

Signature

N°10

BY HOTELS & CO



CULTURE

Le groupe SAODAJ' revisite le Maloya

COUP DE CŒUR

Live-cooking au Palm Hotel & Spa

EVASION :

La Vallée de Ferney à l'île Maurice

Les incontournables de l'île Rodrigues

La Réunion

Tendance et innovation à l'honneur

MADAGASCAR

Attendez-vous à être surpris!

NOUVEAU TULÉAR | FORT DAUPHIN

2 VOLS/SEMAINE AU DÉPART DE LA RÉUNION*

air-austral.com

*Vols opérés par Air Austral et par Air Madagascar.
Voir conditions en agences ou sur le site air-austral.com

 
Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES



Un engagement durable...

Cela fait déjà cinq ans que la marque hôtelière Hotels & Co est engagée dans une démarche de tourisme durable à l'île de La Réunion et a obtenu la Certification « Écolabel européen – Services d'hébergement touristique » pour ses deux établissements, PALM Hotel & Spa et ILOHA Seaview Hotel. De nouveau audités par l'AFNOR en mars dernier, les deux hôtels se sont vus décerner pour la deuxième fois le renouvellement de leur certification. Un défi relevé haut la main, une fois de plus! C'est en partageant avec vous cette excellente nouvelle et cette fierté, fruit du travail de nos équipes, que nous souhaitons débiter ce dixième numéro de *Signature by Hotels & Co*.

Dix numéros. Déjà! Dix numéros dans lesquels nous vous faisons part de nos découvertes, nos nouveautés et plus largement notre passion pour La Réunion. Au rayon des nouveautés, vous pourrez découvrir au fil des pages le nouvel espace de restauration du PALM Hotel & Spa. Il met le concept de live-cooking à l'honneur en proposant des plats sur-mesure et cuisinés en plein cœur du MAKASSAR. Nos innovations ne se limitent pas qu'à régaler vos papilles. Grâce à l'AKÉA Spa & Beauty, espace de bien-être du PALM, nous vous proposons d'explorer d'autres sens. Deux nouveaux soins se sont ajoutés à la carte : Bamboo, pour un massage tonique et dynamisant, et Baby Soon, pour des futures mamans chouchoutées et épanouies.

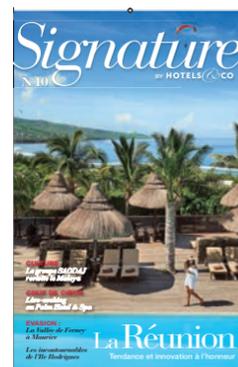
La Réunion regorge de trésors, de pépites, de talents. Nous ne cessons d'en dénicher, toujours avec le même émerveillement... qu'il s'agisse de la musique envoûtante sous forme de maloya nomade de Saodaj', des promenades culturelles et décalées des Balades Créatives ou encore des créations en Wax de Faty avec Les Couleurs du Fouta. Dans cette nouvelle édition, nous vous raconterons l'histoire du célèbre Margouillat L'Effet péi! Nous vous proposerons également de partager les émotions des participants du Grand Raid, cette « diagonale des fous » avec les têtes d'affiche internationales et locales. Côté évasion, nous vous emmènerons à la découverte de Tuléar à Madagascar et de la Vallée de Ferney à l'île Maurice, véritable écrin de verdure. Enfin, nous vous dévoilerons quelques sites incontournables de l'île Rodrigues. Nous espérons que vous prendrez plaisir à découvrir toutes les pépites de ce dixième numéro, lors d'un moment de détente passé dans l'un de nos hôtels.

Toute l'équipe d'Hotels & Co vous souhaite un excellent séjour dans nos établissements et sur notre île aux merveilles.

Michel et Nanou Jam
Président et directrice générale d'Hotels & Co

HOTELS & CO
ILE DE LA RÉUNION

Société Editrice : **JAM HEMISPHERE**. Pointe des châteaux - 97436 Saint Leu - Ile de La Réunion - Directeur de la publication: **Patrice PETA** - Directrice de la rédaction : **Frédérique DUPLAIN** - Conception, Réalisation, Fabrication : Les Editions d'Ailleurs - 10 Boulevard Poissonnière 75009 Paris / Rédacteur en chef : **Caroline Prost** - Caroline.prost@editionsdailleurs.com / Conception graphique : **Caroline Six-Wodka** carosix@wanadoo.fr / Secrétariat de rédaction : **Stéphanie Hervé** Steph.herve@wanadoo.fr - **Sandrine Foy** sfoyl@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Roxane Tsang-Chin-Sang**, **Benjamin Postaire**, **Kareen Guillaume**, **Georges Haenel**, **Studio Lumière Réunion**, / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com, **Roxane Tsang-Chin-Sang** - Tél. : 02 62 56 44 85 - communication@hotels-co.fr / **SIB IMPRIMERIE** : 62200 Boulogne Sur Mer



PHOTOS : RT - SERGE_GELABERT, HOTELS & CO



46

SOMMAIRE

- 6 **INSTANTANÉS** : *Renouvellement de la certification « Écolabel européen »*
- 8 **HOTELS & CO – TENDANCES**
- 10 **CULTURE** : *SAODAJ', le maloya nomade*
- 12 **SHOPPING** : *Parfum, mode, bijoux*
- 16 **SPÉCIAL GRAND RAID** : *François d'Haene, Mimi Kotka et Benjamin Postaire*
- 20 **CARNET SECRET** : *Beryl Coutat, en toute légèreté*
- 22 **CRÉATEUR LOCAL** : *Les couleurs du Fouta, la wax attitude*
- 24 **LES CAVES DU PALM** : *le Clos des Augustins, l'authenticité en bouteille !*
- 26 **PARTENAIRE** : *Multi plantes, quand les fleurs investissent nos assiettes*
- 28 **HOTELS & CO – ATTITUDE**
- 30 **SUCCESS STORY** : *L'Effet Péri ou les 1 000 vies du Margouillat*
- 32 **ENVIRONNEMENT** : *Globice, l'association qui veille sur nos baleines*
- 34 **BIEN-ÊTRE** : *Bamboo et Baby Soon, deux nouveaux soins Signature pour l'Akéo Spa*
- 36 **PORTRAIT** : *Rolande, l'Iloha jusqu'au bout des doigts*
- 38 **ÉVÈNEMENTS** : *Le live-cooking s'invite au Palm Hotel & Spa*
- 40 **ACTUALITÉS** : *Au Pays des Fleurs, l'instant fleuri pour toutes les occasions*
- 42 **HOTELS & CO – EVASION**
- 44 **LA RÉUNION** : *Les balades créatives, découverte poétique de la nature et du patrimoine réunionnais*
- 46 **ÉVASION MADAGASCAR** : *Tuléar, diverse et authentique*
- 48 **ÉVASION ILE MAURICE** : *La Vallée de Ferney*
- 50 **RODRIGUES** : *Paradis pour Robinsons*



26



22

PHOTOS: © ROD WADDINGTON, COMMONS.WIKIMEDIA.ORG/WIKI/FILE:AVENUE_OF_BAOBAB - DR

le complice

de vos événements privés ou professionnels

MARIAGE • LANCEMENT DE PRODUIT • TEAM BUILDING • INAUGURATION •



Un atelier floral pour mieux décider



Notre but, créer une ambiance florale qui vous ressemble, en adéquation avec vos valeurs et une décoration qui ravira vos invités. Pour cela, rejoignez nous au **FLOWER LOUNGE**, pour un atelier floral personnalisé et gratuit, au cours duquel, ensemble, nous déterminerons l'esprit floral et les compositions qui sublimeront votre événement, qu'il soit privé ou professionnel.

Pour un événement qui vous convient, qui surprendra vos invités, pour une décoration florale unique et personnalisée, pour une prestation adaptée à vos besoins et un devis sur mesure, contactez nous...

hello@aupaysdesfleurs.re
0262 28 99 99 • www.aupaysdesfleurs.re

Zone Aéroportuaire de Gillot • 97438 Sainte-Marie • Ile de La Réunion



AU PAYS DES FLEURS

BY CULIPAYS



Renouvellement de la certification « Écolabel européen »

au PALM HOTEL & SPA***** et à ILOHA SEAVIEW HOTEL***

Suite à l'audit biennuel mené par l'Agence Française de Normalisation (AFNOR) en ce début d'année, c'est avec succès que PALM Hotel & Spa***** et ILOHA Seaview Hotel*** ont obtenu pour la deuxième fois le renouvellement de la certification « Écolabel européen – Services d'hébergement touristique ». Cette reconduction récompense les efforts continus de la marque hôtelière Hotels & Co à s'engager dans le développement d'un tourisme durable à l'île de La Réunion.

Depuis sa création, Hotels & Co place au cœur de sa philosophie la préservation de l'environnement dans lequel ses établissements sont implantés. L'inscription des pitons, cirques et remparts au Patrimoine Mondial par l'UNESCO en 2010 a poussé les deux hôtels à entamer les démarches de certification à l'Écolabel européen – Services d'hébergement touristique.

Au sein de chaque établissement, Justine OCLOO, Responsable Qualité Sécurité Environnement, a élaboré un programme d'actions environnementales avec des objectifs mesurables visant à réduire l'impact écologique des deux hôtels tout en maintenant une qualité de service irréprochable. Les principales mesures prises au sein des deux établissements incluent :

- la réduction des consommations d'eau et d'énergie, ainsi que la généralisation de l'utilisation d'ampoules basse consommation.
- 50 % de l'énergie consommée provient de sources d'énergies renouvelables.
- l'utilisation de produits plus respectueux de l'environnement et de l'homme. Les hôtels produisent sur site leur propre produit d'entretien grâce à de l'eau, du sel et l'électrolyse.
- la réduction et le tri des déchets grâce à la limitation des emballages individuels au profit de conditionnements rechargeables.

- la digitalisation des outils de communication auprès de la clientèle.
- la formation du personnel à des éco-gestes et la mise en place de tuteurs environnement dans chaque service assurant le respect des bonnes pratiques.

Grâce à ces différentes actions, PALM Hotel & Spa***** et ILOHA Seaview Hotel*** se sont vus décerner en 2015 la certification « Écolabel européen – Services d'hébergement touristique » et sont devenus les deux premiers établissements de l'île de La Réunion, et plus largement des DOM, à l'obtenir. Réévalués tous les deux ans, en 2017 puis cette année, en 2019, les deux hôtels ont toujours su progresser au regard du référentiel Écolabel européen et aller au-delà des exigences. Avec la mise en place de nouvelles actions (mise à disposition de bornes de recharge pour les véhicules électriques, pré-réglage optimum des climatisations, proposition du « Gourmet Bag » afin d'éviter le gaspillage alimentaire ou encore réduction du plastique avec la proposition d'une eau micro-filtrée plate ou gazéifiée, servie en bouteille en verre dans les restaurants), la marque Hotels & Co obtient avec succès le renouvellement de l'Écolabel européen et réaffirme ainsi sa position de précurseur dans le développement d'un tourisme responsable à l'île de La Réunion.

Créé par la Commission Européenne en 2003, l'Écolabel européen – Services d'hébergement touristique – est un label unique, reconnu de manière officielle à l'échelle européenne et utilisable dans tous les états membres de l'Union Européenne. Il a été conçu pour répondre aux attentes croissantes et exigeantes des voyageurs en quête de vacances éco-responsables. L'objectif de ce label est de valoriser les établissements dont les services et activités ont un impact moindre sur l'environnement, tout en garantissant une qualité irréprochable des services proposés.

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIÈRE

GO FOR THE
EXTRAORDINAIRE

perrier

Purple Bay

by Douglas
Chef barman au

PALM
HOTEL & SPA

- 1 Perrier 33 cl
- 1 fruit de la passion
- 4 cl de jus de pitaya frais
- 4 cl de jus d'ananas
- 3 cl de rhum Charrette 5 ans
- 2 cl de tequila Calle 23
- 2 cl de liqueur Spicy Mix
- 1 cl de sirop de cannelle



Credit photo : DG Photographer

f
PERRIER
REUNION

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

HOTELS & CO

TENDAN CES

CULTURE LOCALE :
SAODAJ'

SHOPPING

ÉVÈNEMENTS :
LE GRAND RAID

CRÉATEUR LOCAL :
LES COULEURS
DU FOUTA

CAVES DU PALM :
LE CLOS
DES AUGUSTINS

PARTENAIRE :
MULTI-PLANTES

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIÈRE





SAODAJ' NE SE RACONTE PAS. SAODAJ' S'ÉCOUTE. INCLASSABLE, LE GROUPE DÉFINIT SA MUSIQUE COMME DU « MALOYA NOMADE », UN « ZEMBROCAL » MÉLANT MUSIQUE TRADITIONNELLE ET INFLUENCES DE TOUS BORDS. LE RÉSULTAT EST UN SON ENVOÛTANT ET AUDACIEUX. QUI, QUOI, OÙ, QUAND, COMMENT ET POURQUOI, MARIE LANFROY, CHANTEUSE PRINCIPALE DU GROUPE, NOUS DIT TOUT SUR SAODAJ'.

