

01 - 03 AOÛT 2025  
COTE D'OR NATIONAL SPORTS  
COMPLEX,  
ILE MAURICE.



En participant au Festival International des Saveurs, vous rejoindrez une communauté dynamique de passionnés de gastronomie, partagerez votre amour pour la cuisine et contribuerez à faire de cet événement une expérience culinaire inoubliable pour tous.

# Affilia Ltd

Join | Be Promoted | Earn

La Marainne de l'évènement  
Babette de Rozières,  
*Chef, Présentatrice télé, Auteur et  
Présidente Fondatrice du  
SAGASDOM - Salon de la  
Gastronomie des Outres-Mers et  
des Cuisines du Monde.*



BABETTE DE  
ROZIÈRES





Affilia Ltd est une entreprise spécialisée dans la conception et la mise en place de plateformes commerciales innovantes. Forts de notre expertise, nous offrons une gamme complète de services allant de la création de simples plateformes de communication et de vente digitale à la réalisation d'événements d'envergure tels que des salons. Notre équipe polyvalente et versatile travaille sans relâche depuis 2016 pour répondre aux besoins variés de nos clients, en adaptant nos compétences et notre savoir-faire à chaque projet, garantissant ainsi leur réussite.

Au fil des années, nous avons eu le privilège de collaborer à de nombreux projets stimulants, apportant notre expertise et notre engagement à chaque étape du processus. Parmi les projets que nous avons réalisés et auxquels nous avons contribué avec succès, citons :

- **Le Grand Salon de la Maison et du Jardin** (2016 – 2022) : Un événement incontournable pour les amateurs de décoration intérieure et de jardinage, offrant une vitrine exceptionnelle pour les professionnels du secteur.
- **Infotech** (2016 – 2018) : Un salon dédié aux technologies de l'information et de la communication, mettant en lumière les dernières innovations et tendances du secteur.
- **Monster Automoto Tuning Show** (2018) : Un événement spectaculaire mettant en valeur la passion pour la personnalisation automobile et le tuning.
- **Tuning Fury** (2019) – **Projet Interne** : Un projet passionnant axé sur la création d'une expérience unique pour les passionnés de tuning et de personnalisation automobile.
- **Innovtech** (2019) : Un salon mettant en avant les technologies innovantes et les startups prometteuses.
- **Championnat D'Afrique Boxe Française** (2019) : Un événement sportif majeur rassemblant les meilleurs athlètes de la région pour une compétition intense et captivante.

- **Salon du Déstockage** (2020) : Une opportunité pour les consommateurs de dénicher des bonnes affaires et des produits de qualité à prix réduits.
- **Salon de La Maison de l'Habitat et du Jardin** (2018 – 2023) : Un rendez-vous annuel pour les passionnés d'architecture, de décoration et de jardinage, offrant une multitude d'idées et d'inspirations pour la maison et le jardin.
- **International Trade Fair** (2020) : Un événement majeur favorisant les échanges commerciaux et les partenariats internationaux dans divers secteurs économiques.
- **National Five A Side Tournament** (2023) : Un tournoi de football à cinq, réunissant des équipes nationales et offrant une compétition féroce et excitante.
- **Votre Salon** (2022 – 2023) : Un projet sur mesure répondant aux besoins spécifiques de nos clients, offrant une expérience personnalisée et mémorable.
- **Salon de l'Auto** (2023) – **Projet Interne** : Une exposition automobile mettant en avant les derniers modèles, les innovations technologiques et les tendances du marché.
- **Village de Noël – Biggest Pop-Up Store** (2023) – **Projet Interne** : Une expérience festive et immersive offrant une sélection exceptionnelle de cadeaux, de décorations et de délices saisonniers pour les fêtes de fin d'année.

Ces projets témoignent de notre engagement envers l'excellence et notre capacité à réaliser des événements et des initiatives remarquables dans divers domaines. Nous sommes fiers de notre parcours et nous nous réjouissons à l'idée de continuer à collaborer avec nos clients pour concrétiser leurs projets les plus ambitieux.







# Introduction

Le Festival International des Saveurs est bien plus qu'un simple événement culinaire ; c'est une célébration immersive de la diversité gastronomique, un voyage sensoriel à travers les saveurs du monde. Rassemblant des passionnés de cuisine venus des quatre coins de la planète, cet événement exceptionnel offre une vitrine sans pareille à la richesse et à la créativité des cuisines locales et internationales.

