

Signature

BY HOTELS & CO

La Réunion

TENDANCE
*Shopping et
créations locales*

COUP DE CŒUR
*Les adresses
de Margie Sudre*

EVASION
*L'île Maurice
authentique*

**Luxe &
Douceur**

SOMMAIRE



34

- 10 ACTUALITÉS CULTURELLES
*théâtre, danse, musiques du monde :
la Réunion, terre de spectacles.*
- 12 *HÔTELS & CO - TENDANCES*
- 14 SHOPPING : *nos trouvailles mode,
bijoux et déco*
- 18 CARNET SECRET : *les confidences
de Margie Sudre*
- 20 FOAH : *le beach wear made in Réunion*
- 22 LES CAVES DU PALM :
une histoire d'hommes et de vin
- 24 *HÔTELS & CO - ATTITUDE*
- 26 PORTRAIT : *Jehan Colson,
chef des restaurants du Palm*
- 28 GASTRONOMIE : *des huiles alimentaires
uniques au monde*
- 30 RENCONTRE : *Jean-Claude et
Yvette Poulard, vacanciers heureux*
- 32 *HÔTELS & CO - EVASION*
- 34 RÉUNION : *luxe et douceur à la Réunion*
- 44 OCÉAN INDIEN : *le Domaine de
Bel Ombre, l'Île Maurice authentique*
- 50 ÉVÉNEMENTS : *cela s'est passé
dans nos hôtels...*



30



50



14

Voca People

Quelque part dans les méandres de l'univers brille une planète blanche et unique : Voca, la planète musicale. Utilisant gammes musicales et expressions vocales comme langage, ses habitants, les Voca People, y coexistent paisiblement. Un jour, ils captent des sons venus de la Terre et d'autres planètes. Désireux de partager leur message musical et leur philosophie, huit ambassadeurs quittent Voca et, grâce à leurs pouvoirs phénoménaux, entreprennent un voyage intergalactique à la rencontre des différentes cultures. Les Voca People croient profondément aux pouvoirs de la musique qui, selon eux, peut apporter joie et harmonie universelle. Après le

SPECTACLE MUSICAL



succès de leur première saison en France (plus de 250 000 spectateurs !), ils reviennent avec des nouvelles Voca-Surprises dans un nouveau spectacle. Dans ce dernier, ils allient performance vocale, chansons a capella et techniques de beatbox... Un spectacle plein d'humour, d'émerveillement et d'énergie.
Vendredi 10 mai 2013 à 20 h
au Théâtre Luc Donat au Tampon

UN PETIT TOUR AU THÉÂTRE !

DES CONCERTS, DU THÉÂTRE, DU CIRQUE, DE LA DANSE... VOICI, UNE SÉLECTION DE L'ACTUALITÉ CULTURELLE DE L'ÎLE CE TRIMESTRE...

Ballet du Bolchoï

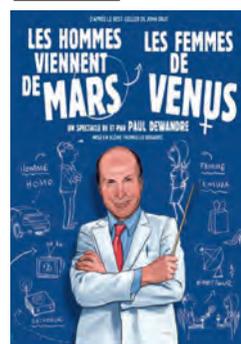
DON QUICHOTTE

CINÉMA-DANSE Fougue, flamboyance, rythme... *Don Quichotte* est l'œuvre emblématique du grand ballet russe. Un sommet de virtuosité technique projeté sur grand écran. Adapté du chef-d'œuvre de Cervantès, ce ballet associe aux aventures extravagantes du cavalier de la Mancha l'intrigue amoureuse qui se noue entre la jeune Quiterie et le barbier Basile. Construite autour des moments phares de *Don Quichotte*, comme la célèbre charge contre les moulins à vent, l'œuvre est l'une des plus célèbres du répertoire russe. L'osmose entre les deux jeunes étoiles du Bolchoï, Natalia Osipova et Ivan Vasiliev, amoureux à la scène comme à la ville, a valu à cette monumentale production des hourras mondiaux. Elle incarne la perfection de l'élégance classique, il possède la fougue, l'instinct et une sidérante maîtrise technique. Ensemble, ils donnent l'impression de pouvoir accomplir toutes les prouesses.

Vendredi 26 avril 2013 à 19 h
au Teat Champ Fleuri à Saint-Denis



THÉÂTRE



LES HOMMES VIENNENT DE MARS, LES FEMMES DE VÉNUS

Après plus d'un million de spectateurs, plus de mille représentations, six années de succès et des centaines de couples heureux, Paul Dewandre présente à La Réunion les toutes dernières représentations de son spectacle à succès ! Il faut dire que le sujet est intemporel et universel... et quand il est traité avec autant de légèreté et de profondeur, d'humour et de pertinence, on comprend aisément pourquoi Paul Dewandre a battu tous les records de popularité avec son one man show. Il est, sur scène, un véritable décodeur des relations hommes-femmes permettant à chacun de mieux comprendre l'autre. Alors, n'attendez plus, courez-y sans hésitation... c'est le moment où jamais !
Jeudi 18 avril 2013 à 20 h au
Théâtre Luc Donat au Tampon

Ernesto "Tito"

PUENTES BIG BAND

MUSIQUE 21 musiciens sur scène et un leader qui incarne toute la saveur des musiques afro-cubaines : Ernesto « Tito » Puentes débarque sous nos tropiques avec le big band latino le plus extravagant qui soit. A plus de 84 ans, ce trompettiste, forgé dans les clubs populaires bouillants de Santiago de Cuba et passé par toutes les scènes du monde, vient de sortir un album d'une absolue décontraction : *Gracias*. Un merci chaleureux lancé au public et à la vie, qui l'ont vu d'abord accompagnateur de stars du music-hall comme Joe Dassin ou Claude François, puis leader de la nouvelle vague salsa des années 90.

A la tête d'une brigade rythmique recrutée parmi l'élite des musiciens latinos de Cuba, de Colombie, du Venezuela et même de Paris, « Tito » Puentes continue de partager sa passion pour la musique cuivrée, puissante et spontanée qui fait danser les foules mondiales depuis plus de vingt ans.

Samedi 27 avril 2013 à 19 h 30 au Teat Plein Air à Saint-Gilles



CIRQUE

AURÉLIEN BORY - COMPAGNIE 111 : SANS OBJET

Trois ans après *Les Sept Planches de la Ruse*, Aurélien Bory revient au Teat Champ Fleuri avec une exploration poétique des rapports entre l'homme et la machine. Entre comédie philo-industrielle, science-fiction et pure quête du beau geste, ce grand opus de cirque contemporain confronte deux acrobates à la puissance d'un énorme robot. Au centre de la scène, un énorme bras mécanique robotisé tout droit sorti d'une usine d'automobiles se met en mouvement, machine étrange rendue inutile et incongrue par l'absence de fonction industrielle – sans objet, donc. Deux humains entrent. S'engage alors un dialogue entre ces derniers et le monstre mécanique délocalisé.

Théâtre d'action, réflexion chorégraphique, performance de cirque, le travail pluridisciplinaire d'Aurélien Bory semble toujours vouloir mesurer l'homme à des forces qui le dépassent...

Les 4, 5 et 6 avril 2013
à 20 h, au Teat Champ Fleuri
à Saint-Denis



CONCERT

LES PETITS CHANTEURS À LA CROIX DE BOIS

En 100 ans d'existence, les Petits Chanteurs à la Croix de Bois ont fait parler d'eux. Visages anonymes aux voix d'anges, dans leurs aubes blanches, ils parcourent le monde en chantant pour transmettre un message de Paix. Chorale composée de garçons âgés de 9 à 15 ans, Les Petits Chanteurs à la Croix de Bois, c'est aussi une grande famille

réunie autour d'une école de vie et de partage, gérée par une association loi 1901 à Paris. Ce chœur d'enfants, devenu l'un des chœurs les plus connus à l'échelle internationale, sera de retour dans l'île, après quatre années d'absence, à la mi-avril pour une tournée qui ravira leurs nombreux fans.

En tournée dans les différentes
églises de l'île du 10 au 19 avril 2013

HOTELS @ CO

**TEN
DAN
CES**

SHOPPING

CARNET SECRET :
MARGIE SUDRE

CRÉATEURS
LOCAUX :
MYRIAM CAZAL ET
SIMONA STOEVA

LES CAVES
DU PALM





LUXE ET FARNIENTE
au Palm Hôtel & Spa.

1

LES JOLIES CHOSSES

La femme mise en valeur !

