

Evaco dévoile son « Secret »

Secret. C'est le nom donné à l'ensemble des 65 villas qui vont composer la seconde tranche de la résidence *Clos du Littoral* à Grand-Baie dans le nord de l'île. Un secret bien gardé jusqu'à la présentation de la villa témoin le 31 mai dernier. « *Jamais le luxe n'aura pris cette dimension à Maurice* », s'enthousiasme Arnaud Mayer, le CEO d'Evaco. « *Nous assistons à la naissance d'un concept hôtelier révolutionnaire qui sera développé à travers le monde par le groupe Evaco.* »

Cette villa intelligente met le résident aux commandes. À travers des fonctionnalités automatisées et contrôlées au moyen d'une tablette tactile Apple, il lui est possible d'activer à distance le système permettant la gestion des éclairages, du son, de la climatisation, des rideaux et stores, du chauffage de la piscine, etc. Mais le concept va plus loin puisque la villa est dotée d'une intelligence artificielle qui lui permet d'être autonome pour certaines fonctions. Par exemple, une toiture vitrée qui se ferme automatiquement aux premières gouttes de pluie.



Pour Arnaud Mayer, CEO d'Evaco : « *Tel un concept de palace unique au monde, Secret est un hôtel de luxe offrant des villas privées de très haut standing. Nous assistons à la naissance d'un concept hôtelier révolutionnaire qui sera développé à travers le monde par le groupe Evaco.* »



La cheffe Sandy Scioli, (au centre) avec Luc Raffard et les étudiantes mauriciennes de l'école hôtelière Sir Gaëtan Duval, dans les cuisines de l'hôtel Hermitage de Monaco. Un événement gastronomique qui avait pour but de favoriser les échanges et les investissements sur Maurice.

La gastronomie mauricienne au service de la diplomatie économique

Afin de promouvoir la gastronomie mauricienne, plusieurs chefs et des étudiants de l'école hôtelière Sir Gaëtan Duval se sont rendus à Monaco et à Èze, en France, du 29 mai au 2 juin 2018. Cet événement a eu lieu à l'initiative de Luc Raffard qui organise, avec l'Economic development Board (EDB), des réunions de travail et des déjeuners d'affaires en vue de favoriser les échanges et les investissements sur Maurice.

Sandy Scioli, *Corporate Pastry Chef* de Sun Resorts, a confectionné un goûter aux saveurs mauriciennes pour les élèves de l'école de tennis du *Monte-Carlo Country Club*. Périple également ponctué par des dîners gastronomiques au *Château de la Chèvre d'Or* à Èze et à l'hôtel *Hermitage* 5-étoiles de Monaco. Cette expérience s'inscrit dans le cadre d'un accord signé entre l'ex-Board of Investment (BOI, devenu EDB) de Maurice et le Team Côte d'Azur lors d'un forum d'affaires organisé par la Chambre de commerce et d'industrie Nice Côte d'Azur, en mars 2017, avec pour objectif de privilégier les échanges entre Monaco, la Côte d'Azur et Maurice.