Nous sommes fiers de présenter cette première plateforme dynamique à l'Île Maurice où les amateurs de gastronomie peuvent échanger, apprendre et se laisser inspirer par les traditions culinaires les plus authentiques.

Que vous soyez un chef renommé, un amoureux des épices exotiques ou un entrepreneur désireux de découvrir de nouvelles tendances, le Festival International des Saveurs est l'endroit idéal pour découvrir, goûter et partager des expériences culinaires uniques.

Joignez-vous à nous pour trois jours de festivités gourmandes, où la passion pour la cuisine transcende les frontières et où chaque bouchée raconte une histoire.

**Un Projet d'Affilia Ltd en Soutien par la  
Présidente Fondatrice du SAGASDOM**



# Pourquoi participer ?

*"La cuisine créole, un mariage harmonieux de saveurs ensoleillées, d'épices exotiques et de traditions culinaires vibrantes, éveille les papilles et transporte les convives dans un voyage gustatif inoubliable sous les tropiques."*

**PARTICIPER AU FESTIVAL INTERNATIONAL DES SAVEURS OFFRE UNE MULTITUDE D'AVANTAGES POUR LES PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE AINSI QUE POUR LES PASSIONNÉS DE CUISINE :**

Exposition internationale de votre savoir-faire culinaire : Profitez de cette occasion unique pour mettre en avant vos compétences et votre créativité culinaire sur la scène internationale.

Rencontrez un public diversifié et laissez une impression durable avec vos délices gastronomiques.

Accès à un marché diversifié: Rejoignez une communauté internationale d'exposants venant de l'île Maurice, de Rodrigues, de la Réunion, de Madagascar, des Seychelles et des pays du Dom Tom. Établissez des contacts précieux, explorez de nouvelles opportunités commerciales et élargissez votre réseau professionnel.

Source d'inspiration pour les chefs locaux: Votre participation au festival offrira une source d'inspiration inestimable aux chefs locaux en leur présentant des saveurs exotiques, des techniques innovantes et des recettes authentiques. Contribuez à enrichir la scène culinaire locale en partageant votre expertise et votre passion pour la cuisine.



Découverte des dernières tendances culinaires et des meilleurs fournisseurs d'épices: Explorez un marché dynamique où les tendances culinaires émergentes rencontrent les traditions ancestrales. Découvrez les dernières innovations dans le monde de la cuisine et trouvez les meilleurs fournisseurs d'épices pour enrichir vos créations culinaires.

En participant au Festival International des Saveurs, vous rejoindrez une communauté dynamique de passionnés de gastronomie, partagerez votre amour pour la cuisine et contribuerez à faire de cet événement une expérience culinaire inoubliable pour tous.

## **Horraire:**

Vendredi & Samedi: 10:00 - 19:00

Dimanche: 10:00 - 18:00





*"La compétition entre les chefs amateurs et professionnels du monde culinaire est bien plus qu'un simple défi ; c'est un véritable spectacle de créativité, d'habileté et de passion, où chaque plat raconte une histoire et chaque participant laisse son empreinte gustative dans l'histoire de la gastronomie."*

### **ÉVÉNEMENTS PRINCIPAUX**

Plongez dans l'excitation des compétitions culinaires ouvertes à tous, qu'ils soient amateurs passionnés ou chefs professionnels. C'est l'opportunité idéale de mettre en avant votre talent culinaire devant un public enthousiaste et compétent.

Laissez-vous inspirer par des défis stimulants qui mettront à l'épreuve votre créativité et vos compétences, tout en vous offrant une chance de briller et de remporter des prix prestigieux.

### **ATELIERS DE TRAVAIL ET MINI-FORMATIONS**

Rejoignez-nous pour des ateliers interactifs conçus pour les juniors et les passionnés de cuisine. Ces sessions offrent des occasions uniques d'apprentissage et de perfectionnement, animées par des experts de renommée internationale.

Explorez des techniques de cuisson innovantes, découvrez des astuces culinaires inédites et affinez vos compétences sous la direction bienveillante de nos chefs expérimentés.

Rencontres avec les Chefs Renommés: Vivez des moments privilégiés en rencontrant des chefs de renom qui ont marqué l'univers de la gastronomie.