« *Le vêtement est au service de la femme* » est la devise d'Edwige, créatrice de la boutique Les Jolies Choses, il y a de cela sept ans. Depuis, elle ne cesse de mettre en valeur la femme moderne à travers des marques de créateurs en prêt-à-porter telles qu'American Vintage, Les Petites, Sessun, etc. mais aussi de chaussures : La Botte Gardiane, Anniel... ou encore en accessoires, Pascale Monvoisin, Hipanema... A la demande de ses clientes, Edwige est allée, cette année, à la recherche de nouvelles marques, tout aussi belles mais plus abordables en termes de prix. Et elle a rapporté des trésors notamment dans les styles « hippie chic », « rock glamour » ou « safari », très tendances ces temps-ci... De nombreuses surprises vous attendent donc aux Jolies Choses à Saint-Pierre mais également au & Concept Store à Saint-Denis. 62 rue François de Mahy à Saint-Pierre – Tél : 0262 25 53 23



La Boîte à Chaussures

Le confort avant tout !

En créant La Boîte à Chaussures il y a un peu plus d'un an, Estelle s'est donnée pour mission de proposer aux habitants de Saint-Leu des chaussures confortables tout en étant tendance, dans une gamme de prix très large. Ainsi, que vous optiez pour des baskets, des savates, des chaussures en toile ou en cuir, vos pieds bénéficieront d'un confort dont vous ne pourrez plus vous passer.

La nouvelle collection, faite de chaussures sportswear, d'espadrilles ou encore de talons compensés, a été choisie par Estelle en fonction de la demande mais aussi bien sûr de la mode. A noter que les hommes et les enfants ne sont pas en reste avec de nouvelles marques inédites. Enfin, La Boîte à Chaussures propose également des accessoires (sacs, porte-monnaie, montres...).

297 rue du Général Lambert à Saint-Leu –
Tél : 0262 54 81 28



2



3

Permale JOAILLIER CRÉATEUR

Des créations originales et sur-mesure

Bijoutiers de père en fils depuis 1875, Permale Joaillier Créateur est une entreprise où l'artisanat d'art s'exprime sur chaque réalisation. Le jeune chef d'entreprise, Siva Permale, se définit comme un architecte du bijou mettant en scène les règles de l'art de la joaillerie afin d'obtenir une pièce d'exception, unique et originale. Vous trouverez notamment dans cette bijouterie spécialiste du mariage un large choix d'alliances exclusives mais aussi des bagues de fiançailles, sans compter la possibilité d'obtenir votre bijou sur-mesure à travers un service personnalisé et des conseils adaptés. Pour rester au fait des techniques nouvelles, la maison est affiliée à la Fédération Nationale de Bijoutier Joaillier de France. De ce fait, la formation des ouvriers tient une place importante afin d'offrir un service de qualité.

61 rue Victor Le Vigoureux à Saint-Pierre -
Tél : 0262 351 391
103 rue Jean Chatel à Saint-Denis -
Tél : 0262 776 722



Bambrousse

De l'artisanat alimentaire inédit

Située sur le front de mer de Saint-Pierre, dans les bâtiments des Comptoirs du Sud, Bambrousse est une épicerie fine réunionnaise dans laquelle vous ferez de magnifiques découvertes : près de 600 références réalisées à partir de recettes développées par Matthieu Duquenois sous la marque Epices and Love. Ainsi, des sucres et des sels aromatisés, des rhums arrangés, des huiles d'olive et vinaigres variés, des confitures, des chutneys, des pestos, des moutardes, des sirops, des caramels à tartiner, des miels... aux saveurs locales traditionnelles ou inédites, le tout proposé dans des packagings aussi tendances que pratiques. La dernière nouveauté : une préparation pour rhum arrangé instantané en tube contenant le sirop de fruits et les épices. De belles idées de produits souvenirs à rapporter après des vacances dans l'île mais aussi un passage obligé pour tous les Réunionnais en quête de saveurs « longtemps » ou de nouveaux mélanges.

1 place Napoléon Hoarau à Saint-Pierre - Tél : 0262 25 09 11



LA FABRIC

La mode déco à petits prix !

A travers La Fabric, Christelle Sauger a décidé de vous proposer une réelle révolution dans vos achats en décoration. En effet, La Fabric, société 100 % réunionnaise, est un site marchand de décoration qui vous donne accès à des produits contemporains à petits prix, livrables dans toute l'île. La sélection de produits change régulièrement et des ventes flash sont organisées pour les personnes inscrites sur le site : www.lafabric.re. Des meubles, des tables basses, des sièges... et même une sélection « outdoor » combleront tous vos désirs en matière de déco. La Fabric, c'est aussi un show-room où vous trouverez les échantillons des produits vendus sur le site : sols souples, papiers-peints, stickers... mais également de nombreux petits objets contemporains qu'on ne trouve pas en ligne.

1^{er} étage du Forum à Saint-Gilles les Bains - Tél : 0262 09 58 43



Le Madras

Deux passionnés de pâtisserie fine

C'est en 2010 que Marie-Sophie Fructuoso et son compagnon Cédric Fritsch reprennent la pâtisserie le Madras à Saint-Joseph. Depuis, ils éveillent chaque jour, grâce à leur talent, la curiosité et surtout la gourmandise de leurs clients.

Au Madras, la spécialité, ce sont les macarons sucrés : pistache-goyavier, gingembre-fraise, patate douce, coco-passion... et salés : rougail saucisses, combava-camarons, foie gras-framboise... On y retrouve aussi de nombreux entremets. Le Tatin, par exemple, est composé d'une crème à la vanille et à la pomme, d'un caramel mou à la vanille et de pommes cuites au four avec un décor en crumble... Sans compter les pièces montées et décors en sucre pour les grands événements, livrés sur toute l'île.

34 rue du Général Lambert à Saint-Joseph - Tél : 0262 56 33 52





MARGIE SUDRE

LA RÉUNION, SON ÎLE DES POSSIBLES

*L'OCCASION DE DÉCOUVRIR
LA RÉUNION AUTREMENT...
L'INTIMITÉ D'UNE ÎLE
À TRAVERS L'OEIL
D'UNE PERSONNALITÉ "PÉI".*

Par KAREEN GUILLAUME //

Médecin anesthésiste, Margie Sudre, élevée en France mais née au Vietnam, s'installe à la Réunion en 1976 avec son compagnon, Camille Sudre.

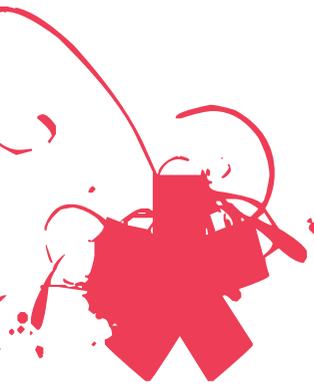
Ensemble, ils créent Radio Freedom, une des premières radios libres sur les ondes réunionnaises. Elle entame une carrière politique et devient Présidente de la Région Réunion en 1993, quand Camille voit annuler sa propre élection. En 1995, elle est nommée Secrétaire d'Etat à la Francophonie sous le gouvernement Juppé et occupera le poste jusqu'en 1997. Éluë à deux reprises au Parlement Européen, en 1999 et 2004, elle préside aujourd'hui le Haut Conseil de la Commande Publique à la Réunion.

Femme de tête et de cœur, elle nous livre ici quelques clés de sa Réunion intime. Des coups de cœur et autres instantanés de cette île pour laquelle elle s'est battue et où elle a choisi de vivre depuis plus de 35 ans.

UN LIEU :

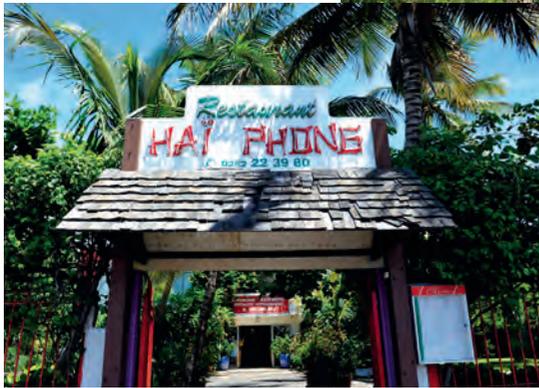
La forêt de Bélouve à la saison des arums, en plein hiver austral. Des fleurs blanches à perte de vue, toutes ces senteurs... un régal pour les sens. Le gîte à l'orée de la forêt est fabuleux. La cuisine y est familiale et conviviale, le panorama sur Salazie époustoufflant, et les alentours regorgent de promenades à faire en famille. L'endroit où se ressourcer par excellence.

La Plaine des Sables. Et le volcan bien sûr...





LE KIOSQUE,
sur le marché
de Saint-Gilles.
Un choix de
fleurs fraîches
incomparable !



LE HAÏPHONG,
temple de la
gastronomie
vietnamienne.



**LE ROUGAIL
MORUE**
du Reflet des Îles,
à Saint-Denis.

mais rien que ce lieu qui semble sorti d'un autre monde vaut le détour. A une époque, j'y allais au moins deux fois par an. Parfois seule. Je pense que c'est mon amour pour le désert qui parle ici ! J'ai vu la Plaine sous le givre, un spectacle unique. C'est une émotion incroyable que cette sensation d'avoir atteint le bout du monde sur notre petit rocher.