SAODAJ' : Maloya nomade

SAODAJ' C'EST QUI ?

C'est une bande de copains. C'est le fruit de plusieurs rencontres successives, notamment au Conservatoire à Rayonnement Régional de La Réunion mais aussi dans des kabar. On appartenait tous plus ou moins au même cercle. La formation de Saodaj' a évolué avec le temps. On a d'ailleurs récemment intégré un petit dernier, Nicolas, qui est très créatif et amène de nouvelles choses, notamment sur le plan mélodique. Saodaj' est donc fait de rencontres abracadabrantesques et d'amitiés. De là est né un univers.

SAODAJ', C'EST QUOI ?

C'est du maloya nomade. Cela veut dire qu'on part d'une musique traditionnelle : le maloya. On utilise les instruments traditionnels de cette musique mais on y incorpore d'autres instruments comme, par exemple, un didgeridoo ou une flûte en PVC. Ça ajoute une dimension acoustique et quelque chose d'organique. Mais j'insiste sur le fait que nous

jouons avant tout du maloya, c'est notre tarmac. On ajoute simplement nos expériences et influences pour faire un medley.

SAODAJ', C'EST QUAND ?

Le groupe a été créé en 2012. On répétait principalement des chants traditionnels puis on s'est mis à composer naturellement et presque maladroitement. C'est le point de départ. Maintenant, on espère bien sûr que l'aventure va durer le plus longtemps possible, que le projet vivra. Pour ça, il faut être patient, téméraire et croire en nous. On essaie surtout de vivre l'instant présent. On vient d'ailleurs de sortir un premier EP (six titres) et un album est prévu pour 2020.

SAODAJ', C'EST OÙ ?

C'est au Port. C'est là que j'ai fait mes études, à l'École Supérieure d'Art de La Réunion. C'est aussi là que j'habite. Nous avons d'ailleurs tourné notre dernier clip, *Pokor Lèr*, sur mon toit. C'est enfin là, à la salle du Kabardock, que nous nous sommes très sou-

PHOTO : SEBTHÉONIK



Le groupe SAODAJ' revisite le maloya au gré de différentes influences.

vent produits. Il y a donc une symbolique forte autour du Port. Récemment, nous avons également eu l'opportunité de nous produire aux Rencontres transmusciales de Rennes ou encore aux Francofolies de La Réunion en mars 2019.

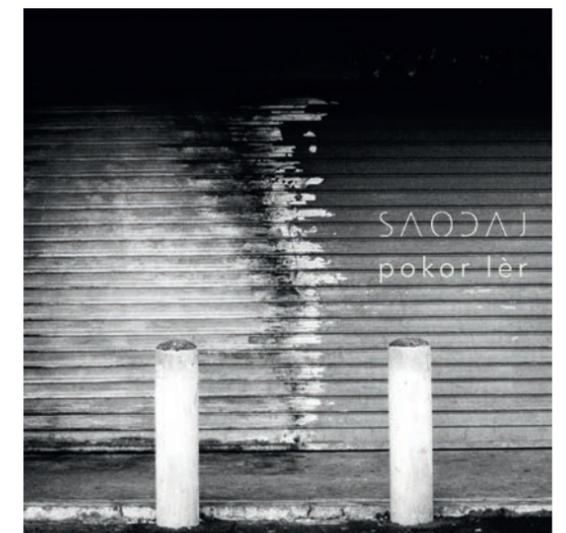
SAODAJ', C'EST COMMENT ?

En général, c'est moi qui amène la matière au groupe. J'écris des textes et compose des mélodies. Ensuite, on arrange en commun et on crée réellement le morceau. Parfois, cela peut être très spontané et parfois prendre plus de temps. Notre travail a évolué, notamment en fonction des nouvelles arrivées dans le groupe, pour parvenir à des compositions plus abouties.

SAODAJ', C'EST POURQUOI ?

Parce que l'art est nécessaire. Toute forme d'art est nécessaire et tout acte artistique est important et intéressant. Les émotions nous rapprochent et, dans une phase de régression comme nous vivons actuellement, il faut accorder de plus en plus de place à l'écoute. De tout temps, l'art a été nécessaire mais aujourd'hui peut-être plus encore. Internet, par exemple, est un outil extraordinaire mais il ne remplacera jamais les sensations d'un live. Pour moi en tout cas.

PHOTOS : NATHALIE DEVOGEL ET DR



★ INFOS

Sur YouTube : www.youtube.com/saodaj

Sur Facebook : <https://www.facebook.com/saodaj/>

EP disponible sur : <https://saodaj.bandcamp.com/>



L'AIR DE RIEN

La lingerie tout en douceur

Créée il y a un an par Flavie, une ancienne responsable marketing de la maison parisienne Aubade installée dans l'océan Indien depuis douze ans, la marque de lingerie L'air de rien offre une ligne de sous-vêtements coton avec des motifs Liberty London qui invite les femmes à se poser, cocooner et flâner. Après le succès de la première collection de sous-vêtements coton L'air de rien, une deuxième collection a vu le jour ainsi qu'une gamme de maillots de bain en voile polyamide de la célèbre maison Liberty London.

Qu'il s'agisse de lingerie ou de maillots de bain, la marque de fabrique de la Maison est la fameuse petite culotte froufroulante, légère et douce, dans laquelle les femmes se sentent belles et bien. Les fronces omniprésentes sur chaque modèle permettent de souligner les courbes féminines. Flavie, attachée aux valeurs de l'artisanat, fait confectionner chaque pièce à la demande par une couturière de grande expérience. Toutes les lignes sont développées en série limitée avec des étoffes de qualité.

Points de vente à La Réunion :

- Le dressing d'isa : 7 rue du Saint-Louis - Galerie Amandine à Saint-Gilles-les-bains
 - Aath : 40 Ter rue Jules Auber - Saint-Denis
 - Comme des filles : 71 bis rue François de Mahy - 97410 Saint-Pierre
- Vente en ligne sur www.lairderien.mu
https://www.instagram.com/lingerie_lairderien

JULIE GENTILS

Bijoux, porcelaine et créativité

Créatrice dans l'âme, Julie a choisi la porcelaine comme moyen d'expression. Elle l'utilise pour façonner des bijoux et développer ainsi un univers tout en sensualité, mêlant le vivant à l'onirique. « J'aime transformer cette argile blanche, elle me permet d'explorer d'infimes possibilités créatives en passant de l'état brut au bijou. Au fil des étapes, toute la finesse, la noblesse et le caractère précieux de cette céramique révèle son éclat pour venir flatter la féminité, » explique-t-elle. Chaque pièce de Julie Gentils est unique, façonnée, émaillée et cuite à haute température (1 300°C). Les apprêts sont en plaqué or. La couche d'or sur la porcelaine, partie intégrante de la pièce, est appliquée au pinceau puis ensuite cuite à 900°C.

Vous pouvez retrouver toutes les créations de Julie Gentils :

- Tous les dimanches au marché de l'Ermitage (Saint-Gilles)
- Dans les boutiques : La tête dans les étoiles (Saint-Gilles Les Bains) ; Chez Simone (Saint-Pierre) ; Les Jolies Choses (Saint-Pierre) ; Le Labo des Comètes (Les Avirons).
- Vous pouvez également les commander en ligne sur <https://juliegentils.tictail.com>

1

MONTALE PARFUMS



Une invitation au voyage

La parfumerie Montale, à Saint-Gilles-les-bains, est le deuxième point de vente du parfumeur Pierre Montale en France. Le premier se trouve à Paris, sur les Champs-Élysées. La Maison Montale fabrique ses parfums dans son usine basée à Grasse et utilise des matières premières de qualité comme le Oud, la vanille ou l'ambre afin de proposer à ses clients une gamme de plus de 145 fragrances unisexes. Dans sa boutique saint-gilloise, Annick Chézeau propose à ses visiteurs un véritable voyage dans l'univers de la parfumerie grâce à ses conseils permettant de choisir la senteur qui leur correspond.

- Boutique Ermitage ouverte tous les jours de 10 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 30 à 19 h 00, le dimanche de 10 h 00 à 13 h 00. Fermée le lundi.
- Téléphone : 0262 38 65 42
 Facebook: Montale Parfums Reunion



3



PHOTOS : SON HO PHONG - DF

FABRIQUÉ À
LA RÉUNION

LA RÉUNION AU RAYON FRAIS.



RETROUVEZ TOUTE LA GAMME CARESSE CRÉOLE AU RAYON FRAIS.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGERBOUGER.FR

SITE DE BOIS-ROUGE
À SAINT-ANDRÉ

Épicerie Tafia & Galabé

Visitez
la Distillerie
de Savanna &
découvrez nos produits
pure canne

Tafia
Galabé

L'ÉPICERIE PURE CANNE

ÉPICERIE OUVERTE TOUS LES JOURS À PARTIR DE 9H,
SAUF LE DIMANCHE ET LES JOURS FÉRIÉS.

Visite guidée de la Distillerie sur réservation.

0262 58 59 74

tafia_galabe@rhum-savanna.com



Rhum Savanna

www.distilleriesavanna.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SHOPPING

4



MODE AND TRUCK

Boutique de mode itinérante

Il y avait les food truck, Anne-Sophie a inventé le « fashion truck ». Le concept est aussi simple qu'original : une boutique de mode itinérante et aménagée dans un camion qui sillonne les routes réunionnaises.

Passionnée de mode, la blogueuse est passée du virtuel au réel et propose dans sa boutique mobile des vêtements, bijoux et accessoires. Des pièces de créateurs indépendants ou chinées et dénichées dans les boutiques et autres friperies dont elle raffole. Sa volonté : « permettre aux clientes de se confectionner un style unique, avec des pièces fortes du vintage et des bijoux de créateurs ».

Cette baroudeuse de la mode parcourt les routes depuis 2014 et a également lancé, en 2017, un magasin « sédentaire ». Situé à Saint-Denis, il propose le même type d'articles que le camion, certains étant similaires et d'autres exclusivement dans l'une ou l'autre des boutiques.

• Le fashion truck se déplace chaque jour dans une commune différente. Le planning des arrêts est disponible sur la page Facebook « Mode and Truck » et sur le site www.modeandtruck.re.

• La boutique se situe au 26 rue Gabriel de Kerveguen, à Ste-Clotilde. Elle est ouverte du mardi au vendredi, de 10 h 00 à 14 h 00 et de 15 h 00 à 18 h 30, et le samedi de 10 h 00 à 18 h 00.

• Contact : 0692 12 15 36
modeandtruck@gmail.com



AQUARIUM DE LA RÉUNION

A la découverte de plus de 700 poissons coralliens

LA VISITE

Tout au long de la visite, la lumière tamisée, la musique d'ambiance et de nombreux modules interactifs aident le visiteur à découvrir et à mieux connaître la planète bleue, La Réunion volcanique, les coraux, le récif corallien, le lagon, les plages, le plancton, les requins, les mammifères marins et les profondeurs sous-marines. L'espace audiovisuel avec une salle de projection de 70 places est le lieu de découvertes et de documentaires sur le thème de la mer. Débats et conférences réunissent régulièrement les amoureux de la mer.

ANIMATIONS

VISITES GUIDÉES DES COULISSES

Un technicien biologiste vous fait découvrir l'envers du décor.

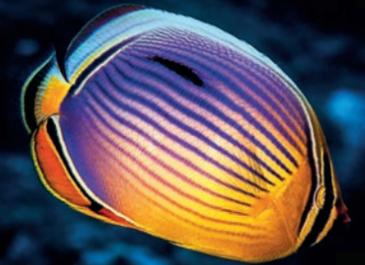
Vous aurez accès aux salles de soins, de quarantaine, de filtration et au laboratoire. Des informations vous seront données sur le circuit d'eau, les éclairages, l'alimentation, le comportement des espèces.

- Durée de la visite : 30 min
- Les samedis à 15 h 30
- Les mercredis à 15 h 30

ATELIERS SCIENTIFIQUES

Un technicien-biologiste propose au public de découvrir des organismes planctoniques (larves de poissons, larves de crustacés, méduses) en utilisant des techniques d'observation de laboratoire (loupe binoculaire, microscope). Les mercredis à partir de 10 h 30.

Des mérus, des carangues,
des requins, des barracudas,
des murènes,
des hippocampes, des poissons
clown, une grande diversité
de coraux, des échinodermes
et des crustacés.
600 000 litres d'eau de mer
depuis les falaises volcaniques
jusqu'au grand large.



BASSIN TACTILE

Un technicien biologiste présente différents organismes marins en laboratoire. L'objectif de cette animation est d'appréhender la diversité récifale par l'observation et la manipulation d'organismes vivants (coraux, crustacés, oursins...).

PUBLIC : La visite se fait par groupes, sur réservation.