*Nous sommes ravis d'accueillir des exposants spécialisés dans les équipements de cuisine, les accessoires pour la maison et les restaurants lors du Festival International des Saveurs. Nos exposants offriront une gamme variée de produits innovants et de haute qualité, allant des ustensiles de cuisine professionnels aux appareils électroménagers modernes, en passant par les accessoires décoratifs pour la maison et les fournitures essentielles pour les restaurants. Que vous recherchiez des outils de cuisine de pointe, des équipements spécialisés ou des éléments de décoration élégants pour votre établissement, nos exposants seront là pour répondre à tous vos besoins. Explorez leurs stands pour découvrir les dernières tendances en matière d'équipements de cuisine, d'accessoires pour la maison et de fournitures de restaurant, et trouvez tout ce dont vous avez besoin pour élever votre expérience culinaire et décorative à un niveau supérieur.*



## **LES CONSOMMATEURS RAVIS.**

Les équipements de cuisine offriront de nombreux avantages tant aux consommateurs qu'aux professionnels lors du Festival International des Saveurs :

Pour les consommateurs :

1. **Qualité des repas** : Les équipements de cuisine de haute qualité permettent de préparer des repas savoureux et bien cuisinés à la maison, offrant ainsi aux consommateurs une expérience culinaire améliorée.
2. **Facilité d'utilisation** : Les nouveaux équipements de cuisine sont souvent conçus pour être faciles à utiliser et à entretenir, ce qui simplifie la préparation des repas pour les consommateurs, même ceux qui ne sont pas experts en cuisine.
3. **Diversité des plats** : Avec une gamme d'équipements de cuisine disponibles, les consommateurs peuvent explorer et expérimenter une variété de recettes et de cuisines, ce qui élargit leurs horizons culinaires et enrichit leur expérience gustative.
4. **Économies à long terme** : Bien que l'investissement initial dans des équipements de cuisine de qualité puisse sembler élevé, cela peut finalement conduire à des économies à long terme en réduisant les coûts liés à la restauration extérieure et en permettant la préparation de repas maison plus économiques et sains.

Pour les professionnels :

1. **Efficacité opérationnelle** : Les équipements de cuisine professionnels sont conçus pour optimiser les processus de préparation des aliments, ce qui permet aux professionnels de gagner du temps et d'améliorer l'efficacité de leur cuisine.
2. **Qualité des plats** : En utilisant des équipements de cuisine de qualité, les professionnels peuvent garantir la consistance et la qualité des plats qu'ils servent à leurs clients, ce qui contribue à fidéliser la clientèle et à renforcer la réputation de leur établissement.
3. **Innovation culinaire** : Les équipements de cuisine modernes offrent aux chefs et aux professionnels de la restauration la possibilité d'expérimenter de nouvelles techniques culinaires, de créer des plats innovants et de repousser les limites de la créativité gastronomique.
4. **Conformité aux normes de sécurité** : Les équipements de cuisine professionnels répondent généralement aux normes de sécurité et de qualité les plus strictes, ce qui garantit la sécurité des aliments et la conformité aux réglementations sanitaires, ce qui est essentiel pour les établissements de restauration.



---

# PARTICIPANTS

---



- Appareils électroménagers
- Ingrédients / Épices / Herbes
- Spécialiste de la Cuisine / Boulangerie
- École / Institution de formation
- Équipement de cuisine
- Assurance / Crédit-bail / Banque
- Vins & Spiritueux
- Aliments / Boissons
- Boissons énergisantes
- Aliments sains
- Service traiteur
- Hôtel
- Équipement de chambre froide et transport
- Restauration haut de gamme
- Restaurant
- Nutritionniste
- Meubles de cuisine et accessoires
- Gastronomie
- Consultant
- Chef de cuisine itinérant en direct
- Services associés





*Salon de la Gastronomie  
des Outre-mer  
Depuis 2014*

# Babette de Rozières

Élisabeth de Rozières, surnommée Babette de Rozières, est née le 27 mai 1947 à Pointe-à-Pitre (Guadeloupe). Chef cuisinière française de renom, elle est également animatrice de télévision, ancienne speakerine et femme politique.

Elle débute sa carrière dans l'audiovisuel en tant que scripte pour les émissions de Maritie et Gilbert Carpentier, puis devient présentatrice en Guadeloupe et assistante de production à l'Office de radiodiffusion télévision française. Après le démantèlement de l'ORTF, elle se tourne vers la cuisine et ouvre son premier restaurant en 1978, près des Folies Bergère à Paris, avec un bar et deux tables.

Par la suite, elle ouvre plusieurs établissements, dont La Plage des Palmiers à Saint-Tropez, Le Jardin des gourmets et Le Jardinnet à Gosier, Le Clos d'Arbaud et La Petite Rhumerie à Basse-Terre en Guadeloupe. Elle vend ses quatre restaurants guadeloupéens pour ouvrir La Villa créole à Paris et La Table de Babette à Poissy en 1993, qu'elle cède en 2005 à la suite d'un incendie.