UN COUP DE CŒUR SHOPPING :

Une petite boutique de fleurs ! **Le Kiosque**, sur la place du marché de St Gilles. Brigitte, qui travaille seule, y réalise des bouquets divins à des prix ultra-raisonnables. Elle est d'une inventivité surprenante. Elle dispose d'un large choix, dont des fleurs tropicales, toujours très fraîches. Mon petit coup de chapeau !

LA CUISINE TRADITIONNELLE :

Le Reflet des Îles, en plein cœur de Saint-Denis, pour la cuisine créole. J'y vais depuis vingt ans, rien n'a bougé et c'est parfait ainsi ! Très simple, mais un service efficace et un rougail morue absolument renversant ! Et puis mon petit coup de cœur de Franco-vietnamienne : **Le HaiPhong**, à la Possession.

De la très grande cuisine vietnamienne, extrêmement raffinée. Ce ne sont pas les tarifs d'un petit restaurant de quartier... mais Kim, la patronne, propose des produits exceptionnels, qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Honnêtement, c'est de la vraie gastronomie et Kim est une femme délicieuse, forte, très courageuse. Une vraie personnalité qu'on retrouve dans sa cuisine.

UN MOMENT :

Le coucher de soleil, dans l'ouest de l'île. Un classique mais rien n'égale ces couleurs qui embrasent alors le ciel et l'apaisement que ce spectacle procure. J'ai longtemps attendu le fameux « rayon vert »... Je ne l'ai observé qu'une fois finalement, vers la Possession sur la route du littoral. Le soleil s'est couché devant moi et au dernier instant j'ai vu cet ovale phosphorescent... Simplement merveilleux.

UNE EXPRESSION CRÉOLE :

Comme la pluie sur feuille songe. L'équivalent du « chien aboie, la caravane passe »... En plus poétique, comme souvent le créole. Le songe est une plante qui voit l'eau simplement perler sur ses feuilles, sans l'absorber...

✳ CONTACTS

LE REFLET DES ÎLES

114, rue Pasteur,
97400 Saint-Denis
0262 21 73 82 /
0692 85 70 26

HAÏPHONG

32, rue Raymond
Mondon,
97419 La Possession
0262 22 39 80

LE KIOSQUE À FLEURS

Place Paul Julius
Benard,
97434 Saint-Gilles-
Les Bains
0262 24 31 44

GÎTE DE BÉLOUVE, SALAZIE

02 62 41 21 23 /
0692 85 93 07

MYRIAM CAZAL ET SIMONA STOEVA DU VINTAGE ORIGINAL ET GAI !

**FOAH – FLOWER OF AN HOUR – ,
UNE TOUTE NOUVELLE MARQUE DE
BEACHWEAR, EST AVANT TOUT
UNE PROFONDE HISTOIRE D'AMITIÉ.**

Propos recueillis PAR LAETITIA PARSIS



C'est sur les bancs de la Sorbonne, en cours d'histoire de l'art, que la Réunionnaise Myriam Cazal et la Bulgare Simona Stoeva se rencontrent en 2007. De leur amitié est née la marque FOAH, dont la première collection créée il y a quelques mois est composée de maillots de bain et de "beachwear".

Un véritable défi pour la créatrice saint-pierroise, diplômée de l'école Esmod International Paris, qui lancera prochainement sa deuxième collection en métropole.

Qu'est-ce qui fait l'originalité de la marque FOAH ?

FOAH offre des modèles d'inspiration vintage originaux et joyeux. Les imprimés, dessinés par moi-même, sont fabriqués exclusivement pour la marque. Les coupes audacieuses s'adaptent parfaitement à toutes les morphologies. Le principe du « Mix and Match » permet de composer son ensemble en fonction de ses envies et de ses formes. Certains modèles se transforment même en modèles de soirée. FOAH cultive le glamour, le sex-appeal pétillant et dosé et souligne la féminité.

Présentez-nous votre première collection...

C'est une collection très colorée, marquée par le jeu des transparences et des ouvertures. Elle se compose de quatre modèles de deux-pièces et trois modèles de maillots une pièce dans plusieurs imprimés et coloris. Les noms des modèles font référence à la danse, les maillots s'appellent Mambo, Jazz, Salsa, Samba. Le best-seller Shine

est une invitation à se mettre en lumière. Le pari est réussi car les clientes l'adorent. Les vêtements beachwear se portent aussi bien à la plage qu'en ville. Le débardeur oversized et la chemise laissent toujours entrevoir un détail du maillot. Avec cette collection, la vie entre mer et terre devient un vrai amusement.

Qu'est-ce qui vous a inspiré pour la création de ces modèles ?

Pour les imprimés, j'ai puisé mon inspiration dans la tendance Street Art qui venait d'émerger au moment de la conception de la collection. Par exemple, j'ai entremêlé les lettres qui composent le nom de la marque et les couleurs jusqu'à former un motif all-over (qui se répète à l'infini).

Les formes sont inspirées de la lingerie rétro, comme la culotte taille haute, les brassières, le maillot une pièce qui descend assez bas sur les hanches... Et j'ajoute toujours une touche plus moderne qui ancre les modèles dans le style d'aujourd'hui : comme des ouvertures à des endroits inhabituels ou l'utilisation d'une matière jusqu'ici réservée à la lingerie.

Comment peut-on se procurer vos modèles ?

Nos articles sont actuellement en vente dans cinq boutiques de l'île : Jordane Lou à Saint-Denis et Saint-Paul, Paula à l'Hermitage-les-Bains, Simone adore la mode... à Saint-Gilles et Saint-Pierre. Nous avons également une boutique en ligne sur notre site internet : www.foah.fr

Quels sont vos projets ?

La seconde collection est déjà dessinée et sera lancée en métropole en avril prochain, alors que la première collection a été lancée en septembre 2012, lors d'une belle soirée, à l'Iloha Seaview Hôtel à Saint-Leu ! Après La Réunion nous allons donc développer notre implantation en métropole, à Paris pour commencer puis dans les stations balnéaires françaises.

Nous aimerions dans un second temps élargir le champ d'action de FOAH à la zone Océan Indien et, pourquoi pas, à la Guadeloupe. Enfin, notre rêve est d'exporter la marque au Brésil !



L'idée de départ est de proposer à la cliente réunionnaise des maillots de bain créateur à des prix abordables.

Le mélange des matières, la coupe et l'originalité des imprimés sont aux yeux des clientes les meilleurs atouts de la première collection de FOAH.



LES CAVES DU PALM DU VIN ET DES HOMMES

LES CAVES DU PALM,
AVEC À LEUR TÊTE
SÉBASTIEN CHABBERT,
ONT FÊTÉ LEURS DEUX ANS
EN DÉCEMBRE DERNIER.
MAIS C'EST DÈS 2000,
LORSQU'IL ENTRE À LILOHA,
QUE DÉBUTE L'HISTOIRE
ENTRE LE JEUNE
TARBAIS ET L'ÉQUIPE
DIRIGEANTE
DU FUTUR GROUPE
HÔTELS&CO.

////////// Par KAREEN GUILLAUME

La sommellerie, c'est beaucoup de pédagogie et d'humilité. Sébastien Chabbert pourrait vous le dire, lui à qui l'on offrait une alternative en BEP mécanique et qui, par la grâce et la patience d'un prof d'œnologie, a découvert l'amour du vin. Il a servi et conseillé les grands de ce monde au Jules Verne, le restaurant de la Tour Eiffel, et au Martinez de Cannes. Aujourd'hui il gère toutes les commandes en vin du Palm et de l'Iloha et s'épanouit dans ces quelques mètres carrés boisés de la capitale du Sud de l'île. « *L'idée, dit-il, c'était que ce que les clients des hôtels apprécient sur la carte, ils puissent le retrouver en magasin.* »

Il s'agit donc ici de prolonger le partage... Sans le snobisme supposé de ce monde un peu marginal et fermé qu'est celui du vin. Aux Caves du Palm, « *je tiens à ce qu'il y ait de tout, de toutes les couleurs et pour tous les portefeuilles* », affirme-t-il. De tout mais systématiquement goûté, approuvé et veillé par le maître des lieux, jusqu'aux conditions de transport climatisé.

Une cave riche, raffinée, ouverte aux saveurs du monde que Sébastien Chabbert s'échine à remplir avec soin, grâce à son expérience, à

son réseau de professionnels passionnés et à son éternelle soif de remise en question. « *Le vin, c'est un monde d'Hommes, de partage, de parole. Je continue à apprendre et à m'émerveiller chaque année, à chaque nouveau millésime.* » Aujourd'hui, la boutique des Caves dispose d'un stock permanent de 12 000 bouteilles couvrant plus de 450 références et un rayon épicerie fine.

