

Signature

BY HOTELS & CO

TENDANCE

*Valérie Bègue,
marraine
de charme*

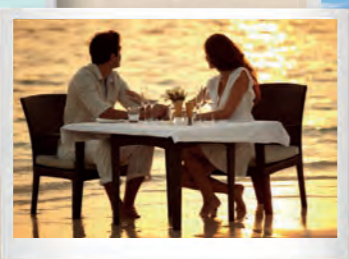
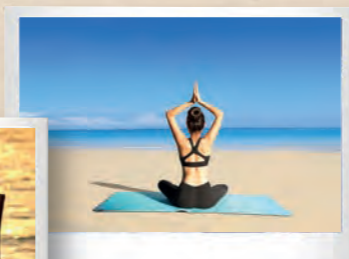
COUP DE CŒUR

*La culture
100 % bio*

La Réunion
terre de rencontres

Ile Maurice

Vos vacances au paradis. Toute l'année.



www.tourisme-ilemaurice.mu
Tel.: 01 44 69 34 50



île Maurice



7 ans, c'est une sorte de cap dans toute entreprise, humaine ou professionnelle. 7 ans, c'est déjà une histoire...

Il y a sept ans, le PALM Hotel & Spa ouvrait ses portes, premier établissement de cette envergure à s'implanter dans le Sud de l'île. Un pari un peu fou, sur un site exceptionnel, avec déjà une âme. Nous y avons construit un hôtel mais aussi une équipe, un état d'esprit. Notre signature. En sept ans, tous ensemble, avec nos prestataires, nos fournisseurs, nous avons également contribué au dynamisme économique de cette région. Cela nous tient particulièrement à cœur et nous souhaitons poursuivre ainsi... C'est parce nous croyons toujours si fort en l'avenir et au potentiel de la destination Réunion que nous avons entrepris, en juillet, ce vaste programme d'innovation sur les nouvelles technologies, l'agrandissement de notre spa, la transformation des chambres et la création d'un nouvel espace de vie et de bien-être, La Plage du Palm. Une rénovation entièrement tournée vers vous, qui tenez ce magazine entre les mains. Pour vous offrir, à vous nos hôtes, les bénéfices d'un hôtel high-tech, intelligent, écologique, ergonomique, confortable et où l'humain conserve une place prépondérante. C'est déjà dans cet état d'esprit que nous avons effectué l'agrandissement de l'Iloha en 2011. Au Palm, nous n'avons pas augmenté notre capacité d'accueil mais nous avons renforcé nos équipes et veillé à proposer un service toujours plus performant, résolument moderne mais dans le plus grand respect de notre environnement si précieux.

Au fil de ce numéro, vous découvrirez plus avant bien sûr ces innovations et notre actualité. Vous irez à la rencontre de ceux avec qui nous travaillons, à l'image de Xavier Hennebelle, producteur bio, à l'amour de la terre vissé au corps, et de François Rossolin, qui conditionne tous les produits de notre spa. Vous tomberez sous le charme résolument naturel de Patou, chef de rang à l'Iloha depuis quatorze ans. Vous plongerez avec les baleines qui nous font la grâce de leur visite annuelle, vous évaderez à Nosy Be et vivrez l'aventure du sucre péi. Ces pages nous ressemblent, elles font l'éloge de la nature et du bien-être...

Michel JAM,
Président du Groupe Hotels & Co



PHOTO DE COUVERTURE STUDIO LUMIERE

GRUPE
HOTELS & CO
ÎLE 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** sfoyt@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Kareen Guillaume, Valérie Leguern, Laetitia Parsi, Studio Lumière Réunion, Rémy Ravon, Philippe Gros, Séverine Chauveau, Thierry Duprey, Laurent Pfeiffer** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com / **SIB IMPRIMERIE** : 62200 Boulogne Sur Mer



5^{ÈME}
ÉDITION

GRATUIT

FESTIVAL LIBERTÉ MÉTISSE

19 / 20 / 21
DÉCEMBRE 2014
ÉTANG-SALÉ-LES-BAINS

Toute la programmation sur www.regionreunion.com



PHOTOS: OFFICE DE TOURISME - THIERRY HOAREAU - IRT ERIC LAMBLIN - DR

SOMMAIRE



46



18



16



36



12

- 8 INSTANTANÉS
- 10 *HOTELS & CO – TENDANCES*
- 12 **SHOPPING :** *Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix*
- 16 **CARNET SECRET :** *Les secrets de Marie-Alice Sinaman*
- 18 **CRÉATEUR LOCAL :** *François Rossolin, gardien de “Secret de Spa”*
- 20 **LES CAVES DU PALM :** *Frédéric Magnien, retour aux sources du vin*
- 21 **PRODUCTEUR LOCAL :** *Xavier Hennebelle ou la culture 100 % bio*

