, le chemin parcouru, les efforts collectifs qui ont permis aux hôtels Beachcomber de traverser la pire crise de l'hôtellerie mauricienne.

Il a aussi fait le point sur la situation financière du Groupe et a présenté les axes stratégiques. Un autre temps fort du HOD Forum a été la présentation de la nouvelle campagne de marque et le positionnement des hôtels Beachcomber par la Chief Brand & Communication Officer, Karine Perrier Curé. Le HOD Forum a également été ponctué par un keynote d'un invité externe, Olivier Brousse, consultant indépendant, sur le leadership authentique.





Beachcomber Resorts & Hotels récompensé aux World Luxury Awards 2021

Six distinctions pour Beachcomber Resorts & Hotels aux 15^e World Luxury Awards qui a eu lieu à Maurice en octobre de l'année dernière. La soirée, qui s'est déroulée au Trou aux Biches Beachcomber, a vu le sacre des hôtels Canonnier Beachcomber (Luxury Family All Inclusive Hotel), Dinarobin Beachcomber (Luxury All Suite Hotel), Paradis Beachcomber (Best Scenic Environment), Royal Palm Beachcomber Luxury (Luxury Spa Resort), Trou aux Biches Beachcomber (Luxury Villa Resort) et Victoria Beachcomber (Luxury Family Beach Resort). Bravo à tous !



Victoria Beachcomber

Le Victoria Beachcomber Resort & Spa a réuni ses artisans en décembre dernier pour une cérémonie d'action de grâce et un Get Together pour clôturer l'année. Un moment convivial et chaleureux, que l'équipe a beaucoup apprécié.



Trou aux Biches Beachcomber célèbre 50 ans d'excellence

Le Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa a célébré un demi-siècle d'élégance et d'excellence le 10 décembre 2021. Un 50^e anniversaire que l'adresse mythique de l'océan Indien a dédié à ses 650 artisans. Une cérémonie de remise de certificats mettant à l'honneur les 53 employés ayant plus de 30 années de carrière s'est tenue le 14 décembre, en présence de la direction de Beachcomber Resorts & Hotels.

À l'occasion de son jubilé d'or, le Trou aux Biches Beachcomber a aussi dévoilé une vidéo capsule qui retrace son parcours iconique, avec un regard tourné vers l'avenir.

Nous vous invitons à scanner le QR Code pour vous plonger, le temps de cette capsule, dans l'univers unique d'un 5-étoiles emblématique.





BEACHCOMBER
RESORTS & HOTELS

The Art of Beautiful

Nos artisans nourrissent un parti pris radical : celui d'insuffler de la passion dans chacun de leurs gestes au quotidien. Nous vous souhaitons la bienvenue dans cet espace où la générosité de la nature n'a pour égale que celle des hommes qui l'habitent.

#IleMaurice
#BeachcomberExperience

www.beachcomber.com