LE VIN, UN OBJET DE PLAISIR

Le conseil, un métier qu'il érigerait presque au rang d'exercice de psychologie : « *On a 30 secondes pour cerner le besoin du client, ses envies, ses goûts... et tomber juste.* » Avant de tempérer : « *Au final, c'est toujours le produit qui fait la différence.* »

Et c'est là le vrai plaisir de Sébastien Chabbert : faire découvrir un vin, le mettre en valeur, le partager, encore et toujours soit grâce aux dégustations qu'il organise régulièrement aux Caves, soit grâce à ses échanges avec les chefs de cuisine du Palm et de l'Iloha. « *Eux et nous, on est obligé de se ressembler. Une symbiose de goûts, de textures. Quand un accord vin-plat est réussi, c'est magique, unique ! Quelque chose dont on peut être fier, là on est dans la création.* » Une histoire d'hommes et de passions, vous disait-on. Dans un but commun. Faire voyager nos sens.



EN HAUT : Sébastien Chabbert, 40 ans dont vingt de passion pour le vin.

EN BAS À GAUCHE : La boutique Les Caves du Palm, à St-Pierre, un véritable écrin boisé.

EN BAS À DROITE : Sébastien Chabbert en compagnie de Patrice Peta, directeur du Palm Hôtel & Spa.

 **LES CAVES
DU PALM**
5C chemin
Jolifonds
Lot. Canabady II
97410 Saint-Pierre
02 62 24 68 04



"On a 30 secondes pour cerner le besoin du client, ses envies, ses goûts... et tomber juste."



HOTELS @ CO

ALPH
TU
DE

UN CHEF
AU CŒUR DU PALM

LES HUILES
ALIMENTAIRES
AROMATISÉES

L'ILOHA ?
LE BIEN-ÊTRE
EN UN INSTANT





LA PISCINE DU GUÉTALI
de l'Iloha à Saint Leu.



JEHAN COLSON
*UN CHEF
AU CŒUR
DU PALM*

*DEPUIS MAI 2011, JEHAN COLSON,
29 ANS, EST AUX COMMANDES
DES CUISINES DU PALM. CELUI QUI
A GRANDI DANS LES ALLÉES
DU MARCHÉ FORAIN DE SAINT-PAUL
EST DEVENU UN CHEF ENGAGÉ,
AMOUREUX DU TERROIR RÉUNIONNAIS
ET BIEN DÉTERMINÉ À LE PROMOUVOIR
AU-DELÀ DE SES FRONTIÈRES ÎLIENNES.
POUR NOTRE PLAISIR...*

Par KAREEN GUILLAUME



Jehan Colson n'est pas un stéréotype, loin s'en faut. C'est un passionné, un agitateur d'idées culinaires. Né à Castres, il n'a pas trois mois quand ses parents s'installent dans la plus grande commune de l'Ouest. Une éducation au goût forgée chaque vendredi sous les parasols et les senteurs bigarrées du front de mer, que jouxtait son école primaire. Le petit Jehan le sait, il sera cuisinier.

Il quitte la Réunion à 20 ans, pour construire son rêve de gosse. Stagiaire, commis, second, demi-chef de partie... Il gravit tous les échelons d'une carrière dense, qui le mènera en à peine huit ans chez les plus grands noms de la gastronomie française, des Frères Pourcel à Anne-Sophie Pic, en passant par Jean-François Piège. Mais c'est avec Pascal Barbot qu'il devient premier chef de partie en 2009, assoit sa maturité de cuisinier... et distille de nouvelles ambitions.

« LA RÉUNION, UNE IDENTITÉ, UNE ÉVIDENCE »

En mai 2011, le Palm se cherche un nouveau chef. « *La Réunion est le premier endroit où j'avais envie de me lancer.* » Chef à 30 ans, c'était un objectif. Il le sera à 28. « *C'était un peu osé de leur part* », dit-il dans un sourire en forme d'hommage. Challenge réussi, d'autant que la décision de Jehan de rejoindre le Palm n'a rien d'opportuniste. « *J'aimais l'idée d'un hôtel de standing dans le Sud. L'identité de la Réunion, c'est le Sud et les hauteurs* », déclare-t-il avec ferveur.

Le terroir, comme un credo. Pas moins de trente-huit fournisseurs locaux pour les cuisines du Palm. « *Je ne sais cuisiner qu'avec des histoires, des hommes, des rencontres* », dit celui qui parcourt toujours les marchés de l'île. Adieu les poncifs de la gastronomie, Jehan en est convaincu, « *on peut faire de la grande cuisine avec les produits réunionnais* ».

Cette sensibilité, Jehan Colson la porte en bandoulière et la revendique. « *Je veux promouvoir la grande cuisine à la Réunion.* » Alors puisque les guides gastronomiques réputés boudent encore les DOM, c'est par le biais des concours que le jeune chef entend dans un premier temps atteindre son but. En octobre dernier, il remporte le deuxième prix à l'International Cup



LA CUISINE de jehan colson, un équilibre raffiné entre saveurs tropicales et mets traditionnels de la gastronomie française.

"Les gens sont parfois surpris, je ne suis ni gros, ni vieux, ni moustachu."

de Cuisine, à Paris, coiffant au poteau de nombreux chefs européens et français. La prochaine échéance, en forme de sacre suprême, serait le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2014.

« LA GRANDE CUISINE, UNE ALCHIMIE DÉLICATE »

Soif de reconnaissance, Jehan Colson ? Oui mais pas pour lui-même. Pour la Réunion, pour l'hôtel Palm qui lui donne les moyens de préparer ces concours, pour son équipe. Une brigade de 23 personnes qui l'accompagnent quotidiennement et à qui il rend un hommage appuyé, saluant leur compétence et leur engagement sans faille.

En effet, Jehan Colson ne règne pas seul. Quand il prend son poste en mai 2011, Laure Fridmann, chef pâtissière et amie depuis les bancs du lycée hôtelier, le rejoint. « *Le dessert, c'est capital, martèle Jehan. C'est la note sur laquelle partent les clients.* » De l'importance de la douceur... Ces deux-là se connaissent par cœur, Laure aussi a œuvré à la Maison Pic, entre autres. Leur complicité fait mouche, des palabres en cuisine jusque dans l'assiette. La vraie gastronomie selon Jehan Colson, c'est bien un tout, une bonne table, le résultat d'une alchimie délicate où le vin tient également une place prépondérante. A l'écouter, intarissable, à le suivre jusque dans le potager du Palm où chaque herbe est goûtée, chaque fleur humée et chaque saveur décryptée, on le croit sans peine quand il lâche, en fin d'interview : « *La cuisine, c'est d'abord une émotion* ». Et rien n'est plus doux que de la partager.

Le Géranium Bourbon est très recherché par les parfumeurs, nous en envoyons 1,4 tonne par an en métropole !



LES HUILES ALIMENTAIRES AROMATISÉES UNE RÉVOLUTION CULINAIRE !

PRÉSIDENTE DE LA CAHEB DEPUIS 2008,
**MARIE-ROSE SÉVERIN EST UNE VÉRITABLE
AMBASSADRICE DU GÉRANIUM BOURBON.**

PAR LÆTITIA PARSII //

La Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon est née en 1963 afin de mettre en place la filière géranium à La Réunion. Mais une baisse de la production oblige désormais la structure à se diversifier sous l'impulsion de Laurent Jancy, ingénieur agronome, dont les nombreuses idées séduisent toujours la présidente. Passionnée de cultures patrimoniales, Marie-Rose Séverin a vu ainsi naître depuis 2008 de nouvelles huiles essentielles mais aussi des huiles de massage ainsi que des huiles alimentaires, qui font sa fierté.

LES PLANTES À PARFUM

Originaire de l'est de l'île où son père plantait de la canne à sucre, Marie-Rose Séverin est aujourd'hui installée à Bérive au Tampon où elle est à son tour devenue agricultrice. Sa première passion, une culture patrimoniale : le géranium, même si elle est désormais amenée à diversifier sa production en se lançant dans plantes à parfum, aromatiques et médicinales comme l'ylang-ylang, le vétiver, le thym ou encore la stevia. « A l'origine de la CAHEB, il y a bien sûr le géranium mais alors que nous devrions en produire 4 tonnes, nous ne pouvons compter que sur 1,5 tonne par an. C'est pourquoi nous proposons aux 120 adhérents de se lancer dans d'autres cultures qui sont aujourd'hui destinées à la fabrication de nouvelles huiles », explique la dynamique présidente. Ainsi, outre les huiles essentielles, la coopérative produit également depuis quelques années seize

eaux de parfum différentes et neuf huiles de massage aux nombreuses vertus élaborées en étroite collaboration avec l'Association pour les Plantes Aromatiques et Médicinales de La Réunion, dirigée par un pharmacien. Et il y a deux ans, Laurent Jancy, secrétaire général de la CAHEB, a eu une nouvelle idée : les huiles alimentaires aromatisées. Ail, baies roses, gingembre, oignon, piment, kaloupilé, combava, thym, 4 épices... il n'en existe pas moins de dix-sept sortes différentes réalisées à partir de produits locaux.