VISITES GUIDÉES DU PARCOURS

Un animateur vous livre l'histoire des poissons et partage avec vous ses connaissances du milieu marin réunionnais. La visite se fait par groupes, sur réservation.

SOIGNEUR D'UN JOUR

Permettez à vos enfants de partager une 1/2 journée avec nos biologistes et faites-leur découvrir la passion des poissons !

Ils seront suivis par nos soigneurs, effectueront avec eux les soins aux animaux et partageront un moment de détente avec nous lors de notre pause du matin.

NOURRISSAGE

Observez au fil du parcours nos techniciens nourrir les poissons... du plus petit au plus gros de nos pensionnaires, les techniques de nourrissage varient. Les animations de nourrissage dépendent du planning de l'Aquarium. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.

RENSEIGNEMENTS :

L'Aquarium de La Réunion
et sa boutique sont ouverts du lundi
au dimanche, de 10 h 00 à 18 h 00.
La billetterie ferme à 17 h 30.
Port de Plaisance
– Saint-Gilles les Bains
www.aquariumdelareunion.com
Tél. : 0262 33 44 00





Grand raid 2018

François d'Haene

CETTE ANNÉE, LA 26^{ÈME} ÉDITION DU GRAND RAID S'EST ACHEVÉE EN BEAUTÉ AVEC LA VICTOIRE PARTAGÉE DE BENOIT GIRONDEL ET FRANÇOIS D'HAENE. GRAND FAVORI DE CETTE ANNÉE, CE DERNIER EST ENTRÉ DANS LA LÉGENDE EN REMPORTANT SA 4^{ÈME} VICTOIRE À « LA DIAGONALE DES FOUS ». APRÈS L'EFFERVESCENCE DU MOMENT, FRANÇOIS D'HAENE NOUS A FAIT PART DE SES IMPRESSIONS À LILOHA...

Quel est votre sentiment suite à cette victoire partagée lors du Grand Raid 2018 ?

C'est un sentiment différent des autres courses que j'ai vécues ici à La Réunion. C'est d'ailleurs cette différence que j'étais venu chercher. C'est la 5^{ème} fois que je participe et voilà, cette fois, j'ai été gâté, j'ai vécu quelque chose de vraiment différent. C'est d'ailleurs un scénario auquel je n'avais pas forcément pensé. Je ne connaissais pas Benoît avant la course. J'ai pu faire sa connaissance pendant le parcours. C'était cool de finir avec lui.

Quel a été le moment fort de votre parcours ?

Le lever du soleil avec toutes les couleurs roses au cœur du cirque de Cilaos, c'est vraiment magnifique.

Quelle est la plus grosse difficulté rencontrée cette année ?

C'était tout simplement de composer avec les cartes que j'avais ce jour-là.

Au fond, j'avais vraiment un bon moteur, de l'énergie, par contre j'ai également eu des petites douleurs qui migraient d'un côté à l'autre.

Le Grand Raid est-elle la course la plus difficile à laquelle vous ayez participé ?

Je pense que le parcours est très difficile. Il est très exigeant. Par contre, de mon côté, j'aime beaucoup l'excitation que cela entraîne. Il n'y a pas du tout de lassitude, c'est vraiment prenant. Du coup, même s'il s'agit d'un des parcours les plus exigeants, pour moi, ce n'est pas forcément là-dessus que va se jouer la difficulté puisque je prends beaucoup de plaisir à essayer de « dompter » tout ça.

Avez-vous suivi une préparation particulière pour participer à « La Diagonale des Fous » ?

C'est plus l'expérience qui joue. Pour les parcours de plus de 100 miles, c'est effectivement une préparation basée sur l'endurance. Il y a également quelques particularités selon les ultra-trails. Par exemple, celui auquel j'ai participé au mois de juin aux Etats-Unis est très plat et celui-ci très cassant. La préparation est différente. Il y a des trails où il faut beaucoup courir et sur celui-ci il va falloir travailler en profondeur sur la puissance afin de pouvoir se hisser sur les marches dans Mafate par exemple.

Le Grand raid ne fait plus partie du World Tour. Cela change-t-il quelque chose pour vous ?

Cela n'influence pas forcément mes choix. C'est vrai que je choisis les courses pour ce qu'elles sont, pas forcément pour ce à quoi elles appartiennent.

Qu'est-ce qui vous pousse chaque année à revenir à La Réunion ?

C'est un tout, une ambiance particulière qui est spéciale. C'est aussi bien d'avoir une fin de saison un peu exotique, un peu différente. Quand on fait du trail, la « Diagonale des fous », c'est quand même quelque chose. Ça m'a fait rêver depuis mes débuts.

Et sinon, comment s'est déroulé votre séjour à l'Iloha ?

L'accueil à l'hôtel est formidable ! Très bien, j'espère qu'il restera comme ça. Mais en tout cas, j'aime beaucoup, on se sent bien, on se sent au calme. Il y a une atmosphère très conviviale, dans laquelle on peut avoir confiance. J'ai mon petit coin à moi tranquille pour me préparer, me mettre au calme, me reposer.



PHOTOS: FRANÇOIS D'HAENE OFFICIEL - PHILIPP REITER, DAMIEN ROSSO

Mimmi Kotka

RÉFÉRENCE DU TRAIL MONDIAL FÉMININ, LA TRAILEUSE SUÉDOISE MIMMI KOTKA PARTICIPAIT POUR LA PREMIÈRE FOIS À « LA DIAGONALE DES FOUS ». EN TÊTE DE COURSE PENDANT LA MAJEURE PARTIE DU PARCOURS, MIMMI EST ARRIVÉE 6^{ÈME} DU CLASSEMENT FÉMININ AU GRAND RAID. UNE PERFORMANCE ADMIRABLE POUR UNE PREMIÈRE PARTICIPATION. ELLE NOUS A LIVRÉ SES IMPRESSIONS...



Était-ce votre première participation au Grand Raid ?

Oui, c'était ma première participation au Grand Raid et également la première fois que je participais à un trail d'une distance plus longue que 120 km.

Comment vous sentez-vous après avoir décroché la 6^{ÈME} place ?

Je visais le Top 5. J'étais dans le Top 3 pendant longtemps, avec une belle énergie, puis la chaleur en milieu de journée m'a épuisée et je n'ai malheureusement pas su remonter dans le classement. Je pense aussi être partie trop rapidement au début de la course car il me manquait de l'expérience. Mais maintenant, j'ai appris de mes erreurs. Comme vous pouvez le voir, la gagnante dans la catégorie féminine est quelqu'un de très expérimenté, elle connaît les difficultés du parcours. Je pense que j'ai beaucoup appris. Chaque personne finissant la « Diagonale des Fous » est un champion. Je pense que je ferai mieux dans le futur. Je reviendrai, c'est certain.

Quel a été le moment fort de votre parcours ?

J'ai été impressionnée par les paysages de La Réunion. Ils sont vraiment époustouffants. Mon moment préféré a été celui au cœur du cirque de Mafate. Le paysage environnant est magnifique

mais il faisait également très chaud. La vue est spectaculaire mais j'ai tellement souffert de la chaleur que je n'ai pas pu réellement en profiter.

Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées ?

Principalement la chaleur et la montée vers Roche Plate. J'ai beaucoup souffert de la chaleur, au point que j'ai dû m'arrêter pour me rafraîchir dans la rivière. Sans cette pause, je n'aurais jamais été capable de finir la course.

Était-ce la course la plus difficile à laquelle vous ayez participé ?

Oui et je pense que « La Diagonale des fous » est le trail de 100 miles le plus difficile au monde. Pour nous, les ultra-trailers, ce parcours est vraiment considéré comme la course la plus dure. Elle ne se finit jamais, tous les rochers, les blocs de pierre, les dénivelés... Mais c'est aussi ce qui rend cette course très attractive et, bien sûr, toutes les personnes qui y participent !

Avez-vous suivi une préparation particulière pour cette course ?

Puisqu'il s'agissait d'une première participation, il était difficile de me préparer, mais je me suis beaucoup entraînée sur des parcours montagneux. Je pense que je ne me suis pas suffisamment préparée à la chaleur et que je dois mieux m'y préparer pour la prochaine fois. En ce qui concerne la nourriture également, il me manquait de la préparation. Il faut penser à manger régulièrement mais on est tellement fatigué lors de cette course qu'on oublie de manger.

Quelle image gardez-vous de La Réunion ?

L'île de La Réunion est vraiment fantastique, c'est un véritable paradis. J'adore la nourriture d'ici, les fruits, l'ananas Victoria, le meilleur ananas au monde, les petites bananes, le poisson... C'est juste délicieux !

C'est votre premier voyage à La Réunion ?

Oui, c'est la première fois, et j'adore ! Ici, tout le monde est très intéressé par le trail. Ah, c'est un endroit charmant. Je reviendrai, c'est certain. Cette première participation au Grand Raid ne m'a pas effrayée.

Et comment s'est déroulé votre séjour à l'Iloha ?

C'était super ! J'ai vraiment apprécié. L'hôtel possède une vue exceptionnelle.

PHOTOS: MIMMI KOTKA OFFICIEL - DAMIENROSSO



Benjamin Postaire

D'origine métropolitaine mais résident à La Réunion depuis dix ans, vous êtes le 1^{er} Réunionnais à avoir terminé le Grand Raid cette année. Quel effet cela vous fait-il ?

Le sentiment que j'ai ressenti une fois la ligne franchie, c'est avant tout de la joie. La joie d'avoir réussi ma course, d'y avoir pris du plaisir et d'avoir partagé cette aventure avec mes proches qui m'ont suivi tout au long du parcours. Dans un second temps, avec un peu plus de recul, j'ai également ressenti de la satisfaction puisque j'ai atteint mon objectif personnel en améliorant mon temps de l'année dernière et en gérant ma course comme je l'avais prévu.

Quel a été le moment fort de votre parcours ?

Sur le plan sportif, c'est la journée de vendredi et le passage dans Mafate. La chaleur, le terrain, les heures qui s'accumulent, c'est un moment clé de la course mais je sais que c'est le moment où je suis le plus fort. Je pointe 38^{ème} à Cilaos et ressorts à la 16^{ème} place au Maïdo sans avoir eu l'impression de laisser trop d'énergie en chemin. Sur le plan émotionnel, l'arrivée est un moment fort mais je garde également un bon souvenir de certains ravitaillements où mon assistance a parfaitement joué son rôle, notamment à La Possession.

Quelles ont été vos plus grosses difficultés lors de cette édition ? Avez-vous songé à abandonner à un moment du parcours ?

J'ai eu un coup de mou dans la montée vers le Chemin Ratineau, au début de la deuxième nuit. Je ne me suis pas assez alimenté à Sans-Souci et j'ai ressenti un coup de fatigue. Il a fallu bien gérer cette partie et attendre que l'énergie revienne. La

descente vers La Possession puis le ravitaillement sur place ont permis de faire repartir la machine et de terminer correctement. En l'absence de blessure, je n'avais aucune raison de songer à l'abandon.

Comment vous êtes-vous préparé pour cette course, réputée comme une des plus difficiles ?

Cela fait maintenant quatre ans que je fais du trail et de la course à pied et cette pratique fait désormais partie intégrante de ma vie et de mon quotidien. Elle y est intégrée. J'ai donc simplement continué à m'entraîner comme j'ai pris l'habitude de le faire tout en me fixant un programme qui me permettrait d'être en forme le jour J. Avoir réussi à planifier cela sans jamais mettre ma famille et mon travail en retrait, c'est la seule fierté que je tire de cette performance.

Avez-vous envie de participer à la prochaine édition du Grand Raid ?

Durant plusieurs semaines, j'ai essayé de ne pas trop me poser cette question. Mais forcément, elle revient constamment... J'ai terminé mon premier Grand Raid en 2017 en 30 h. Le deuxième en 2018 en 28 h 30. Je pense pouvoir encore améliorer ce temps en 2019, il est donc probable que je remette ça cette année si les circonstances personnelles et mon corps me le permettent.

Vous êtes installé à La Réunion depuis dix ans, qu'est-ce qui vous plaît ici ?

Je suis originaire de la région parisienne et suis venu à La Réunion car ma femme y vit depuis son enfance. Mes deux enfants sont nés ici et je m'y épanouis sur le plan personnel, professionnel et sportif, car si je n'étais pas venu je n'aurais probablement jamais pratiqué la course à pied et encore moins le trail. C'est une île pleine de passions et de contradictions. Un peu comme moi...

PHOTOS: BENJAMIN POSTAIRE OFFICIEL

POUR DÉCOUVRIR LA RÉUNION AUTREMENT...
L'INTIMITÉ D'UNE ÎLE À TRAVERS L'ŒIL
D'UNE PERSONNALITÉ LOCALE.



BERYL COUTAT, en toute légèreté



Liberté, harmonie et bonheur. Trois mots en forme de quête pour Beryl Coutat. La talentueuse comédienne et réalisatrice révélée par la série *Cut !* s'est livrée à *Signature* avec simplicité et humour. En toute légèreté.