De 2001 à 2004, elle est la cuisinière personnelle du **roi du Maroc Mohammed VI**. En 2015, elle crée le premier **Salon de la gastronomie des Outre-Mer, le SAGASDOM**, à Paris, Porte de Versailles. Ce salon lui permet de promouvoir les produits des territoires ultramarins et de faire découvrir les saveurs des 9 territoires d'Outre-Mer chaque année au mois de Janvier à Paris.





# PLAN MEDIA

---

"Notre campagne de communication pour le Festival International des Saveurs vise à atteindre un large public et à susciter l'enthousiasme autour de cet événement culinaire incontournable.

Nous utilisons une combinaison de méthodes traditionnelles et numériques pour maximiser notre portée et notre impact. Notre stratégie comprend des annonces dans les médias traditionnels tels que la presse écrite, la radio et la télévision pour toucher un large public local.

Nous utilisons également les réseaux sociaux, les plateformes de streaming en ligne et les campagnes d'emailing pour cibler spécifiquement les amateurs de gastronomie et les professionnels de l'industrie alimentaire à Maurice et dans la région de l'océan Indien.

De plus, nous collaborons avec des influenceurs culinaires et des blogueurs gastronomiques pour amplifier notre message et attirer l'attention sur les points forts de notre événement. Enfin, nous organisons des événements de pré-lancement, des conférences de presse et des partenariats avec des marques locales pour renforcer notre visibilité et notre crédibilité auprès de notre public ciblé.

Grâce à cette approche intégrée et diversifiée, nous sommes convaincus de faire du Festival International des Saveurs un succès retentissant et de susciter l'engouement des amateurs de cuisine du monde entier."



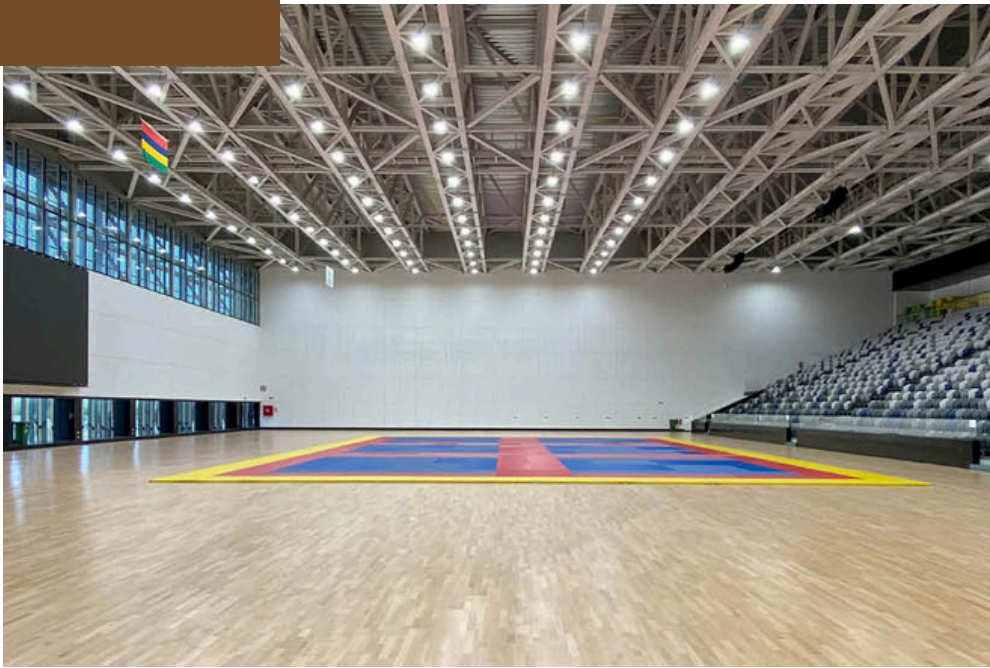




## Cote D'Or National Sports Complex

Le Festival International des Saveurs se tiendra au Côte d'Or National Sports Complex, un lieu emblématique situé au centre même de l'île Maurice. Ce complexe sportif de renommée nationale offre un cadre spacieux et moderne, parfaitement adapté pour accueillir notre festival culinaire d'envergure internationale.

Niché au cœur d'un environnement pittoresque entre ville et montagne, le Côte d'Or National Sports Complex offre non seulement des installations de classe mondiale pour les événements sportifs, mais également un cadre idyllique pour notre célébration de la gastronomie.