« Je ne peux évidemment pas vous donner la recette mais je peux vous dire que grâce à notre procédé on retrouve dans l'huile : l'odeur, la couleur et la saveur des feuilles que l'on y a plongées. Une véritable révolution dans la cuisine ! Cela permet aux touristes de rapporter un peu de saveurs locales et aux Réunionnais de s'épargner la corvée du pilon. Même les grands chefs nous font confiance, à l'instar de Jehan Colson du Palm Hôtel & Spa, réputé pour sa cuisine raffinée et métissée », conclut Marie-Rose Séverin.

*** PRATIQUE**
La CAHEB propose également des visites guidées et des ateliers "découverte" au 83 rue Kerveguen au Tampon. Renseignements et réservations au 02 62 27 02 27.

FAITES-VOUS PLAISIR...

Les huiles alimentaires aromatisées sont en vente à l'Iloha Seaview Hôtel et au Palm Hôtel & Spa, en version 50 ml et 100 ml, en pulvérisateurs et flacons qui "s'embroient".
Tarifs : à partir de 12 €



L'ILOHA? LE BIEN-ÊTRE, EN UN INSTANT...

*LE PALM, L'ILOHA OU LES DEUX... LES ÉTABLISSEMENTS
HÔTELS&CO FIDÉLISENT LEURS CLIENTS.*

Propos recueillis par **KAREEN GUILLAUME** //

Monsieur et Madame Poulard, originaires de Lyon, ont découvert l'île de la Réunion et l'Iloha lors d'un premier séjour en 2005. Depuis, ils s'octroient chaque année trois semaines de vacances sur l'île, qu'ils partagent entre l'Iloha et le Palm – et ce depuis son ouverture. Un séjour d'exception qu'ils ne manqueraient sous aucun prétexte...

Comment avez-vous connu l'Iloha ?

Par une amie voyageuse ! On hésitait avec la Martinique et elle nous a orientés vers la Réunion et... l'Iloha. Dès le premier séjour l'hôtel et l'île nous ont énormément plus !

Votre première sensation à l'arrivée ?

Le bien-être... et la chaleur ! (Ils sourient.) En réalité, nous avons immédiatement accroché avec le concept du bungalow et aimé le jardin. Nous nous sommes sentis à l'aise dans la minute.

Vous revenez chaque année depuis 2005...

Oui, nous n'avons jamais trouvé mieux pour nos trois semaines de vacances annuelles. Très vite nous avons sympathisé avec l'équipe, tissé des liens. Et c'est le must depuis que le Palm a ouvert en 2007 ! Nous l'avons même vu en travaux, Monsieur Peta (ndlr : le directeur d'exploitation de l'Iloha) nous y avait emmenés en exclusivité !

Vous partagez votre séjour entre les deux

hôtels. Votre cœur balance ?

Ce sont deux atmosphères différentes, avec un état d'esprit commun. C'est pour cela que l'on s'y sent indifféremment bien. L'Iloha est plus familial mais nous aimons le Palm pour son calme, que nous privilégions en deuxième partie de séjour.

Vos activités de prédilection ?

Ensemble : Le repos ! Oublier les soucis, face à la mer et sous le soleil...

Yvette : Je suis les cours de gym et suis allée quelques fois au Spa du Palm. Jean-Claude dévore tout ce qui est à base de chou-chou à la carte et moi je fais une orgie de poisson !

Si vous deviez désigner ce « petit plus » qu'ont le Palm et l'Iloha ?

(Ils hésitent...) C'est un ensemble...

L'accueil est incomparable, le service efficace mais discret. On est entouré tout en se sentant très libre. Si le Palm a un avantage, ce serait l'espace... toujours un transat libre, et cette sensation de quiétude. Et puis la vue, c'est incontestable. Au Palm ou à l'Iloha, où que l'on se trouve, on voit l'océan !

Votre mot de la fin ?

Ensemble : Pourvu que ça dure ! Tant que nous pourrons, nous reviendrons...

HOTELS @ CO

EVASION

DÉCOUVERTE
LA RÉUNION

L'ÎLE MAURICE
AUTHENTIQUE

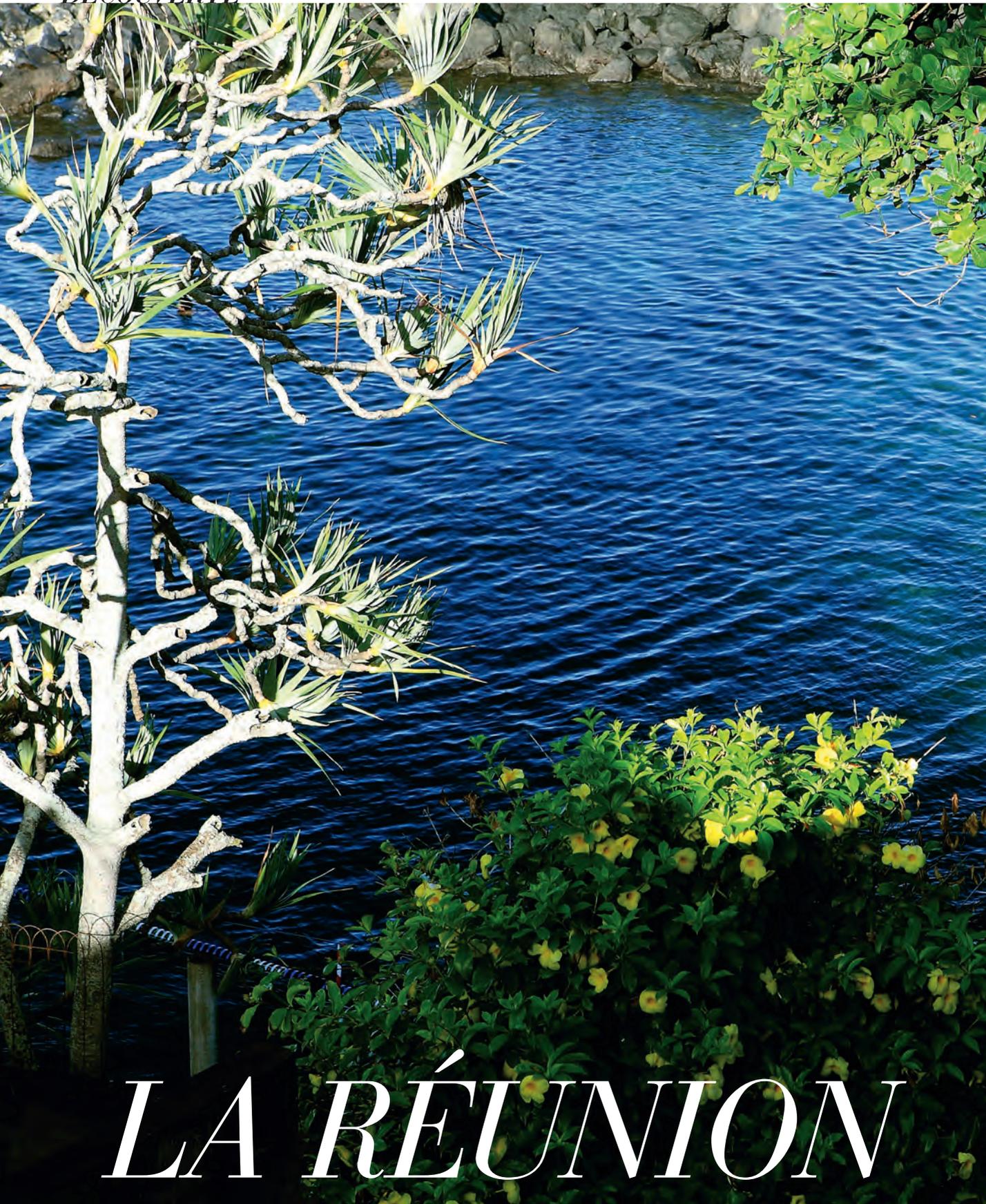
ÉVÉNEMENTS

////////////////////////////////////



PLAGE de Grand'Anse.

DÉCOUVERTE



LA RÉUNION

CULTURE ET
TRADITIONS



*PETIT BOUT DE TERRE PERDU AU MILIEU
DE L'OcéAN INDIEN, LA RÉUNION N'A PAS VOLÉ
SON SURNOM D'ILE INTENSE. ELLE A BEAUCOUP
À OFFRIR... Par HÉLÈNE VILLATA*

DÉCOUVERTE



CI-CONTRE,
la légendaire
boulangerie Chez
Loulou dans une
jolie case créole.

CI-DESSOUS, le Palm
Hôtel & Spa, dans
un site sauvage
et préservé entre mer
et montagnes.