SITE DE BOIS-ROUGE
À S^T ANDRÉ

Visitez

la **Sucrerie**
de Bois-Rouge



la **Rhumerie**
de Savanna



SOMMAIRE

- 22 *HOTELS & CO – ATTITUDES*
- 24 **GARDEN PARTY :**
Inauguration du Palm Hotel & Spa
- 26 **EVENEMENTS :** *L'actu de nos hôtels avec le whisky live, le grand raid...*
- 27 **INTERVIEW :** *Philippe et Christel, des clients de proximité*
- 28 **PORTRAIT :** *Patou, Chef de rang à l'Iloha*
- 30 **BIEN-ETRE :** *L'Akea Spa s'est refait une beauté*
- 32 **INTERVIEW :** *Valérie Bègue, marraine de Charme du Palm Hotel & Spa*
- 34 *HOTELS & CO – EVASION*
- 36 **DÉCOUVERTE :** *Les Baleines à La Réunion*
- 42 **EVASION ILE MAURICE :** *L'Aventure du Sucre*
- 46 **EVASION NOSY BE :** *L'Île aux Parfums*

PHOTO : LIONEL GHIGHI - STUDIO LUMIERE - D.R. - OFFICE DE TOURISME



SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

ACCUEIL & BOUTIQUE
0262 58 59 74

www.distilleriesavanna.com

tafia_galabe@rhum-savanna.com

Tafia Galabé
L'ÉPICERIE PURE CANNE

VOLCAN DU PITON DE LA FOURNAISE : UNE ÎLE AU CŒUR DE FEU



MONTAGNE DE FEU... PEU DE PARCS NATIONAUX ONT LE PRIVILÈGE DE COMPTER UN VOLCAN EN ACTIVITÉ DANS LEUR PÉRIMÈTRE. A LA RÉUNION, LE PITON DE LA FOURNAISE REJOUE, CHAQUE ANNÉE OU PRESQUE, LE SPECTACLE DU COMMENCEMENT DU MONDE.

Un jardin d'Eden qui cache un cœur de feu, telle pourrait être la définition de l'île de La Réunion. Son point culminant, le Piton de la Fournaise, juché à 3 071 mètres d'altitude, est un des volcans les plus actifs du monde. Ses flancs sont un véritable terrain de jeu pour les amateurs de sensations fortes avec sa route des cratères.

Le Piton de la Fournaise s'est formé il y a plus de 500 000 ans. Il a deux cratères principaux en son centre, **le Dolomieu et le Bory**. C'est un volcan de type effusif qui se caractérise par des fontaines et rivières de laves. Les Réunionnais et les visiteurs se pressent à ce spectacle, surtout lorsque la lave plonge dans l'océan, dans un panache de fumée.

L'île s'agrandit ainsi au rythme des éruptions. En avril 2007, le Piton de la Fournaise a déversé 130 millions de mètres cubes de lave, au Tremblet, au Sud-Est de la Réunion, édifiant 45 hectares de terres nouvelles sur l'océan Indien.

IMPACT SUR LA VIE QUOTIDIENNE DES RÉUNIONNAIS. Comme l'enclos, à l'intérieur duquel se produisent la plupart des éruptions, le Piton de la Fournaise ne constitue pas un réel danger pour la population réunionnaise. Toutefois, certaines éruptions peuvent survenir en dehors de l'enclos, comme en 1977 et en 1986.

En 1977, une coulée de lave a englouti plusieurs maisons de la commune de Sainte-Rose avant de s'arrêter sur le seuil de l'église Notre-Dame des laves. Un miracle, selon certains, qui a décidé la création de l'Observatoire volcanologique.

Depuis, ces rares éruptions sont anticipées et la population habitant à proximité du volcan (village du Tremblet, de Bois Blanc) est évacuée si nécessaire.