LE PROJET

Je prépare un court-métrage qui vient d'entrer en production. Il sera tourné à La Réunion et produit par une productrice qui me tient à cœur. Cela va parler d'amour et du moment, si précieux, où l'on s'autorise de nouveau à aimer. Comme tous mes projets, l'objectif est que ce film soit vu, soit divertissant et fasse du bien.

LE RETOUR À LA RÉUNION

Je suis rentrée il y a six ans pour un break de ma vie parisienne. J'ai décroché un double poste sur *Cut !* en tant que comédienne et réalisatrice transmédia. Finalement, je suis restée et j'ai développé mes propres projets. Je suis heureuse car cette nouvelle vie m'a permis de changer d'approche, de laisser plus de liberté à ma créativité, de temps pour ma famille. J'ai l'impression d'avoir intégré un espace plus vaste.

LE PROJET COLLECTIF

Avec des amis, on travaille à la mise en place d'une Web TV réunionnaise. Ça s'appelle

Lookanoo. Nous diffusons du live (sport, concerts), des émissions sur plein de sujets et des fictions originales. C'est un beau projet car le Web est un média qui offre une grande liberté. Pour nous, c'est un super moyen d'expression. Et sur le Web, nous pouvons toucher tout le monde.

LE LONG-MÉTRAGE

Je poursuis toujours mon projet de long-métrage mais je concentre en ce moment mon énergie sur des projets locaux. Je ne cherche d'ailleurs plus à remplir des cases pour bien faire mais à faire les choses comme elles viennent.

LA DÉCOUVERTE

Depuis peu, je fais de l'improvisation avec la Ligue d'improvisation réunionnaise. Je trouve que c'est une magnifique école de la vie. On apprend plein de choses et notamment à se tromper, ce qui n'est généralement pas enseigné... J'applique aujourd'hui dans mon quotidien plein de choses apprises durant des séances d'impro.

LE CINÉMA

Ce que j'aime dans le cinéma, c'est la poésie, la fantaisie. J'ai besoin de couleurs et de second degré. J'ai des goûts très hétéroclites et je ne peux pas dire que j'ai un film ou un acteur préféré mais une œuvre décalée et humaine comme *Little Miss Sunshine* me touche particulièrement.

LA DEVISE

Parce que je la trouve tellement vraie : "Le bonheur ce n'est pas d'attendre que l'orage passe mais d'apprendre à danser sous la pluie".

LE COMBAT

Entre autres, les droits des femmes. Je pense qu'il y a encore du chemin à faire. D'ailleurs, dans mes films, le personnage principal est souvent, sans que ce soit volontaire, une femme.

L'HÉROÏNE

Elle serait fictive. Ce serait un mix entre Gaïa, la déesse de la Terre, et une amazone.

LE RÊVE

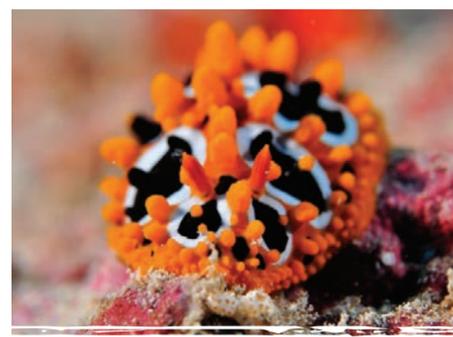
Continuer à être bien, simplement, et m'ouvrir chaque jour un peu plus au monde, entourée des gens que j'aime, et avec de beaux projets.

PHOTOS: DR



Ile Rodrigues

Naturellement...



Office du Tourisme de l'île Rodrigues
Rue de la Solidarité, Port Mathurin, Ile Rodrigues
T +230 8320 86 • E info.rodrigues@intnet.mu
www.tourism-rodrigues.mu

Les couleurs du FOUTA : WAX attitude

DES COULEURS ET DES MOTIFS. EN S'INSPIRANT DE SES ORIGINES AFRICAINES, FATI A LANCÉ UNE MARQUE DE VÊTEMENTS EN TISSU WAX ET BAPTISÉE « LES COULEURS DU FOUTA ». DES VÊTEMENTS QU'ELLE CRÉE ET CONFECTIONNE PRESQUE INTÉGRALEMENT À LA MAIN, RENDANT CHAQUE PIÈCE UNIQUE.



LE FOUTA, C'EST QUOI ?

Le Fouta-Toro est une région du Nord du Sénégal, frontalière de la Mauritanie et dont sont originaires les parents de Fati. C'est également une étoffe utilisée notamment pour confectionner des turbans.

Comment est venue l'envie de lancer une marque de vêtements intégralement en Wax ?

Je suis arrivée en 2010 à La Réunion et je n'étais pas dans le milieu de la mode à l'origine. Mais passionnée par cet univers, j'ai profité de cette période de transition pour développer mes compétences en couture. J'étais très inspirée par les couleurs et les motifs de la matière Wax qui, à l'époque, était très peu utilisée.

Et aujourd'hui ? Le Wax est redevenu tendance ?

Oui, et je suis fière d'avoir participé à remettre ce tissu à la mode à La Réunion. Au début, c'était compliqué car les gens étaient assez réticents. J'ai dû convaincre et beaucoup communiquer. Mais les regards ont changé, notamment parce que j'ai adapté le style du vêtement pour qu'il corresponde à nos modes de vie et puisse être porté au quotidien. J'utilise également un tissu d'excellente qualité qui vient de Hollande. Ce n'est malheureusement pas le cas de la majorité des vêtements en Wax aujourd'hui sur le marché...



Comment ont évolué vos créations depuis 2012 et le lancement de la marque ?

Techniquement et stylistiquement, je me suis beaucoup améliorée. J'ai pris des cours de couture pour me perfectionner et acquérir de l'expérience dans le patronage. Toutes ces compétences me permettent de mieux travailler la matière et d'améliorer mes finitions. Je peux également réaliser mes propres patrons et mes produits sont donc presque intégralement réalisés à la main, rendant chaque pièce unique au niveau des coloris comme des motifs.

Comment s'organisent vos collections et où trouver vos créations ?

Je sors deux à trois nouvelles collections par an et il y a environ 300 pièces par collection. Au niveau commercial, je suis limitée par la production donc je vends principalement sur les marchés ou au cours de rencontres alternatives. Mes créations sont demandées et j'ai une clientèle fidèle. A terme, je souhaite travailler d'autres tissus car chaque matière est différente. Je ne veux pas m'enfermer dans un style et élargir ma démarche artistique.

✳ PRATIQUE

Pour joindre Les couleurs du Fouta : 0693 06 73 03



LE LABO DES COMÈTES : UN REPAIRE DE CRÉATEURS

Situé aux Avirons, le Labo des Comètes est une boutique associative ouverte par Fati et trois autres amies créatrices. « Nous souhaitons promouvoir les créateurs locaux en leur permettant de présenter leurs collections et en les accompagnant dans leur démarche, notamment avec des ateliers », explique Fati. Le Labo des Comètes est donc bien plus qu'une boutique. C'est un lieu de vie et de création. « Nous avons ouvert en 2016 et c'est devenu un endroit très apprécié et demandé », poursuit-elle. Un lieu où chacun peut venir acheter, flâner ou simplement échanger avec les créateurs.

Le Labo des Comètes
42 avenue du Général-de-Gaulle, Les Avirons
Tél. : 02 62 22 11 82



PRODUCTEUR ET
RÉCOLTANT DE VINS
EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE AU PIC
SAINT-LOUP, LE CLOS
DES AUGUSTINS TIRE
SON CARACTÈRE D'UNE
HISTOIRE RICHE ET
DE VALEURS AFFIRMÉES.



LE CLOS DES AUGUSTINS : L'authenticité comme caractère

UNE FAMILLE

L'Histoire du Clos des Augustins est intimement liée à celle de la famille Mézy, vigneron de père en fils depuis 1920. Roger Mézy gère aujourd'hui le domaine avec son fils Frédéric, ainsi que la compagne de ce dernier, Pauline.

UNE TERRE

Impossible de déconnecter le Clos des Augustins de sa terre nourricière. Les vignes se situent à 20 km au Nord de Montpellier, à la limite du Gard et de l'Hérault, et s'étendent sur un domaine de 35 hectares. Un lieu unique où ce cru du Pic Saint-Loup, le plus septentrional des Coteaux du Languedoc et l'un des plus prestigieux, puise son identité des sols d'origine argilo-calcaire et d'un micro climat contribuant à la spécificité des vins.

UNE PHILOSOPHIE

Certifié en agriculture biologique, le Clos des Augustins a toujours privilégié une approche raisonnable et raisonnée. Aucun engrais, vinification et élevage en fonction des phases

lunaires, utilisation limitée de sulfites, rendements faibles, vendanges manuelles et élevage en fûts de chêne garantissent qualité et respect de l'environnement.

UNE « FEMME AU CHAPEAU »

La « Femme au chapeau » orne les étiquettes des bouteilles du Clos des Augustins. Ce triptyque, dont l'original est exposé dans la salle de réception du chai, est l'œuvre de l'artiste Roger Bonafé. Peintre de renommée internationale, il expose partout dans le monde et est intimement lié au domaine.

DES VINS DE CARACTÈRE

Le Clos des Augustins produit cinq vins rouges, un vin rosé « AOC Languedoc Pic Saint-Loup » et quatre vins blancs « Vin de pays du Val de Montferrand ». Des vins gourmands et de caractère, contrôlés par Pascal Chatonnet, œnologue internationalement reconnu. Retrouvez tous les vins du domaine ici : <http://www.closdesaugustins.com/les-vins/>

LE MAKASSAR FESTIVAL

Frédéric Mézy : « Nous étions présents au MAKASSAR Festival 2018 et ce fut un moment inoubliable. Toutes les conditions pour passer un moment extraordinaire y sont réunies. Le cadre est idyllique, les mets confectionnés par les chefs invités et le chef Claude Pothin sont succulents et empreints de la culture et de l'histoire réunionnaise. Ils sont sublimés par les accords du sommelier Sébastien Chabbert, permettant de compléter cette harmonie. Nous n'oublierons jamais ce moment qui se classe parmi nos plus beaux souvenirs de gastronomie française. »



ACROROC PARC AVENTURE

À ST PIERRE

Libérez
votre vraie
nature !

Osez !

Les plus hautes tyroliennes de La Réunion



0692 45 71 37

Quand les fleurs investissent nos assiettes

VÉRITABLE TENDANCE CULINAIRE, LES FLEURS ET PLANTES COMESTIBLES ORNENT DÉSORMAIS NOS ASSIETTES POUR LE PLAISIR DES YEUX COMME DES PAPILLES. LA SOCIÉTÉ HORTICOLE MULTIPLANTES S'EST LANCÉE DANS CETTE PRODUCTION AVEC PASSION, ET FOURNIT NOTAMMENT L'HÔTEL ILOHA.



Avec trente ans d'expérience et près d'un hectare de production réparti sur trois sites, Multiplantes est une entreprise familiale florissante. Fleurs, plantes, plantes aromatiques, plants de légumes ou encore cactus, il y en a pour tous les goûts.

« Nous avons une gamme très large, concède volontiers Julie Avril, qui a repris l'entreprise créée par ses parents. Nous travaillons d'ailleurs aussi bien avec les particuliers que les professionnels, les grossistes et, depuis peu, les restaurateurs. » Car la grande force de Multiplantes, au-delà de son savoir-faire, c'est sa capacité à innover et explorer de nouvelles contrées. « Nous essayons de lancer une nouveauté environ tous les deux ans », assure la gérante.

La dernière lubie de Julie, ce sont les plantes comestibles. « On a senti une forte demande de la part des restaurateurs, qui étaient obligés d'importer des plantes comestibles parce qu'ils ne trouvaient rien localement, explique-t-elle. Pourtant, toutes les conditions sont réunies ici pour en produire. » Il n'en fallait pas plus pour qu'elle se lance. Tout en prenant, évidemment, les précautions nécessaires : « il a fallu adapter nos emplacements et certains procédés. Au début nous avions une petite production mais elle a bien grandi. »

JEUNES POUSSES DE PETITS POIS POUR L'ILOHA

Multiplantes cultive et vend désormais trois types de plantes comestibles : des fleurs, des cuttings et des jeunes pousses. Si la plupart de ces plantes servent avant tout de décoration et ornent assiettes et autres gâteaux, certaines ont de réelles vertus gustatives. « L'hôtel ILOHA, qui utilise nos fleurs comestibles pour décorer ses plats, s'approvisionne également en jeunes pousses de petit pois qui sont très goûteuses », assure Julie.

Loin de n'être qu'une "folie" de chefs cuisiniers, les plantes comestibles sont également très prisées des particuliers. « En fin d'année, la demande a été très forte, témoigne Julie. Nos clients en voulaient pour décorer les gâteaux mais aussi les plats de fêtes. Il y a un véritable engouement. » Sur les trois sites où Multiplantes cultive et vend ses produits, les plantes comestibles ont désormais, comme dans nos assiettes, une place de choix.