*La Réunion, un art de vivre,
une cuisine parfumée
et une population
métissée et tolérante.*

On cite souvent l'île en exemple d'une société multiraciale dans laquelle la cohabitation des ethnies semble réussie et où tous les groupes sont parfaitement intégrés à la vie communautaire. Pour faire court, la Réunion était déserte jusqu'à ce qu'elle devienne française, au XVII^e siècle. Elle fut peuplée par vagues successives : des colons français d'abord, puis des esclaves amenés de Madagascar et d'Afrique (leurs descendants sont appelés *cafres*). En 1848, l'esclavage est aboli, la colonie a besoin de bras : immigrants et travailleurs engagés arrivent d'Inde par milliers mais aussi de Chine, de la région de Canton. A partir des années 60, des Français de métropole (surnommés *zoreils*) viennent s'établir en nombre tandis que Comoriens et Mahorais complètent cette mosaïque humaine dans les années 70. Ce



mélange de populations, de religions, de rites et de coutumes aurait pu être explosif. Il n'en est rien. Les habitants ont su vivre ensemble harmonieusement, intégrer à leur culture celle de l'autre sans oublier leurs propres racines. Aucune communauté ne vit strictement cloisonnée et les mariages « mixtes » sont fréquents : les Réunionnais sont unis par leur vie en commun sur une île qu'ils aiment, au-delà de leurs origines multiples.

RELIGIONS

A la Réunion, les cultes coexistent sans heurts : on prie le Christ, Allah, Shiva, le dieu Mourouga ou la déesse Guan Yin. Eglises, temples tamouls, mosquées et pagodes chinoises sont partout sur l'île. A Saint-Denis, lors du circuit « La Réunion des religions », on visite pratiquement côte à côte quatre édifices religieux. Les Chrétiens, premiers arrivants, sont largement majoritaires et très pratiquants. Chaque dimanche, les églises sont bondées et pour l'occasion, chacun revêt sa plus belle tenue. Cette grande ferveur n'empêche pas les créoles de s'adonner à des rites plus païens, comme en

témoignent les petits autels rouges dressés le long des routes et croulant sous les offrandes. Ils sont dédiés à Saint Expédit, réputé pour exaucer toute demande aussi rapidement que son nom l'indique.

L'hindouisme est la deuxième religion de l'île. Très populaires, les fêtes tamoules font partie du paysage culturel réunionnais et les personnes de confessions différentes sont volontiers acceptées à ces cérémonies hautes en couleur. En octobre, Dipavali, la fête de la Lumière et grand héritage de l'Inde, est l'occasion d'une semaine de festivités : à Saint-André et à Saint-Pierre tout particulièrement, procession de chars fleuris, danses et musique se succèdent sans relâche et les croyants partagent friandises et images pieuses avec leurs voisins.

En janvier, les spectaculaires marches sur le feu, cérémonies grandioses et empreintes d'une grande ferveur, sont également très populaires. Il faut jouer des coudes pour voir les pénitents traverser pieds nus une fosse remplie de braises. La fête en l'honneur du Dieu Mourouga est la plus impressionnante pour les non-initiés : les pénitents se rendent à la rivière chercher le

LE DIMANCHE, les Réunionnais aiment particulièrement se réunir en famille, à la plage ou dans les hauts, pour de mémorables pique-niques créoles.



L'AUBERGINE
permet de cuisiner
le délicieux rougail
bringelle.

*Le marché de Saint-Paul, qui se tient tous les vendredis,
est une explosion de couleurs, d'odeurs et de saveurs.*



CHARNUÉ ET
PARFUMÉE, la vanille
Bourbon s'exporte
dans le monde entier.



À VOIR, À FAIRE

- S'attarder au marché de Saint-Paul, un incontournable qui figure d'ailleurs dans tous les guides touristiques, pour les fruits et légumes étranges et inconnus et l'ambiance conviviale ainsi qu'au marché artisanal couvert de Saint-Denis, pour l'artisanat malgache (nappes brodées, paniers et chapeaux, bouliers en pierres semi-précieuses).
- Assister à une pièce de théâtre, un spectacle de danse ou un concert en plein air au Téat Champ Fleuri. La programmation, toujours excellente, fait la part belle aux artistes locaux.
- Faire une halte à la distillerie d'huiles essentielles du Maïdo. Daniel Favre, son fondateur, explique son métier passionnément.
- Créer son propre parfum à la Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon et visiter le merveilleux jardin aromatique. Réserver 24 h à l'avance une visite au Jardin de Cendrillon, un jardin privé très fleuri et riche en espèces rares.

Cavadee (petit autel d'offrandes à la divinité) qu'ils portent jusqu'au temple, au son des tambours. Puis, en signe de rédemption, ils se transpercent la peau avec des aiguilles acérées ! Les musulmans originaires de l'ouest de l'Inde (Goujrat), du Pakistan ou des Comores furent nommés *zarabes* car les Créoles pensaient que les seuls musulmans du monde étaient les Arabes du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord. Venus sur l'île pour pratiquer le commerce, ils ont construit leurs lieux de prière en centre-ville, à proximité de leurs lieux de travail et on peut les visiter en dehors des heures de prière. La mosquée de Saint-Denis, au décor épuré vert et blanc, est la plus vieille de France. Ornementée de calligraphies arabes, celle de Saint-Pierre utilise des bois précieux locaux. Plus récente encore, la mosquée de Saint-Louis a été décorée par des sculpteurs tunisiens. La religion musulmane est si bien intégrée que la medersa de Saint-Denis est la seule école coranique de France sous contrat avec l'Education Nationale. Les fêtes musulmanes (fin du ramadan, Aïd el Kebir) créent une effervescence particulière. A cette occasion, la nourriture est partagée avec les plus démunis, une manière pour les musulmans d'afficher leur solidarité et leur appartenance au tissu social réunionnais. Le bouddhisme se révèle plus confidentiel.



CI-DESSUS,
la mosquée de Saint-Denis, une des plus anciennes de France.

Les Réunionnais d'origine chinoise (*sinois*), tout en ayant embrassé la religion catholique, pratiquent le culte des ancêtres notamment dans les temples de Saint-Pierre et au très beau Centre bouddhiste tibétain de Piton Saint-Leu. Très pratiquée, la fête du double 10 commémore le renversement du régime impérial mandchou (10 octobre 1911). Lors du Nouvel an chinois, célébré entre janvier et février, la communauté chinoise défile dans les rues au son des gongs et des tambours. De nombreuses associations veillent à la sauvegarde de la culture chinoise (cours de langue, de danse, de cuisine) qui reste ainsi très vivante.

LANGUE ET CULTURE CRÉOLES

Si les communautés parlent encore la langue de leurs ancêtres dans l'intimité des foyers, le créole est bien la langue maternelle de tous les Réunionnais. Ils l'utilisent presque exclusivement dans leur vie quotidienne. Né au XVIII^e siècle du besoin de communiquer entre les esclaves de différentes origines et les colons, ses

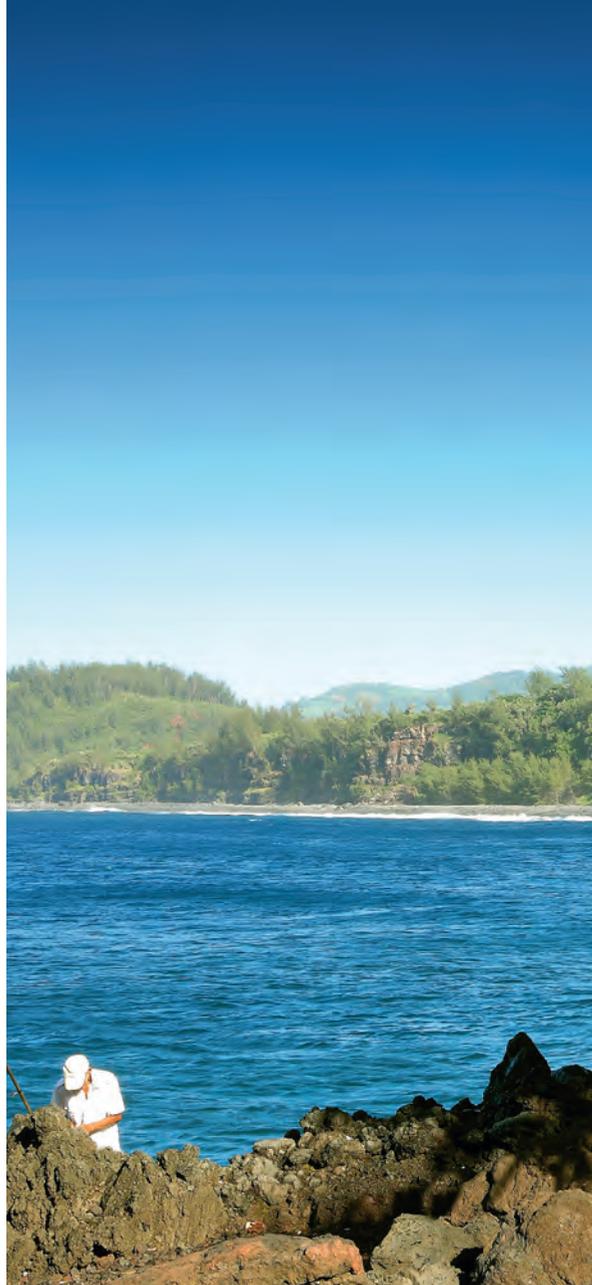


L'ANANAS VICTORIA, juteux et sucré, se déguste dans la rue comme un cornet de glace.