EFFONDREMENT DU CRATÈRE

Le cratère Dolomieu, presque comblé par les éruptions successives de la fin de l'année 2006, s'est effondré en 2007 : il est devenu un gouffre profond et instable de plus de 300 mètres. L'accès au sommet du Piton de la Fournaise est à nouveau autorisé depuis décembre 2009, en suivant un sentier balisé, au nord du cratère, menant à un point d'observation du Dolomieu. Cependant, le tour du cratère reste strictement interdit en raison de nombreuses fissures. Avant d'entreprendre toute ascension, vérifiez l'accès à l'enclos sur le site de la Préfecture de la Réunion.

Les grands comme les petits seront ravis de visiter **la Maison du volcan**, située à **Bourg-Murat**, pour mieux comprendre ce mystérieux phénomène.

"BICHIQUE"

On l'appelle "le caviar de La Réunion" car les minuscules alevins du cabot, un poisson de l'océan Indien, se revendent jusqu'à 50 euros le kilo. Lorsqu'ils remontent la rivière pour se reproduire, entre octobre et décembre, des milliers d'habitants se ruent aux embouchures pour les capturer. Vouves*, filets à mailles fines, épuisettes... tous les moyens sont bons pour récolter ce fretin qui vaut de l'or.

* La vouve est une nasse iconique qui sert à la pêche des bichiques à l'embouchure des cours d'eau.



PHOTOS: STUDIO LUMIERE RÉUNION

PHOTO: IRT - SERGE GELABERT

* RANDONNÉE GUIDÉE AU PITON DE LA FOURNAISE :

- Départ : 7 h
- Retour : vers 17 h
- Durée de randonnée : 5 h 30
- Transfert, guidage péi et déjeuner compris
- Tarif : 110 euros par personne

HOTELS & CO

TENDANCES

SHOPPING

CARNET SECRET :
MARIE-ALICE
SINAMAN

FRANÇOIS ROSSOLIN :
GARDIEN
DU "SECRET DE SPA"

LES CAVES DU PALM

XAVIER HENNEBELLE,
LA CULTURE DU BIO.

PHOTO: STUDIO LUMIÈRE



PLAGE DU KAH BEACH & RESTAURANT,
nouveau concept du PALM Hotel & Spa,
unique à La Réunion.

1



TAFIA ET GALABÉ

Sucre et rhum dans tous leurs états.

Une boutique qui sent bon la canne, le terroir. Et pour cause, elle est située au pied de l'usine sucrière de Bois Rouge, dans l'Est de l'île. Un joli lieu boisé, gourmand et chaleureux, idéal pour clore une visite de la distillerie de Savanna (à l'année) et de l'usine (en saison), mais dont vous pouvez pousser la porte juste pour le plaisir. Tafia & Galabé est, bien sûr, un endroit dédié au sucre et au rhum, où découvrir le meilleur de la production à tarifs préférentiels mais pas seulement. Il y règne une ambiance, une vraie, pas de ces endroits prétexte en fin de tour guidé, sans âme. Une boutique qui se hume et se goûte : des sucres aromatisés aux confitures cuites au rhum en passant

par les immanquables « calicoco », ces confiseries à pâte moelleuse et fruitée au goût subtil de coco et de miel. C'est aussi l'occasion de mettre la main sur des « séries limitées », des bouteilles de rhum éditées entre 800 et 1 300 exemplaires seulement. Une caverne d'Ali Baba pour gourmets et amateurs, pour soi ou pour offrir. Surtout, n'oubliez pas de tester le « sirop la cuite », le plus pur jus issu directement de la défibrillation de la canne, juste avant la cristallisation pour la fabrication des sucres. Une exclusivité à consommer sans modération, qui tient son nom trompeur du seul goût de canne... cuite qu'il laisse en bouche.

Tafia & Galabé, 2 chemin Bois Rouge, 97440 St-André. Tél : 0262 58 59 74.

La Réunion de Chloé

De la verrerie d'art sur place ou à emporter !

Il y a quelques années, Isabelle et Corinne Payet ont créé La Réunion de Chloé. Il s'agit d'une association à travers laquelle ces deux sœurs proposent de la verrerie d'art. Toutes deux fabriquent des bijoux de toutes sortes, en verre ou en cristal, mais aussi des sculptures que l'on peut trouver en exposition-vente dans la nouvelle galerie d'artistes située à l'entrée de la Cité du Volcan. La Réunion de Chloé offre également dans ce hall la possibilité d'assister à des démonstrations de verrerie d'art au chalumeau. L'occasion de découvrir comment ces créatrices filent le verre pour obtenir leur produit phare : les larmes du Piton de la Fournaise, qui a été récompensé par le Prix régional de l'insertion du Challenge des Créateurs en 2012. Il s'agit d'un bijou en forme de goutte contenant un morceau de basalte de notre volcan ; à s'offrir de toute urgence !