PHOTOS: DR



MULTIPLANTES FAIT RENAIÎTRE LA ROSE BOURBON

Avant de se lancer dans les plantes comestibles, l'autre "pari" de Multiplantes était de faire renaître la célèbre rose Bourbon. C'était en 2017, pour les 200 ans de cette fleur historique qui ornaient jadis les jardins créoles.

« Et on a réussi, assure fièrement Julie Avril. Nous avons relancé une production de roses Bourbon et proposons désormais une large gamme. » Très rare, la rose Bourbon est par conséquent prisée par les amateurs de fleurs à La Réunion mais également dans le monde.

* PRATIQUE

Multiplantes : 02 62 27 84 12
06 92 80 49 45

Site Internet :

www.multiplantes.fr

Sites de vente et production :

• Tampon 14^{ème} :

83, Chemin François Cadet

• Saint-Pierre :

26, Chemin Bassin Martin

• Saint-Joseph :

46, Chemin Eliodore Fontaine

HOTELS & CO

ATTITUDE TU DE

SUCCESS STORY :
L'EFFET PÉI

ENVIRONNEMENT :
GLOBICE

BIEN-ÊTRE :
SOINS BAMBOO
ET BABY SOON

PORTRAIT : ROLANDE,
GOUVERNANTE À ILOHA

PALM HOTEL & SPA :
NOUVEAU CONCEPT
DE RESTAURATION

AU PAYS DES FLEURS

PHOTO: HOTELS & CO
/ STUDIO LUMIÈRE



Signature vous emmène à la rencontre de ceux qui font battre le cœur économique de La Réunion, créent et innovent...

L'EFFET PÉI ou les 1000 vies du célèbre Margouillat

PLUS QU'UN LOGO, LE MARGOULLAT L'EFFET PÉI EST DEVENU UN EMBLÈME. UN ÉTENDARD PLANÉTAIRE POUR LA RÉUNION, ÎLE DONT IL INCARNE LES VALEURS ET OÙ IL TIENT À CONSERVER SES RACINES. SUCCESS STORY D'UNE PETITE BÊTE QUI N'A PAS FROID AUX YEUX.



UN ARTISTE, UNE PLANCHE DE PALETTE, UNE ADOPTION

C'est sous le soleil brûlant de Saint-Pierre, un jour de 1999, qu'est né le Margouillat L'Effet péi. Son père biologique n'est autre que Jace, aujourd'hui mondialement connu pour ses fameux Gouzou. Au milieu de l'ébullition du marché sudiste, le grapheur utilise une planche de palette pour laisser libre cours à sa créativité. A peine créée, la marque l'Effet péi adopte immédiatement le petit animal.

PREMIERS TEE-SHIRTS ET PREMIERS PAS

S'il est né sur du bois, l'habitat naturel du Margouillat L'Effet péi est le tissu. C'est sur des tee-shirts colorés qu'il s'épanouit et prend tout son relief. Positionné vers le haut, regardant l'horizon, il monte fièrement sur l'épaule de son propriétaire. C'est du moins ainsi qu'il est pour la première fois représenté sur un tee-shirt, et qu'il adopte sa posture de référence. Il devient alors officiellement le logo de la marque L'Effet péi. De la palette au tee-shirt, un phénomène est né.

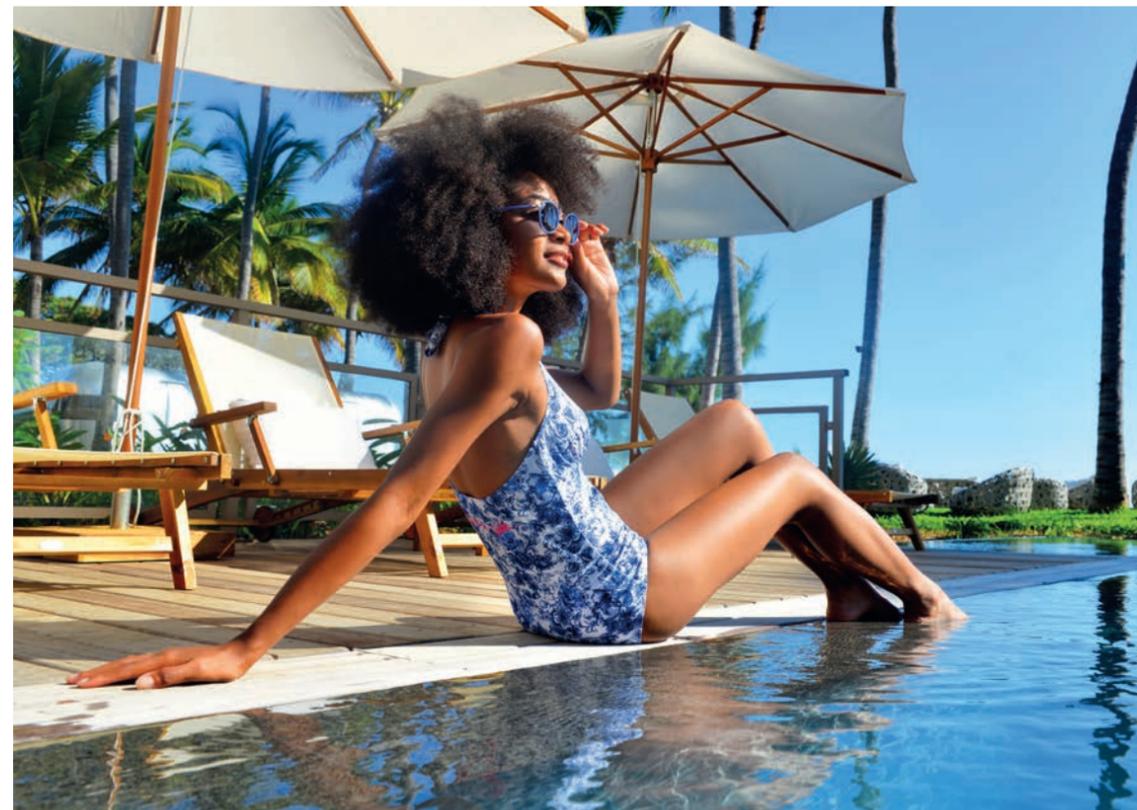
UNE PERSONNALITÉ AFFIRMÉE

Dans un premier temps, le Margouillat de L'Effet péi se promène de marché en marché. Son second degré et son sens de l'humour acerbe provoquent les premiers émois et grincements de dents. Il s'implante d'abord dans une boutique à Saint-Gilles puis du Nord au Sud en passant par l'Ouest. On le retrouve aujourd'hui dans onze points de vente. Le Margouillat a également agrandi son terrain de jeu. Très rapidement, il ne se limite plus aux tee-shirts mais investit les shorts, sarouels, maillots de bain, chapeaux, casquettes, chemises et autres sacs de toutes sortes. Toujours avec sa personnalité décalée et cette savante dose d'autodérision.

COMME UNE ENVIE D'AVENTURE

Curieux et hyperactif, le Margouillat L'Effet péi participe aux plus belles manifestations sportives et culturelles. Sakifo, Grand Raid,

PHOTOS: DR



Miss Réunion, il ne loupe aucun grand événement réunionnais. Fier de ses racines, il n'en reste pas moins ouvert sur le monde et voyage aux quatre coins de la planète. Il épaula Manu Chao dans la cordillère des Andes, se hisse au mât du bateau « Réunion » pour le Tour de France à la voile, vrombit sur le circuit du Bol d'Or ou transpire dans le désert marocain pour le Rallye des Gazelles. Engagé, il accompagne également Laurent Voulzy à Madagascar pour l'association Aïna. Dans ses bagages, il emmène toujours avec lui ses valeurs : joie de vivre et partage.

AMBASSADEUR ET FÉDÉRATEUR

Au fil du temps, le Margouillat L'Effet péi est devenu un ambassadeur made in Réunion. Vendu uniquement à La Réunion et en ligne, il parcourt le monde et permet aux amoureux de La Réunion de s'identifier et de se reconnaître aux quatre coins de la planète. De Sydney à Montréal, le Margouillat sert de marqueur pour tisser des liens inoubliables. Presque chauvin, il a été le premier à poser fièrement aux côtés du drapeau de La Réunion sur un tee-shirt. Son caractère fédérateur renvoie une image positive de La Réunion, terre d'accueil et de partage. Une terre qu'il a toujours eu à cœur de respecter en limitant son impact environnemental.

20 ANS ET TOUTES SES DENTS

20 ans, toutes ses dents, mais pas pour autant l'âge de raison. Notre Margouillat grandit, mûrit mais n'a pas pour autant l'intention de changer. Il n'a donc pas fini de nous surprendre, nous faire rire et nous attendrir.

PHOTOS: DR



GLOBICE, l'association qui veille sur nos baleines

L'ASSOCIATION GLOBICE OBSERVE DEPUIS PLUS DE 15 ANS LES BALEINES QUI LONGENT LES CÔTES RÉUNIONNAISES, AFIN DE MIEUX LES COMPRENDRE ET DONC LES PROTÉGER. TROIS QUESTIONS À LAURENT MOUYSSET, COORDINATEUR DE L'ASSOCIATION.



LE CONSEIL

« Il est très important de choisir un opérateur respectueux des règles quand on veut aller observer les baleines. Nous conseillons aux touristes de se renseigner auprès de l'hôtel où ils logent plutôt que de choisir au hasard. »

Pouvez-vous présenter l'association Globice ?

Elle a été créée en 2001 et son but est de mieux connaître les populations de cétacés de La Réunion pour mieux les protéger. Pour cela, nous menons des études scientifiques en appliquant des techniques simples d'identification mais aussi plus complexes avec la pose de balises ou des analyses isotopiques. Nous œuvrons également à sensibiliser la population, notamment avec une charte d'approche que nous avons participé à mettre en place et que nous veillons à faire respecter.

Justement, cette charte d'approche est-elle bien respectée ?

L'approche des animaux par bateau s'est nettement améliorée. La problématique la plus importante aujourd'hui concerne la mise à l'eau avec les cétacés, pratique de plus en plus répandue. Sur toutes ces questions, nous formons depuis plusieurs années les professionnels afin de leur apporter les connaissances nécessaires mais également pour qu'ils soient des relais de sensibilisation. Les personnels du PALM et de l'ILOHA ont régulièrement suivi ces formations.

2018 a été une superbe année pour les baleines, quel bilan tirez-vous ?

Au total, 279 baleines différentes ont été observées en 2018. Après une chute importante en 2015 et 2016 avec seulement une trentaine de spécimens observés, 2017 et 2018 ont été des années exceptionnelles. Nous commençons d'ailleurs une étude avec l'Université pour comprendre les facteurs influant sur les migrations et expliquer pourquoi certaines saisons sont meilleures que d'autres. En décembre et janvier, nous avons également observé de nombreux passages de cachalots au large des côtes réunionnaises.

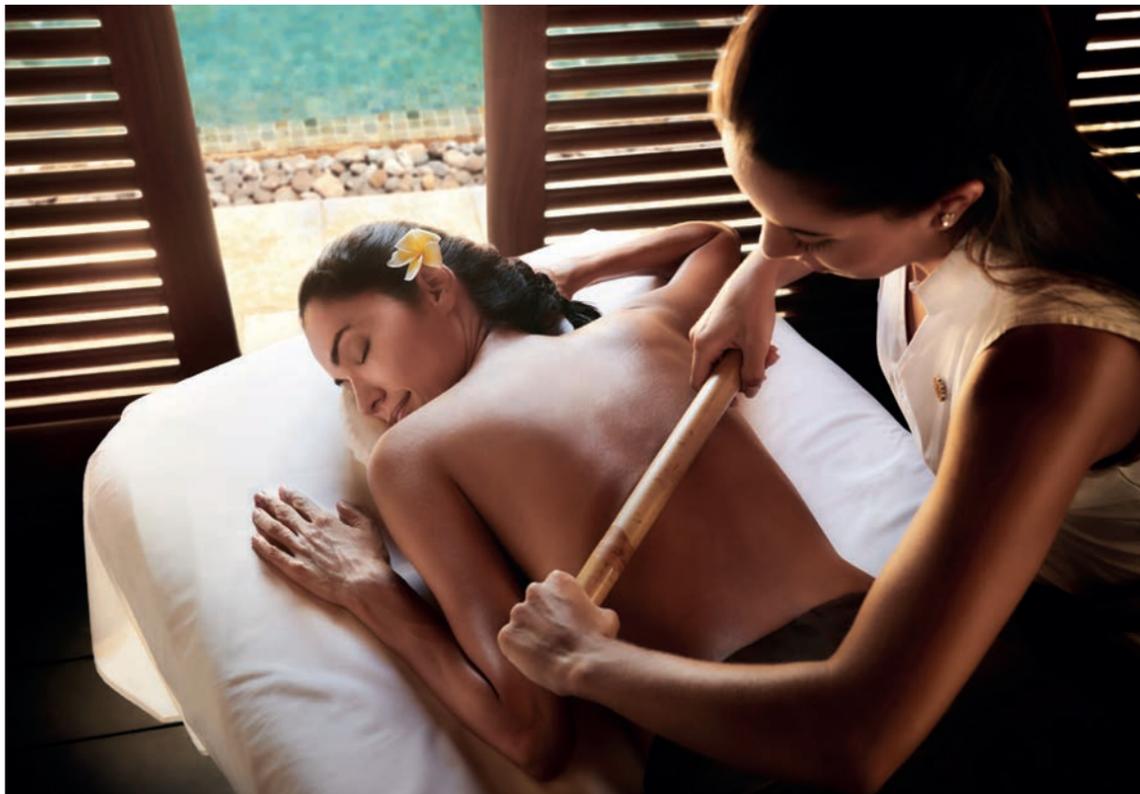
✱ PRATIQUE

Association Globice : 06 92 65 14 71
30, chemin Parc Cabris Grand Bois
97410 Saint-Pierre

PHOTOS: DR

Nous avons testé...
BAMBOO et BABY SOON :
Deux nouveaux soins « Signature »
 à **AKÉA SPA & BEAUTY**

PROPOSER UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE HORS DU COMMUN ET HORS DU TEMPS, AVEC DEUX NOUVEAUX SOINS " SIGNATURE " : BAMBOO ET BABY SOON. IMMERSION AVEC MATHILDE ET PAULINE, QUI NOUS FONT PARTAGER LEUR EXPÉRIENCE.