racines sont françaises, africaines et malgaches. Au fil du temps, il s'est enrichi de vocables anglais, hindis et chinois. En devenant la langue des nouveaux arrivants, la seule comprise par tous, il s'est naturellement répandu dans toute l'île. Sa base française, son écriture phonétique et ses vocables délicieux le rendent facilement compréhensible. Ainsi, l'abeille est une *mouche à miel*, difficile se dit *malizé* et un oiseau s'écrit *zwazo*. Aujourd'hui, il est enseigné à l'université de Saint-Denis et le théâtre, la littérature ou la chanson lui rendent largement hommage. Très riche, la production musicale réunionnaise participe au rayonnement de la culture créole : Baster et son reggae entraînant, le groupe Ziskakan qui mêle musiques indiennes et percussions africaines et le chanteur-poète Danyel Waro sont connus hors des frontières de l'île. Autre élément fort du paysage réunionnais, le gouzou. Ce petit personnage dessiné par Jace, un artiste local, apparaît en haut d'une falaise ou sur les murs des villes. Tous les Créoles le connaissent, certains savent qu'il fut exposé à Londres, à Munich et même à New York !

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

Les maisons, qu'elles soient en bois, en tôle ou en béton, majestueuses et coloniales ou composées d'une simple pièce, sont appelées cases. Il faut ouvrir l'œil et guetter les façades colorées et les délicats lambrequins des petites cases des bords de route. Expression vivante de la culture locale, ce type d'habitation est malheureusement en voie de disparition, fortement touchée par l'usure du temps et les cyclones. Au cœur du cirque de Salazie, dans le village d'Hell Bourg, qui figure sur la liste des « plus beaux villages de France », un circuit guidé permet de découvrir d'authentiques demeures créoles.



Vivante, surprenante,

CI-CONTRE, un accordéoniste au marché de Saint-Paul, la vue depuis la terrasse du Palm Hôtel & Spa, un vendeur de vanille et rougails maison.



PHOTO: GUILLAUME TALLARD



*dotée d'une forte personnalité,
l'Ile de la Réunion charme ses visiteurs.*





CI-DESSUS, le Ktdral Café à Saint-Denis, lancé par le créateur de la marque Pardon!, est le repaire de la jeunesse locale.

✱ BONNES ADRESSES

- **Le Mahal, Saint-Pierre** : vêtements et mobilier indiens.
- **Le Massalé** : salon de thé indien pour les napolitains et les lassiss.
- **Studio Universal, Saint-Denis** : bazar chinois, vaisselle, textiles, décoration...
- **Le Panda, Saint-Denis** : vestes chinoises en soie aux couleurs chatoyantes.
- **Chez Kai, Saint-Denis** : excellent restaurant chinois. Tester les paos, brioches à la vapeur.
- **L'Echo du Bois, Saint-Pierre** : objets de décoration en bois précieux de la Réunion.
- **L'Épongerie, Saint-Gilles** : paréos de la marque Kari Créations.
- **Le Relais des Cimes, Salazie** : cuisine créole savoureuse et inventive, accueil chaleureux.
- **Village artisanal de l'Eperon** : de nombreuses boutiques d'artisanat local regroupées en un seul lieu.
- **Sabrina, Saint-Pierre** : boutique d'artisanat malgache.

L'ARTISANAT

Parmi les créations traditionnelles de l'île, la vannerie a toujours connu un grand succès. Quel Créole n'a pas sa *tente*, panier coloré ou de couleur naturelle, qui l'accompagne à la plage et au marché ? Il est courant de voir les *grammoun* (les anciens) marcher le long des routes, chapeau de paille vissé sur la tête et *bertel* (sac très plat) au dos. Les artisans puisent dans la végétation locale ; les fibres de vacoa, vétiver, choka et cocotier sont tressées en chapeaux, sacs ou pantouffles.

Héritage de la Compagnie des Indes, les bois nobles tels que le benjoin, le camphrier ou le bois de cannelle servent en ébénisterie à la fabrication de meubles et d'objets décoratifs sculptés. Le fauteuil canné en tamarin est un classique sous les varangues des cases créoles. Enfin, il faut aller à Cilaos pour voir les brodeuses à l'œuvre. Spécialité du cirque depuis la fin du XIX^e siècle, les « jours », dentelles si fines qu'elles laissent passer la lumière, sont de pures merveilles de délicatesse.

COUTUME DOMINICALE

Le dimanche, c'est la tradition, les Créoles se réunissent pour de mémorables pique-niques qui tiennent plutôt du banquet. Point de sandwiches ou d'œufs durs ! La marmite chauffée sur le feu et pendant que le cari mitonne, famille et amis chantent et dansent en musique. Certains lieux sont pris d'assaut et réservés dès le vendredi soir. C'est le cas de la fenêtre des Makes avec son point de vue exceptionnel sur le cirque de Cilaos, du Cap Méchant et de son splendide sentier littoral ou du lagon de l'Hermitage pour les places à l'ombre des filaos ! Les touristes étonnés sont fréquemment conviés à la fête. Une manière de découvrir les spécialités de la « world cuisine » créole : le riz, amené par les Indiens et vite devenu indispensable, les samoussas, héritage des *zarabes* ou les bouchons, bouchées vapeur typiquement chinoises.

QUE RAPPORTER

- Des sachets de plantes et fruits séchés pour préparer le rhum arrangé.
- De la vanille Bourbon, charnue et très parfumée.
- Des huiles essentielles (géranium, vétiver...) pour parfumer le linge, faire la cuisine, soigner les petits maux.
- Des tee-shirts décalés et plein d'humour des marques Pardon et l'Effet Péi.
- Des créations à base d'écaille de tortues de mer, de cocos ou de lave volcanique.
- Un pilon en pierre, de ceux que l'on retrouve dans tout foyer réunionnais.
- Du piment rouge ou vert, en pâte.
- Des ananas Victoria, les meilleurs du monde !



CI-DESSOUS, petits
couverts en corne
de l'artisanat
malgache et roses
de porcelaine.



*Il y a beaucoup à voir, à faire, à déguster,
à découvrir sur cette île aux mille visages.*



**MUSÉE DE LA SAGA
DU RHUM**, incontournable
pour tout savoir sur
l'histoire de ce breuvage
mythique.



LE DOMAINE DE BEL OMBRE

AUTHENTIQUE !



LA SÉRÉNITÉ, l'espace et l'intimité seront les maîtres mots de votre séjour au Domaine de Bel Ombre.



EVASION ZONE OCÉAN INDIEN

Les activités de sports et de loisirs terrestres (équitation, quad, tennis, badminton, fitness, VTT...) ont été, quant à elles, sélectionnées pour vous permettre d'apprécier la nature luxuriante de votre environnement. Les onze restaurants du Domaine de Bel Ombre vous proposent d'apprécier une palette infinie de plaisirs gourmands. Une ronde culinaire qui vous transportera des délices de la cuisine du terroir mauricien à la découverte de la cuisine du monde dans des cadres particulièrement enchanteurs. Ancienne demeure coloniale, le Château de Bel Ombre, par exemple, ponctué de grands arbres séculaires et surplombant à la fois un jardin à la française, un lagon et un golf, est le lieu idéal pour déguster une cuisine d'inspiration locale. Site d'exception, ce restaurant est l'endroit rêvé pour célébrer des moments inoubliables.

UN GOLF ET DEUX SPAS DE RÉFÉRENCE

Au centre du domaine, accolé à l'hôtel Heritage Awali Golf & Spa Resort, dans un paysage naturellement vallonné où s'entremêlent étangs, ruisseaux et arbres tropicaux, le magnifique parcours de golf 18 trous de l'Heritage Golf Club s'étend sur 100 hectares. Certainement l'un des plus beaux de l'île, avec une vue époustouflante sur le lagon au sud d'une part, et sur les collines du parc national de la Rivière Noire d'autre part, ce parcours de championnat procure aux hôtes golfeurs d' uniques moments d'émotions et de jeu d'exception.

HERITAGE Le Telfair Golf and Spa Resort ou la douceur de vivre d'antan...