La Réunion de Chloé, en expo à la Cité du Volcan, RN3 Bourg Murat, 97418 Plaine des Cafres. Tél : 0262 59 00 26

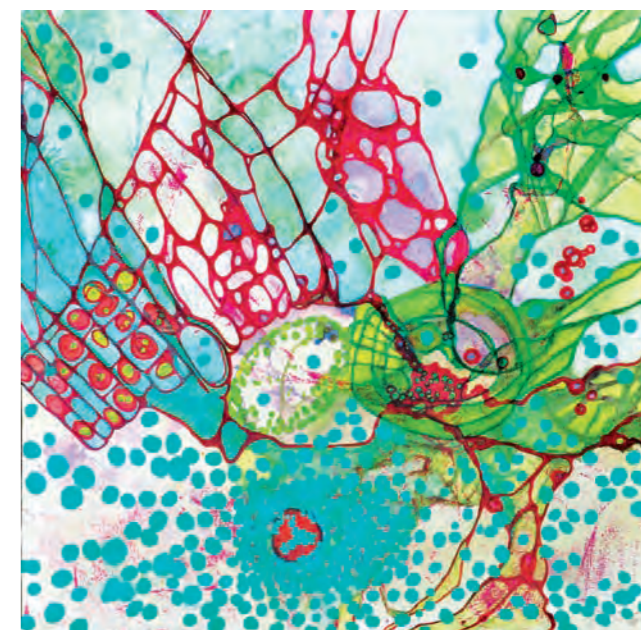


PHOTOS: DR

2



3



L'ART SELON AURELLLLL

Cette jeune artiste a ouvert son atelier, il y a près de deux ans, à Etang-Salé les Hauts. Ou plutôt une maison-atelier, un « chez elle » artistique, conçu sur mesure, où elle expose ses œuvres et celles des autres, organise des séances découverte et initiation pour tous les âges, cumule les genres, les envies, les rencontres. Chez Aurelllll, Aurélie Lemille de son vrai nom, l'art est partout, sous toutes les formes. Une expo différente tous les mois dans son espace galerie, et des ateliers de peinture, céramique, collage ou encore gravure, pour cette artiste généreuse aux talents multiples. Son univers est coloré, ses créations nées au fil des inspirations de la grande voyageuse qu'elle est. Pour Aurelllll, l'art n'est que partage, plus qu'une passion, un mode de vie. Son jardin, un havre luxuriant aux mille surprises recyclées, détournées. Amateurs, néophytes curieux, artistes dans l'âme, vous trouverez toujours de quoi vous envoler dans la maison d'Aurelllll aux 4 L.

Atelier Aurelllll'Art, 4 impasse des Capucines, 97427 Etang-Salé les Hauts. Tél : 0262 77 75 09. www.aurelllll.net

LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

« Artist shop » de la tête aux pieds

Delfine Roger est créatrice avant tout. C'est à elle que l'on doit les bijoux « Joséphine Crève-Cœur », ces petites merveilles « tricotées » main, d'une finesse et d'un chic non guindé, suffisamment rares pour y succomber en un clin d'œil. Mais elle aime aussi « bosser avec des copains et défendre le travail des autres ». Alors en 2008, après déjà des années passées à promouvoir les créateurs locaux au sein d'une asso, elle installe tout son petit monde dans une boutique au cœur de St-Gilles. Quarante artisans sur l'année en moyenne, des potes et des coups de cœur uniquement. Beaucoup de créateurs, pour pouvoir, en permanence, offrir du choix en boutique sans mettre la pression sur ces artisans, pas toujours en mesure de fournir du stock. Cela donne une boutique hybride, foisonnante et sans cesse renouvelée, une boîte à (jolis) bijoux remplit

PHOTOS: ROMAIN PHILIPPON

4



aussi de belles idées, de livres, de poupées, de jouets et d'objets malins, de prêt-à-porter pour petits et grands. Et même de tableaux. « C'est plus un lieu qu'une boutique », aime à dire Delphine. On s'y rencontre, on devise, on échange, on partage. On peut y déposer un bouquin, en prendre un autre... Oui, ce lieu a une âme, la tête dans les étoiles peut-être, mais pour faire briller nos yeux. Rien ne met plus en colère Delfine que d'entendre qu'il n'y a pas d'artisanat à la Réunion, et elle a raison.