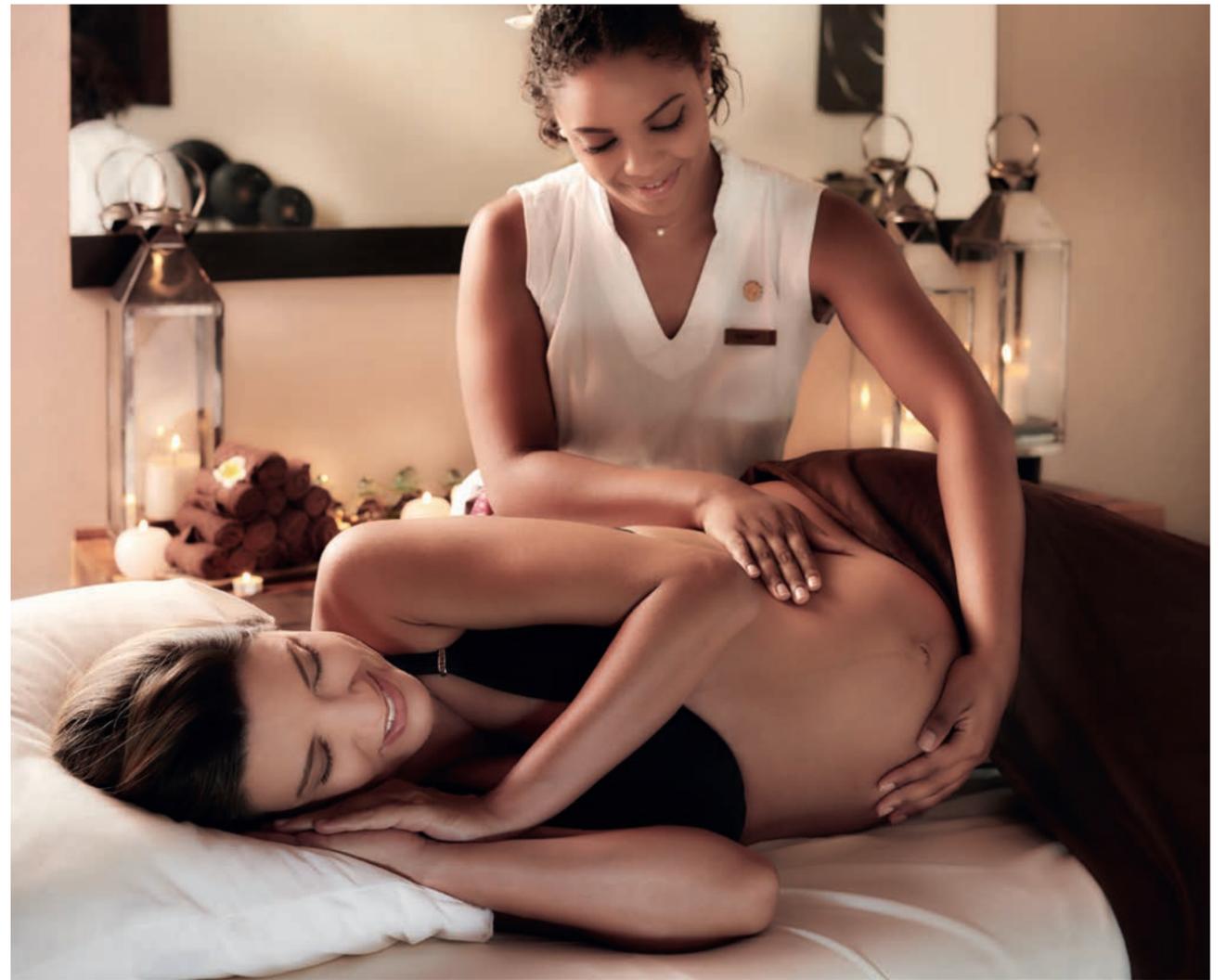
BAMBOO : Dynamisante énergie

Attirée par ce doux parfum au Secret de Spa, j'entre dans l'univers apaisé et verdoyant d'Akéa Spa & Beauty. Bain à remous, hammam, cascade d'eau fraîche, jardin tropical... tout y est pour se sentir immédiatement détendue, totalement déconnectée du reste du monde. Je me laisse emporter par le murmure de l'eau et l'atmosphère du lieu. J'ai hâte de découvrir ce nouveau soin entre les mains expertes d'Audrey.

Confortablement installée, les percussions du bambou sur mon dos annoncent le début du soin. Il glisse, roule, pivote sur

mes muscles en profondeur. Mon sentiment : celui d'un agréable et enivrant contraste. Une danse rythmée où la fermeté du bambou côtoie la douceur gestuelle. Mes muscles se détendent et les tensions se dispersent. Ce massage est plébiscité par les sportifs et très apprécié des randonneurs pour ses vertus à la fois relaxantes et dynamisantes, et je comprends pourquoi. Le soin terminé, j'en ressors avec une sensation de légèreté. Le sentiment d'avoir réveillé mon corps et soulagé mon esprit. Durée : 50 min

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIÈRE



BABY SOON : Le cocon des futures mamans

Enceinte de 7 mois, j'ai été tellement ravie d'apprendre qu'Akéa Spa & Beauty proposait un nouveau soin spécialement dédié aux futures mamans ! Le Baby Soon... un moment de plénitude et de profonde sérénité. bercée par la musique zen me plongeant instantanément dans une atmosphère reposante et relaxante, je m'abandonne aux mains de Maryse qui m'installe confortablement sur la table de massage. Allongée sur le côté droit, je sens ses mains délicates et rassurantes, enrobées d'huile neutre, se glisser avec douceur tout le long de mon corps. Gestes lents de la tête aux pieds, mouvements circulaires légers au niveau de mon dos et de mon ventre... J'éprouve, à cet instant, un moment fort et unique, une réelle harmonie et connexion avec mon bébé. Un instant magique...

Maryse passe ensuite à mes jambes, où cette fois les mouvements sont plus toniques et en profondeur, afin de stimuler la circulation et soulager cette sensation de jambes lourdes. Une agréable impression de légèreté m'envahit. Enfin, pour clôturer ce moment d'évasion hors du temps, un relaxant massage de tête m'est prodigué. Ses mains passent de mes épaules à la base de mon crâne, remontent et

massent mon cuir chevelu... de quoi décompresser, se libérer de toute pression.

Pour prolonger ce moment cocooning passé avec Maryse, un thé glacé maison m'est offert à la fin du soin. Allongée sur un des transats proches du bain à remous, je profite de ces derniers instants de détente et de bien-être que me procure ce cadre enchanteur d'Akéa Spa & Beauty. Je me sens apaisée, en union parfaite avec mon bébé. Un voyage sensoriel unique que je recommande vivement à toutes les futures mamans.

Depuis 2018, le soin Baby Soon s'ajoute aux autres soins d'Akéa Spa & Beauty accessibles aux femmes enceintes : Zen équilibre, Terre Ciel et Aqua Sens.

Durée : 50 min

Retrouvez l'ensemble de la collection de soins esthétiques et de bien-être sur :
palm.relse-ressourcer
 Horaires d'ouverture d'Akéa Spa & Beauty :
 tous les jours de 9 h 00 à 20 h 00.
 Tél. : 0262 56 44 82
 E-mail : akea@palm.re

ROLANDE, l'Iloha jusqu'au bout des doigts

ARRIVÉE EN 2004 COMME FEMME DE CHAMBRE STAGIAIRE À L'ILOHA, ROLANDE JULIE A GRAVI TOUS LES ÉCHELONS UN À UN. AUJOURD'HUI GOUVERNANTE, ELLE GARDE LA MÊME PASSION POUR SON TRAVAIL ET UN ÉMERVEILLEMENT INTACT.



Une chambre de l'Iloha, où Rolande travaille depuis maintenant quatorze ans.



Lorsque j'ai fait mon stage de deux semaines à l'ILOHA, en 2004, c'était pendant le Sakifo Festival. C'était très dur mais passionnant », se souvient Rolande, empreinte d'une légère nostalgie. A l'époque, le festival de musique phare de La Réunion était organisé à Saint-Leu et l'hôtel ILOHA accueillait de nombreux artistes participant à l'événement. Pour un stage d'apprentissage, Rolande était immédiatement plongée dans le grand bain. Particulièrement intense, cette première expérience lui a néanmoins plu. Elle a également convaincu ses employeurs puisque quelques mois plus tard, une fois ses études terminées, elle intègre l'équipe de l'hôtel en tant que seconde femme de chambre. Le début d'une longue histoire. Quatorze ans plus tard, après avoir été première femme de chambre, elle est désormais gouvernante.

« Je ne pensais pas pouvoir évoluer de la sorte, explique celle qui habite sur les hauteurs de l'hôtel, à Piton Saint-Leu. Mais notre directeur est quelqu'un de très humain et sa politique consiste à promouvoir et récompenser les personnes qui travaillent déjà au sein de l'établissement plutôt que d'aller en chercher

à l'extérieur. » Pas peu fière, Rolande dirige aujourd'hui une équipe de treize personnes dont elle gère le travail et les plannings.

LES CHEMISES DE PHIL BARNEY...

Avec ses quatorze années d'expérience au sein de l'ILOHA, celle qui assure connaître le moindre petit recoin de l'hôtel est aux premières loges pour en constater le développement et l'évolution. « A mon époque, nous n'étions que six femmes de chambre pour 50 bungalows. Que ce soit au niveau du service au client comme du matériel pour travailler, il y a eu d'importantes améliorations. »

« Service » et « client », deux mots qui reviennent constamment dans la bouche de Rolande. Satisfaire les résidents de l'hôtel, c'est son obsession. Son sacerdoce. « Ce que j'aime le plus dans mon métier, c'est le contact avec les clients. Voir arriver les touristes, que leur chambre soit impeccable et qu'ils ne manquent de rien, c'est mon plaisir, » assure-t-elle. Pour y parvenir, cette mère de trois enfants s'appuie sur ce qu'elle considère comme ses principales qualités : « être à l'écoute, toujours disponible et sur-

tout très calme dans le travail. »

Quant aux importantes améliorations que cite Rolande, elle y a également contribué. En effet, elle a su fédérer l'enthousiasme et la motivation au sein de son équipe en mettant en place des méthodes de travail innovantes suite à l'obtention de l'Ecolabel... utilisation de produits d'entretien à partir d'eau, de sel et d'un procédé d'électrolyse en remplacement des produits habituels, ou encore mise en place de formations de gestes et postures pour une meilleure ergonomie au travail.

A la ville, c'est autre chose. D'un tempérament très joyeux, Rolande, du haut de ses 52 ans, se décrit spontanément comme « fêtarde ». Une anecdote lui revient d'ailleurs très vite lorsqu'elle évoque son parcours à l'hôtel. « Phil Barney était mon idole et il est venu loger à l'ILOHA. J'étais contente de le croiser, j'ai eu un autographe et j'ai même repassé ses chemises, » s'amuse-t-elle avec une savante dose d'ironie. Beaucoup de sérieux et une touche de légèreté, Rolande colle décidément parfaitement à l'hôtel ILOHA.



PALM HOTEL & SPA RÉINVENTE SA RESTAURATION. SON NOUVEAU CONCEPT : LE LIVE-COOKING. L'IDÉE EST DE PROPOSER DES PLATS SUR MESURE ET CUISINÉS EN DIRECT DEVANT LES CLIENTS, TOUT EN CONSERVANT CE QUI FAIT LA RÉPUTATION DE L'ÉTABLISSEMENT : DES PRODUITS FRAIS ET HAUT DE GAMME POUR UNE CUISINE RAFFINÉE ET SAVOUREUSE.