TOURISME VERT À LA RÉSERVE NATURELLE DE FRÉDÉRIKA

Au cœur du Domaine de Bel Ombre, la Réserve Naturelle de Frédérika est l'habitat d'une multitude d'espèces de flore et faune endémiques de l'île Maurice à découvrir en trekking. D'autres parcours proposent des excursions en 4x4, en quad ou à vélo, où vous aurez la chance d'admirer cerfs, sangliers, singes, mangoustes, faucons crécerelles... La Réserve, qui s'élève à 400 m au-dessus de la mer, abrite un mélange de forêt côtière sèche et de forêt humide et est parcourue de nombreux cours d'eau et de cascades avec piscine naturelle où les randonneurs pourront plonger. Un pique-nique chic ou un safari au coucher du soleil y devient une expérience inoubliable.



L'HÔTEL s'inspire de la tradition des anciennes demeures de plantation.

UN DÉCOR qui, dès l'accueil, fait référence au romantisme de l'époque coloniale.



**HERITAGE LE TELFAIR GOLF & SPA RESORT :
une escale romantique**

Heritage Le Telfair, du nom d'un célèbre naturaliste, Charles Telfair, ayant vécu dans ces lieux au XIX^e siècle, est une adresse élégante et raffinée, inspirée des maisons de plantations. Heritage Le Telfair est constitué de 158 chambres et suites réparties en 20 villas de 6 à 8 chambres. Les portes-fenêtres donnent sur la varangue ou sur un balcon et permettent aux résidents de profiter de vues splendides sur la mer ou la rivière.

Le mobilier des chambres s'inspire également des demeures d'antan. La finition joue sur les couleurs sombres des planchers et les peintures claires des cimaises et plafonds lambrissés. Unique, le concept de cuisines interactives s'étend à travers tout le resort comme la cuisine ouverte et la table teppanyaki du Gin'ja ou la cuisine à l'ancienne de l'Annabella's qui permettent aux convives d'assister à la préparation des plats.



UNE EXPÉRIENCE
de bien-être totale
du corps, de l'esprit
et des énergies.

Les résidents d'Heritage Resorts bénéficient des greens fees gratuits et d'un accès privilégié à deux autres parcours 18 trous de la région : Tamarina et Paradis. Les hôtels Heritage offrent deux spas Seven Colours de plus de 2 500m² chacun. La marque mauricienne, créée par le groupe hôtelier, célèbre l'art du bien-être, dans le respect d'une philosophie ; une approche personnalisée qui repose sur l'interaction et l'équilibre des énergies où convergent les thérapies ancestrales, la stimulation sensorielle et les bienfaits de la nature. Dans un environnement ressourçant et relaxant, les deux spas proposent un programme complet de soins et d'expériences uniques de bien-être à travers un service discret et attentionné.

Enfin, les enfants et les adolescents ne sont pas oubliés au Domaine de Bel Ombre. Le club Timomo accueille les plus jeunes dès 2 ans (accès gratuit à tous les résidents) et des programmes hebdomadaires sont organisés pour satisfaire les envies de chacun à tout âge afin qu'eux aussi puissent rentrer à la maison avec des souvenirs magiques.

HERITAGE THE VILLAS :
des villas d'exception pour des vacances
« à la carte »

Construites autour de l'Heritage Golf Club et réparties à flanc de collines avec une vue imprenable, les Villas Heritage sont une adresse de choix, que vous soyez en famille ou entre amis... Les villas Heritage riment avec liberté et vacances à la carte, quelles que soient vos envies !

Ces villas tout confort proposent 2, 3 ou 4 chambres en suite allant jusqu'à 400 m², avec grande véranda, équipements sophistiqués, piscine à débordement avec kiosque-salon attenant, espaces grillades et une panoplie de services gratuits ou avec supplément pour un séjour 5* ! Chaque villa dispose aussi de son propre golf-kart pour circuler sur le domaine ou profiter du parcours.

En tant que résidents des Villas Heritage, vous pouvez circuler librement dans tout le Domaine de Bel Ombre. Ainsi vous aurez un accès illimité aux 2 hôtels de luxe Heritage Awali et Heritage Le Telfair Golf & Spa Resorts : leurs onze restaurants (réduction de 20 % aux bars et restaurants), leurs deux centres sportifs, leurs deux spas seven colours, leurs clubs enfants et ados, etc. Vous bénéficierez aussi de l'accès illimité à l'Heritage Golf Club avec green fees gratuits inclus, de l'accès au C beach Club, le plus beau et le plus glamour des clubs de plage de l'île, de l'accès aux activités nature de la magnifique Réserve Naturelle de Frédérica, sans oublier le Château de Bel Ombre, où vous serez accueillis à votre arrivée et où vous pourrez déguster une cuisine du terroir.

HERITAGE AWALI GOLF & SPA RESORT : une étape ethnique

Heritage Awali vous propose de vivre des moments authentiques dans un décor résolument ethnique et élégant... comme un retour aux sources, aux origines, ce que signifie "awali" en Afrique... Espace, fluidité et effets d'intimité caractérisent l'architecture des lieux à travers un jeu sur les alternances : parterre de pierre volcanique et terre cuite, parquets en teck, toits de bardeaux et de chaume, charpentes en bois ... Partout, l'inspiration africaine se décline en teintes subtiles et révèle un décor sobre et épuré : teintes chaudes – ocre, fauve, safran, marron –, bois foncé, cuivre, objets et mobiliers chinés en Afrique et à Madagascar. Spacieuses et agréables, les chambres sont toutes dotées d'une décoration ethnique chic aux lignes épurées d'où émane une ambiance à la fois tropicale et africaine, l'hôtel offre aussi en front de mer cinq suites et une villa avec piscine privée. Idéal pour des vacances en famille ou en couple, Heritage Awali se distingue par une gamme exceptionnelle de services, pour le plaisir des petits et des grands.



*Quelles que soient vos envies
de vacances, le Domaine de Bel Ombre
saura les combler.*

**LES « ILES VANILLE »
OU LA REDYNAMISATION
DU TOURISME DANS LA ZONE**

Partant du constat que l'essor touristique de la zone passait par la mise en commun de moyens et de savoir-faire, les professionnels du tourisme ont créé le concept des « Iles Vanille » en 2010. Ainsi, La Réunion, Maurice, Madagascar, Les Seychelles, Les Comores et Mayotte sont-elles liées par un label commun, dans le but de constituer une offre touristique régionale. En effet, ce concept permet de créer une synergie entre les îles et de mettre en avant leur complémentarité. Le but est de faire de cette zone de l'Océan Indien une destination mixte au niveau international, à travers un combiné de deux îles.

LE HERITAGE AWALI
est un retour aux
sources et aux origines
mauriciennes.



ÉVÉNEMENTS

*NOS PETITS SECRETS,
NOS FIERTÉS,
NOS ÉVÉNEMENTS
MARQUANTS DE
CES DERNIERS MOIS :
ÇA S'EST PASSÉ AU PALM
ET ON VOUS LE DIT !*



BARMAN CUP 2013

Un lauréat au Palm !

Yannick COMBOT, le chef barman du Palm, s'est distingué lors de la deuxième édition de la Barman Cup qui s'est déroulée au Centhor les 15, 16 et 17 janvier derniers, en présence de Grégory Lecrocq, sommité du métier et formateur à la prestigieuse Bar Academy de Paris. Yannick, avec un cocktail à base de Martini blanc, Curaçao bleu, jus de citron, orange et sirop de canne, s'est classé 3^e ex-aequo. Une belle performance. « *J'étais le seul barman d'hôtel, ça me tient à cœur pour le Palm* », témoigne -t-il, sourire aux lèvres. Yannick a reçu les félicitations d'Emmanuel Robert, l'organisateur de l'événement : « *On sentait la maîtrise, il a su nous raconter une histoire, chapeau !* » A l'année prochaine, sans modération...

Soirée caritative AÏNA

Enfance et Avenir.

Le 7 décembre dernier, le Palm Hôtel est fier d'avoir reçu Isabelle Boursier et Nataly Charbonnier, les fondatrices de l'association AÏNA, Enfance et Avenir, ainsi que leurs convives pour une soirée caritative pleine de sourires et d'émotions. Davy Sicard, le parrain local d'AÏNA, a honoré l'assistance d'un concert privé tout en douceur et générosité. Près de 7 000 euros ont été collectés pour venir en aide aux enfants de Madagascar. Bravo à tous !



Défilé de mode

avec « **LES JOLIES CHOSES** ».

A l'occasion de son désormais traditionnel Sunday @ Sunset, le 9 décembre 2012, le Palm Hôtel a célébré en beauté les 7 ans de la boutique « Les Jolies Choses ». 7 ans d'activité, 7 ravissants modèles féminins, pour un défilé au top de l'élégance. Des danseurs hip hop arborant les collections masculines ont complété avec énergie une présentation qui a ravi le public sous un coucher de soleil envoûtant !