La Tête dans les étoiles, 2 rue de la Poste, 97434 St-Gilles-les Bains. Tél : 0262 26 01 95.

So Boutique **Ambiance décontractée !**



So Boutique est née en avril dernier, de la volonté de sa dynamique responsable, Soraya Badat. Il faut dire que dans la famille de Soraya, le commerce dans le domaine du textile est une véritable tradition. C'est pourquoi le projet d'un magasin rien qu'à elle lui trotte dans la tête depuis quelques années déjà. Et l'ambiance qu'elle a su y créer reflète d'ailleurs complètement sa personnalité. Pour Soraya, So Boutique n'est pas qu'une boutique mais aussi un endroit où elle souhaite que ses clientes se sentent bien. Elle a pour cela choisi avec soin chaque élément du décor : un mur bleu, du bois, de l'osier, des imprimés tropicaux... Il suffit de pousser la porte de cette boutique pour se sentir en vacances. So Boutique propose des vêtements de ville faciles à porter. Des coupes originales réalisées dans de la soie ou encore du coton font le bonheur des femmes, quel que soit leur style. Les tenues sont issues de marques françaises, américaines, danoises, anglaises... et sélectionnées par notre gérante dans les salons parisiens ou londoniens. A noter que pour cette fin d'année, So Boutique recevra également des collections spéciales fêtes.

So Boutique, 132 rue Juliette Dodu, Saint-Denis.
Tél : 0692 86 81 79

5



ISABEL CRÉATIONS Des bijoux de cœurs et de pierres !

L'histoire d'Isabel Créations commence en 2005, lorsqu'Isabel se découvre une passion pour la création de bijoux. Le premier est un pendentif cœur, qui demeure d'ailleurs aujourd'hui le symbole de la marque. Depuis le début, la créatrice travaille essentiellement avec du Cristal Swarovski® Elements, dont elle a le label. Elle souhaite également partager son amour pour les pierres avec sa clientèle. Les pierres lui parlent, la guident aussi, et elle se rend compte que ses colliers, bracelets et autres bijoux en pierres naturelles peuvent apporter un certain bien-être aux personnes qui les portent. Les créations d'Isabel sont réalisées à partir de pierres de qualité du Brésil, du Mexique, du Pérou. Elle élargit sans cesse

sa gamme grâce à de nouvelles collections. Ses bracelets et bagues cordons connaissent un vif succès, sans compter ses bijoux plaqué or. Mention spéciale pour les bijoux spirituels et notamment des chapelets (avec la médaille de la Vierge miraculeuse commandée spécialement auprès des soeurs de la chapelle miraculeuse de la Rue du Bac à Paris), des bracelets dizainiers de pierre naturelle, des bracelets et colliers au symbole AUM, des bouddhas... Le plus en vogue est certainement le bracelet énergétique sept chakras avec ses sept pierres (obsidienne, cornaline, oeil de tigre, amazonite, turquoise, lapis et améthyste).

La boutique Isabel Créations est née en 2009 à Saint-Denis mais les bijoux de la marque sont également régulièrement en vente dans les galeries des centres commerciaux de l'île. Et pour une livraison dans le monde entier, il vous suffit de passer commande sur le site www.bijouxisabelcreations.com/fr/.
Isabel Créations, 83 rue Juliette Dodu, Saint-Denis. Tél : 0262 40 91 32

PHOTOS: DR



LA RÉUNION
UNE ÎLE
UN RHUM



Rhum Charrette Officiel



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



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

Propos recueillis par KAREEN GUILLAUME



1

MARIE-ALICE SINAMAN

Le rire "PEI"

Plus de vingt ans qu'elle fait activement travailler les zygomatiques du public réunionnais avec son humour ravageur. Pétiliante et survitaminée, impertinente jamais méchante, Marie-Alice Sinaman distille sa truculente verve créole sur scène comme à la télévision. A 43 ans, cette maman poule, artiste au grand cœur et Réunionnaise jusqu'au bout des ongles, ne compte pas en rester là. Entre deux spectacles avec son compère Thierry Jardinot, elle s'est livrée au jeu du Carnet Secret avec la sincérité et le piquant qui la caractérisent. Savoureux.