Le LIVE-COOKING s'invite aux tables du PALM HOTEL & SPA

Un nouvel écrin pour un nouveau concept. Depuis le 19 novembre 2018, le MAKASSAR, fameux restaurant haut de gamme du PALM Hotel & Spa, accueille les gourmets dans un espace ouvert sur l'océan. Doté d'un comptoir et d'une cuisine ouverte sur le piazza central de l'hôtel, il abrite un espace "live-cooking" où est concoctée une cuisine sur mesure. Les clients sont ainsi invités à personnaliser leurs plats en fonction de leurs désirs et envies en choisissant parmi une sélection de poissons, crustacés et viandes d'exception, cuits à la minute et accompagnés de garnitures du moment.

PLUS DE 350 RÉFÉRENCES DE VIN
Pour ceux qui préfèrent se laisser guider par les talents du chef, la carte du restaurant propose une cuisine haut de gamme mettant en valeur des produits frais et de saison. Au menu, des

plats uniques et raffinés comme le palmiste rouge accompagné de fromage de chèvre de Takamaka fumé, un crumble aux truffes et piment z'oiseaux, la légine en croûte de corail de langouste ou encore une savoureuse caille des Avirons.

Les desserts ne sont pas en reste puisque le baba au rhum Savanna lontan rivalise avec "Les 4 fantastik", gourmandise déclinant les textures et saveurs de quatre chocolats différents. Pour accompagner ces mets, les sommeliers du restaurant sauront vous orienter parmi plus de 350 références de vin. Le rendez-vous est pris tous les soirs, de 19 h 00 à 21 h 30.

TAPAS, LIVE-COOKING ET VUE SUR GRANDE-ANSE
L'aventure continue avec le KOKOA Bar. Ouvert de 10 h 00 à 23 h 30, légèreté y est le maître-mot. La légèreté d'une cuisine équilibrée et gourmande grâce à une grande variété

de tapas préparées là aussi, en live-cooking : planche créole, tataki de thon accompagné de caviar d'aubergine et citron caviar, brochettes de camarons marinés à l'ail et au piment ou encore makis de canard fumé agrémentés de fromage de chèvre et papaye confite. La légèreté enfin d'une vue imprenable sur la plage de Grande-Anse surplombée par la magnifique terrasse du KOKOA Bar. Les tapas vous sont servies tous les jours de 12 h 00 à 19 h 00.

ESPRIT "LOUNGE BEACH" ET CHARIOT GOURMAND
L'offre du PALM Hotel & Spa en matière de restauration est complétée par un autre restaurant qui se pare de ses plus beaux atours pour charmer vos yeux, tout en réveillant vos papilles. Le KAH Beach est, comme son nom l'indique, un restaurant de plage à l'esprit "Lounge Beach". Vue sur l'océan et plats estivaux sont au menu. Dans une atmosphère propice à la détente, vous pourrez déguster de la truite entière de la Rivière des Remparts, un duo de gambas et langouste flambées ou encore une délicieuse souris d'agneau confite au kaloupilé.
Si vous avez fait l'impasse sur le dessert du midi ou tout simplement par gourmandise, le Coin Gourmand, chariot ambulante dédié à la pause goûter, propose des crêpes à la minute et smoothies de fruits frais tout l'après-midi.



PHOTOS : DG PHOTOGRAPHER

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIERE

AU PAYS DES FLEURS, fleurir toutes les occasions



PHOTOS: DR

CRÉÉ EN 2018, AU PAYS DES FLEURS N'EST PAS SEULEMENT UN FLEURISTE EN LIGNE. DANS UN SOUCI PERMANENT DE QUALITÉ ET DE SERVICE, AU PAYS DES FLEURS VOUS ACCOMPAGNE DANS TOUS LES MOMENTS IMPORTANTS DE VOTRE VIE, QU'ILS SOIENT PERSONNELS OU PROFESSIONNELS.

AU SERVICE DES ENTREPRISES...

En perpétuelle évolution, Au Pays des Fleurs propose plusieurs services aux entreprises. Pour un besoin ponctuel ou récurrent, Au Pays des Fleurs vous accueille dans ses locaux, afin de déterminer l'ensemble des besoins et apporter un service personnalisé.

La fidélisation et le service aux clients est un souci majeur pour les entreprises. Afin d'accompagner les professionnels dans la satisfaction de leurs clients et partenaires, Au Pays des Fleurs propose une formule d'abonnement qui permet de livrer ou se faire livrer des bouquets selon un budget établi au préalable, à la fréquence et aux dates désirées, et ce pour une durée choisie.

Outre la formule d'abonnement, Au Pays des Fleurs propose des « ateliers fleurs », moment de détente destiné aux personnels des entreprises, organisés dans le Flower Lounge, un espace dédié aux rencontres et au partage, autour d'une collation (jus de fruits et fruits frais, petit-déjeuner, espace photo...).

Plus de deux heures d'atelier floral en compagnie d'un fleuriste professionnel. Les invités apprennent la manipulation des fleurs, l'art de réaliser un bouquet, une couronne florale ou une composition de table selon un thème déterminé à l'avance. Et bien sûr, chaque participant repart avec sa création ! Au Pays des Fleurs est également le partenaire idéal pour tous les salons, congrès, inaugurations, lancement de marque, mise en avant de produits ou encore pour créer une ambiance corporate dans les hôtels et les restaurants. Au Pays des Fleurs, c'est un service à la carte qui sait apporter une réponse à tous les besoins.

CONTACT ET INFORMATIONS

AU PAYS DES FLEURS

L'atelier est situé dans le showroom de Colipays

Zone Aéroportuaire de Gillot
97438 Sainte-Marie

Ouvert du lundi au jeudi de 8 h 30 à 18 h 30, le vendredi de 8 h 30 à 18 h 00 et le samedi de 9 h 00 à 12 h 00.

Renseignements : 02 62 28 99 99

www.aupaysdesfleurs.re



... ET DES PARTICULIERS

Grâce à la qualité de ses produits et de son service, Au Pays des Fleurs sublimerait tous les grands moments de votre vie.

Mariage, baptême, communion, anniversaires et fêtes... Au Pays des Fleurs vous accompagne dans toutes les étapes de réalisation, afin de rendre l'événement inoubliable. Pour les mariages est proposé un service classique de bouquets de mariée et de demoiselles d'honneur, décorations de voiture, centres de tables, parures d'autel, boutonnières... Afin de personnaliser encore davantage l'événement, l'artisan fleuriste propose également des réalisations sur mesure : messages fleuris, murs et cœurs de fleurs, arches...

Afin de bien déterminer les désirs et envies, l'équipe vous reçoit dans son Flower Lounge pour faire connaissance autour d'une collation et proposer ainsi une prestation et un devis adaptés. L'accompagnement personnalisé permet de proposer une décoration florale qui corresponde aux mariés et qui surprenne les invités.

Après cette première étape, Au Pays des Fleurs offre aux mariés un atelier personnalisé, dirigé par un fleuriste professionnel, permettant de choisir les couleurs, les thèmes (champêtre, chic, rétro...) et les ornements adaptés. Puis, le rêve prend forme et les choix des mariés seront réalisés selon leurs souhaits dans l'atelier.

HOTELS @ CO

EVASION

LA RÉUNION :
LES BALADES CRÉATIVES

MADAGASCAR :
TULÉAR DIVERSE
ET AUTHENTIQUE

ILE MAURICE :
LA VALLÉE DE FERNEY

ILE RODRIGUES :
PARADIS POUR ROBINSONS

PHOTO: DR



LES BALADES CRÉATIVES

Une découverte poétique de la nature et du patrimoine réunionnais



DES BALADES SPECTACLES. C'EST AINSI QUE L'ON PEUT DÉFINIR AU MIEUX LE CONCEPT DES BALADES CRÉATIVES. UNE MANIÈRE ORIGINALE ET LUDIQUE DE DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE CULTUREL ET NATUREL RÉUNIONNAIS EN SORTANT DES SENTIERS BATTUS, AU PROPRE COMME AU FIGURÉ. SUIVEZ LE GUIDE !

Les Balades Créatives sont à la croisée des chemins. Ni une simple visite guidée ni un spectacle vivant hors les murs. Elles sont les deux à la fois. Elles sont surtout une manière différente de découvrir le patrimoine naturel et culturel de La Réunion via le spectre du spectacle vivant. Mises en scène et animées par des artistes professionnels, les créations se veulent authentiques en cherchant à éviter toutes formes de folklorisations culturelles. Ainsi, elles privilégient un tourisme durable, insolite et... poétique.

Au total, 25 balades-spectacles ont été créées aux quatre coins de l'île. Certaines sont récurrentes, quand d'autres disparaissent de l'agenda et sont remplacées par de nouvelles créations. Les sites choisis sont volontaire-

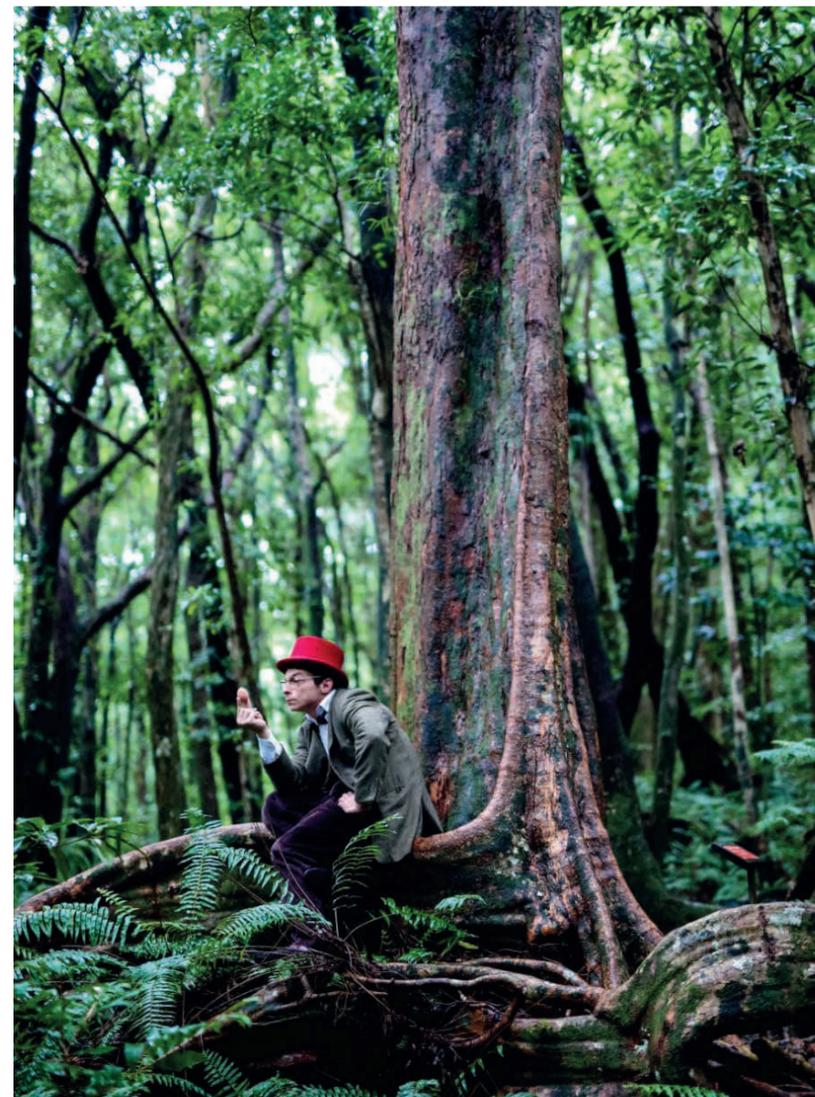
ment très peu connus et, pour la plupart, introuvables dans les guides touristiques. L'histoire racontée par le spectacle qui s'y joue, devant les yeux ébahis des spectateurs-promeneurs, permet d'aborder différents pans de la culture réunionnaise : son histoire, sa nature, sa musique, ses danses, ses légendes...

Toutes les sorties proposées par les Balades Créatives sont accessibles à un public familial (enfant à partir de 4 ans). La durée est comprise entre 45 minutes et 1 h 45 et les dénivelés ne dépassent jamais les 150 mètres.

✻ INFOS

Site: <https://balades-creatives.com/>
Contact : 0692 50 97 29
Tarif : Entre 10 et 18€

PHOTOS: DR



NOTRE SÉLECTION

**ZISTWAR TI ZAN
SI LARGAMASSE – VOLCAN**

Partez à la découverte d'une zone du volcan quasiment inconnue du grand public : le Piton Argamasse. Cette balade-spectacle vous fera voyager à travers la revisite de contes et légendes qui ont bercé les enfants réunionnais : les célèbres Ti Jean, Gran Diab et Gran Mer Kalle. Le tout avec une vue magnifique sur le Piton des Neiges, le littoral Sud-Est de La Réunion et le Piton de la Fournaise.