Avec ses vastes espaces, ses infrastructures modernes, lumineux et son ambiance dynamique, ce lieu prestigieux promet d'offrir une expérience mémorable à tous les participants, exposants et visiteurs du Festival International des Saveurs.

Notre événement offre également un vaste espace de stationnement en plein air, couvrant une superficie impressionnante de 44 000 m<sup>2</sup>.

Ce parking spacieux peut accueillir confortablement un grand nombre de véhicules, assurant ainsi la commodité et le confort des visiteurs. De plus, nous avons prévu des espaces dédiés pour les personnes autrement capables, garantissant un accès facile et sans obstacle à tous nos participants.

Notre engagement envers l'inclusion et l'accessibilité se reflète dans la conception de notre infrastructure, permettant à chacun de profiter pleinement de l'expérience du Festival International des Saveurs.





# Sponsor



Le Festival International des Saveurs est l'événement incontournable de l'année, rassemblant les amateurs et les professionnels de la cuisine locale et internationale. Avec une mise en avant des savoir-faire culinaires, des épices exotiques et des équipements de cuisine, cet événement offre une plateforme unique pour explorer et célébrer la diversité gastronomique du monde.



# POURQUOI SPONSORISER ?



En tant que sponsor, vous avez l'opportunité unique de vous associer à un événement prestigieux qui met en lumière l'excellence culinaire et l'innovation dans le domaine de la gastronomie.

Voici quelques raisons de devenir sponsor:

Visibilité accrue auprès d'un public diversifié, comprenant des chefs renommés, des passionnés de cuisine et des entrepreneurs de l'industrie alimentaire.

Accès privilégié à un marché en pleine expansion, avec des exposants venant de diverses régions, dont Maurice, Rodrigues, la Réunion, Madagascar, les Seychelles et les pays du Dom Tom.

Opportunité de démontrer votre engagement envers la promotion de la gastronomie locale et internationale, ainsi que votre soutien aux nouveaux talents et aux jeunes entrepreneurs.

Possibilité de renforcer votre image de marque en associant votre entreprise à une initiative positive et dynamique dans le domaine de la gastronomie et de la culture culinaire.

*"Rejoignez-nous au Festival International des Saveurs pour une expérience culinaire immersive, où l'innovation, la diversité et la passion se rencontrent pour créer une véritable symphonie gastronomique. Avec votre soutien, nous pouvons transformer cette vision en une réalité culinaire inoubliable pour les participants du monde entier."*



# Plan de Communication pour les Sponsors

## Niveau Platine:

Logo en vedette sur tous les supports de communication, y compris les affiches, les flyers, le site web officiel et les réseaux sociaux.

Mise en avant lors des annonces publiques et des discours d'ouverture.

Stand d'exposition premium au sein de l'événement, avec possibilité de présenter des produits ou des services.

Mention spéciale dans tous les communiqués de presse et les interviews médiatiques.

## Niveau Or:

Logo sur les supports de communication imprimés et numériques.

Présentation sur le site web officiel avec lien vers votre page d'entreprise.

Stand d'exposition de taille standard au sein de l'événement.

Reconnaissance lors des annonces publiques et sur les réseaux sociaux.

## Niveau Argent:

Mention du nom de votre entreprise sur les supports de communication imprimés.

Présence sur le site web officiel de l'événement.

Stand d'exposition de taille réduite au sein de l'événement.

Reconnaissance lors des annonces publiques.

## Niveau Bronze:

Mention du nom de votre entreprise sur les supports de communication imprimés.

Présence sur le site web officiel de l'événement.

Stand d'exposition de taille réduite au sein de l'événement.

Reconnaissance lors des annonces publiques.



# MERCI...

Nous apprécions votre temps et espérons que vous reviendrez vers nous.

Nous serions plus qu'heureux de vous avoir comme partenaire pour cet événement.

Nous croyons que votre implication dans ce projet peut grandement nous aider à le mener à bien jusqu'au bout avec succès.

Nous espérons avoir de vos nouvelles bientôt.

Cordialement,

*Le Comité Organisateur.*

**Affilia Ltd**  
Join | Be Promoted | Earn



The Hive, Old Moka Road, Montebello, Pailles.



+ 230 5 – 273 7190  
+ 230 5 – 862 8140



[Affilia.businesscoach@gmail.com](mailto:Affilia.businesscoach@gmail.com)



Web site: [www.affilia.ltd](http://www.affilia.ltd)