Niveau : Facile
Durée : 1 h 30
Dénivelé : 100 mètres.

**MARRONNAGES À L'ÉTANG
SAINT-PAUL**

Bienvenue en plein cœur de la Réserve Naturelle de l'Étang Saint-Paul. Cette balade-spectacle vous plongera dans les histoires des anciens esclaves marrons ayant vécu sur ce territoire. Une visite insolite permettant de découvrir toute la richesse du patrimoine naturel de la prairie humide.

Niveau : Facile
Dénivelé : Aucun
Durée : 45 min

**JALOUSERIE DANN BRAS-CABOT
– PLAINE DES PALMISTES**

Marécages, rondins de bois et passerelles servent de décor à cette balade créative qui ravira les petits aventuriers avides de boue. Dans la « jungle » de la forêt de Bébou, véritable bijou de l'Est de La Réunion, cette promenade sera l'occasion de conter une belle légende créole. Sur fond de jalousie...

Niveau : Facile
Dénivelé : 0
Durée : 1 h 30

TULÉAR, diverse et authentique

AUTHENTICITÉ, DIVERSITÉ CULTURELLE ET RICHESSES NATURELLES, TULÉAR EST UN PARADIS POUR VOYAGEURS EN QUÊTE DE DESTINATIONS EXOTIQUES ENCORE PRÉSERVÉES. LA «CITÉ DU SOLEIL», SON AFFECTUEUX SURNOM, EST UNE SÉDUCTRICE QUI SAURA VOUS CHARMER.

Vous êtes au Sud-Ouest de Madagascar, en bordure du canal du Mozambique. Bienvenue à Toliara. Tuléar, de son nom français, est une ville de couleurs. Celle du soleil pour commencer, puisque traversée par le tropique du Capricorne, elle a la réputation d'être ensoleillée toute l'année. Mais aussi les couleurs de ses habitants, véritable mosaïque ethnique qui s'explique par la riche histoire de cette ville portuaire à l'esprit ouvert et accueillant.

Tuléar est à ce titre une destination culturelle de premier choix. Le musée océanographique Rabesandratana permet de découvrir les splendides fonds marins du canal du Mozambique, tandis que le musée des Arts et traditions Mahafaly retrace l'évolution de l'artisanat, des coutumes et des pratiques culturelles des ethnies de la région.

Ceux qui souhaitent davantage s'immerger peuvent également se rendre dans des villages typiques comme ceux d'Anakao ou de Sarodrano, un ancien repaire de pirates désormais occupé par les pêcheurs Vezo et leur célèbre pirogue traditionnelle.

A Tuléar, les amoureux de nature ne seront pas en reste. A 30 kilomètres au Nord, la station balnéaire d'Ifaty est une plage de sable blanc et d'eau turquoise comme il en existe peu. Sous l'eau, l'une des plus grandes barrières de corail du monde et une faune et flore marines d'une diversité exceptionnelle.



Sur le chemin d'Ifaty, une halte s'impose à Honko, réserve écologique de mangroves abritant notamment 35 espèces d'oiseaux rares. En s'enfonçant très légèrement dans les terres, les amateurs de randonnée et trekking trouveront également leur bonheur entre déserts de sable, forêts de baobab et autres canyons sauvages.

Préservée et authentique, Tuléar n'en reste pas moins une ville vivante et festive. Le soir, la « cité du soleil » s'ouvre aux épicuriens et noctambules. Elle compte de nombreux restaurants aux influences indiennes, chinoises et européennes et des bars-discothèques à l'ambiance toute tropicale. Tuléar est belle. Toliara est surprenante.

UNE NOUVELLE LIGNE AÉRIENNE POUR RELIER TULÉAR À LA RÉUNION

Le 3 décembre 2018, Air Austral, en partenariat avec Air Madagascar, a inauguré une ligne Réunion-Fort-Dauphin-Tuléar. Elle fonctionne à un rythme de deux vols aller-retour par semaine, le lundi et le vendredi.

Il faut compter 2 h 30, escale comprise, pour se rendre à Tuléar et 3 heures, escale comprise, pour en revenir. Les départs se font depuis l'aéroport Roland-Garros de Sainte-Marie.

Pour réserver : www.air-austral.com

✦ PRATIQUE

Vous pouvez vous renseigner et réserver un séjour sur le site <https://madagascar-tourisme.com>



PAGE DE GAUCHE © MADAGASCAR
PAGE DE DROITE © ROD WADDINGTON, COMMON.WIKIMEDIA.ORG/WIKI/FILE:AVENUE_OF_BAOBABS
© SAHA TRAVEL MADAGASCAR FANDANA
© TOLAGNARO BAY, FORT DAUPHIN, WORLDWIDE ELEVATION MAP FINDER

LA VALLÉE DE FERNEY, quand l'île Maurice se pare de vert

MAURICE ET SES PLAGES DE SABLE FIN. MAURICE ET SA MER BLEUE TURQUOISE. UNE CARTE POSTALE IDÉALE MAIS INCOMPLÈTE. MAURICE, C'EST ÉGALEMENT UNE NATURE LUXURIANTE, RARE ET PRÉSERVÉE. UN PETIT DÉTOUR PAR LA TROP MÉCONNUE VALLÉE DE FERNEY SUFFIT À S'EN CONVAINCRE.

Voyager à l'île Maurice, c'est accepter d'être constamment émerveillé par la beauté des plages, des paysages et par la diversité de la faune et la flore de ce joyau de l'Océan Indien. Dans le Sud-Est de l'île, non loin de Vieux Grand Port, la vallée de Ferney est un écrin de nature jalousement préservé. 200 hectares de réserve naturelle traversés par une piste de 10 kilomètres.

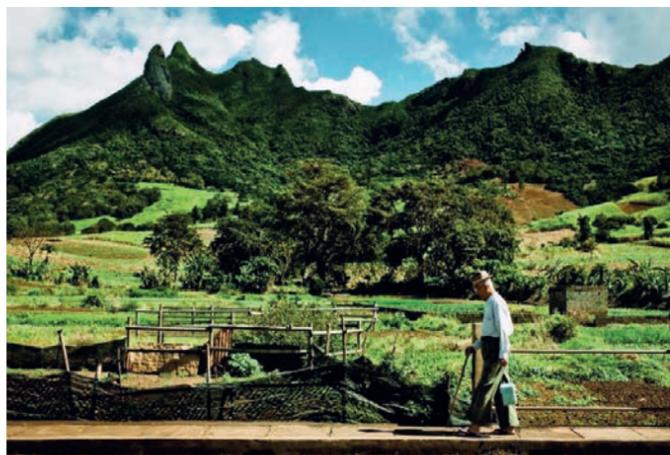
S'immerger dans la vallée de Ferney est une expérience unique où le bleu de l'océan mauricien est contrasté par le vert de l'immense forêt tropicale qui se dresse de part en part. Un paysage vallonné où cohabitent champs, pâturages, bois exotiques et ruisseaux. Site protégé depuis son inauguration en 2008, la vallée est un sanctuaire pour la biodiversité mauricienne. Durant leur promenade, les randonneurs auront le loisir de s'émerveiller à la vue d'espèces animales endémiques comme la crécerelle de Maurice, un oiseau de proie de la famille des faucons. Les amateurs de fleurs ne seront pas en reste car bon nombre des 700 plantes indigènes de l'île, dont plus de 60 espèces différentes d'orchidées, poussent dans la vallée.

A pied ou en 4x4, en famille ou en amoureux, la vallée de Ferney s'apprécie pour son calme et sa beauté. Avec cette impression, diffuse mais bien présente, d'être privilégié.

✦ PRATIQUE

A Vieux Grand Port

Ouvert tous les jours de 9 h 00 à 15 h 00. La visite est libre ou guidée sur réservation. Il faut compter entre 1 h 30 et 2 h 00 pour la randonnée et prévoir des chaussures de marche, une réserve d'eau et de la crème solaire. Il est également possible de parcourir la vallée en 4x4 sur réservation.



UN DÉJEUNER AU FERNEY LODGE POUR PROLONGER LE PLAISIR

Quand on pénètre dans la vallée de Ferney, on souhaite en sortir le plus tard possible. Après la promenade, il est donc temps de savourer un bon repas mauricien tout en appréciant le paysage et en profitant de l'air frais qui circule aisément entre les collines. C'est la proposition du Ferney Lodge, restaurant niché au cœur de la vallée. La cuisine, typiquement mauricienne, est préparée à base de produits locaux et frais. Les légumes sont cultivés au sein même du jardin du Ferney et, bien sûr, sans aucun pesticide.

Depuis la terrasse du restaurant, vous jouissez d'une vue imprenable sur la vallée de Ferney avec l'Océan Indien comme arrière-plan. Cerise sur le gâteau, la terrasse surplombe également un enclos de tortues de terre géantes et leur calme inspirant. Un moment suspendu et rare.

PHOTOS: OFFICE DU TOURISME MAURICE, JOSEPH MANGLAVITI - DR





RODRIGUES, paradis pour robinsons

Découverte en 1528 par le navigateur portugais Don Diego Rodriguez à qui elle doit son nom, la petite île volcanique de Rodrigues fait aujourd'hui partie de la République de Maurice. Posé sur l'Océan Indien à 560 km à l'Est de l'île Maurice, ce bout de rocher luxuriant offre à ses visiteurs des paysages variés à la beauté sauvage et préservée. Isolée de l'agitation du monde, un peu hors du temps, la population rodriguaise vit dans le respect de ses traditions créoles, héritées des cultures africaine, malgache et européenne. Les quelque 40 000 âmes qui peuplent l'île cultivent un mode de vie paisible et harmonieux, en accord avec le rythme de la nature. Les Rodriguais vivent de la pêche, de l'artisanat et plus récemment, du tourisme. Les femmes participent activement à la vie économique. Une douceur de vivre et une convivialité qui rendent la destination si attachante. Un immense lagon – deux fois plus étendu que l'île elle-même – borde les longues plages désertes de sable blanc et les petites criques aux eaux cristallines. Rodrigues a les faveurs des voyageurs en quête de tranquillité et d'authenticité, fuyant la foule et les grands complexes hôteliers. L'île est propice à la randonnée, aux baignades sans fin et aux rencontres avec les habitants dont la gentillesse n'a d'égale que la générosité. Rodrigues est également réputée chez les amateurs de sport de glisse, planche à voile, surf ou kitesurf et chez les plongeurs pour qui le lagon se révèle un fabuleux terrain de jeu. Peu profond et riche en coraux, il est parsemé de 17 îlots que l'on ne se lasse pas d'explorer.

VISITE GUIDÉE DE QUELQUES SITES À NE PAS MANQUER :

- L'île aux Cocos : au beau milieu d'un lagon turquoise, l'île aux cocos est célèbre pour être un sanctuaire d'oiseaux.
- La caverne Patate : située au Sud-Est de l'île, elle offre une expérience unique en proposant aux visiteurs de marcher à 8 m sous le niveau de la mer.
- Réserve François Leguat : site écotouristique dont l'objectif est de réintroduire les tortues géantes dans un habitat naturel.
- Le Jardin des 5 sens : jardin botanique tropical, dans lequel découvrir la faune et la flore de Rodrigues.
- Tyrodrig Zip Line : cette tyrolienne située à la Montagne Malgache entraîne ses visiteurs à travers les plus belles vallées de la région.
- Sous l'océan : partez à la découverte d'un lagon de 220 km², qui compte pas moins de 273 espèces de coraux sur les 315 répertoriés dans le monde.
- Kitesurf : entourée par des récifs coralliens, l'île Rodrigues offre des conditions idéales pour les sports de glisse. Les côtes Sud et Est sont d'ailleurs considérées comme faisant partie des meilleurs spots au monde pour la pratique du kitesurf.

✳ CARNET DE ROUTE

Office du Tourisme de Rodrigues
www.tourism-rodrigues.mu

Y ALLER :

Air Austral : A compter du 1^{er} avril 2019, la compagnie réunionnaise desservira l'île de Rodrigues à raison d'une fréquence par semaine les samedis et ce tout au long de l'année. Cette liaison sera opérée au moyen d'un ATR 72-500.
Décollage de St-Denis de La Réunion à 13 h 45
- arrivée à Rodrigues à 15 h 45
Décollage de Rodrigues à 16 h 45
- arrivée à St-Denis de La Réunion à 18 h 45



PHOTOS: DR



Aquarium de La Réunion

Saint-Gilles-les-Bains

UNE IMMERSION DANS UN MONDE FASCINANT



Une vitrine ouverte sur l'Océan Indien



Ouvert 7j/7
de 10h à 18h



700 poissons
coralliens



Tous les jours une
nouvelle animation

www.aquariumdelareunion.com • 0262 33 44 00

île maurice

Amoureuse

Maurice

à chaque fois différente.