UN LIEU :

Je suis attachée à ma ville natale, le Port. J'y ai mes amis d'enfance, ma famille, le cimetière marin où reposent nos disparus, l'église Jeanne d'Arc (2) où j'ai été baptisée, l'école Raymond Mondon où j'étais scolarisée... Le Port restera ma ville de cœur.

UN PLAT TRADITIONNEL :

J'aime le rougail sounouk mais aussi le rougail saucisses, ça se voit sur mes hanches, non ? (elle rit) Je suis moi-même une spécialiste du civet de canard, j'aimais les achards de ma tante... Bref, comment choisir avec la cuisine d'ici, tout' lé bon !

UNE EXPRESSION CRÉOLE :

« Ki d' ta mère ! » (NDLR : prononcez « kite ta mère ». Invective familière lancée pour signifier – en substance – à quelqu'un qu'il n'est pas forcément à la hauteur, disons...). Parce que ça peut être à la fois une boutade et prendre un sens bien plus... négatif, tout est dans le ton qu'on y met. Et puis c'est plus léger que d'autres expressions...

3 MOTS POUR DÉFINIR LA RÉUNION :

Soleil, mer, montagne. Le soleil, je fonctionne avec lui, je suis photovoltaïque moi ! Et j'aime la chaleur. Quand arrive l'été et la saison des flamboyants (1), c'est une renaissance pour moi. J'adore ce rouge et cela annonce la saison des fruits. La mer parce qu'elle fait partie de mon univers, elle nous définit. Et la montagne parce que c'est ça aussi notre île. J'habite dans les hauts, j'aime cette vue de la route des Tamarins avec la montagne d'un côté et la mer de l'autre.

UN COUP DE CŒUR :

En forme d'hommage à ma maman. Elle a élevé ses quatre enfants du mieux possible vu les circonstances. Je n'ai jamais manqué de rien et surtout il y a toujours eu beaucoup de confiance entre nous. Elle m'a laissée libre de mes choix, m'a toujours soutenue... et c'est une mamie super branchée !

PHOTOS: THIERRY HOAREAU



UN COUP DE CHAPEAU :

Artistique et il va à Jim Fortuné (4). Après tant d'années, son travail et son talent sont enfin récompensés. Comme quoi dans la vie, on donne et un jour on finit par gagner.

UNE CHANSON :

« Grand-mère » d'Ousanousava (ndlr : groupe emblématique réunionnais porté par les frères Joron). Un jour, tout un Palais des Congrès l'a chantée a capella alors que Bernard Joron (3) était déjà sorti de scène, un frisson énorme. On a tous comme ça dans nos cœurs une femme qui a compté et qui nous guide. On l'appelait maman, ma tante, grand-mère...

UN SOUVENIR :

Mon enfance était partagée entre maman en métropole et papa à la Réunion. Je me souviens de mon petit sac « UM » autour de mon cou et des arrivées à l'aéroport ici. Ça grouillait de monde, il y avait une odeur particulière. Celle de mes racines. Et puis le sourire de mon père, les caris de ma tante Thérèse. La Réunion est unique. Je ne me vois pas vivre ailleurs.

PHOTOS: NARU KENJI - © VILLE DU PORT - THIERRY HOAREAU



4

* RENDEZ-VOUS

Retrouvez Marie-Alice Sinaman et Thierry Jardinot sur scène dans Sakinn un bout, le 10 décembre au Tèat Champ Fleuri et le 22 décembre au Casino de Paris, avec Jim fortuné en première partie.



FRANÇOIS ROSSOLIN, ARTISAN PARFUMEUR

Le gardien du "SECRET DE SPA"

FAISONS CONNAISSANCE AVEC FRANÇOIS ROSSOLIN, L'ARTISAN PARFUMEUR RÉUNIONNAIS QUI S'OCCUPE DU CONDITIONNEMENT DE L'ENSEMBLE DES PRODUITS DE LA GAMME AKÉA, UTILISÉE DANS L'ESPACE BEAUTÉ ET BIEN-ÊTRE AKÉA SPA & BEAUTY DU PALM HÔTEL.

Par LAETITIA PARSIS

Originaire de Saint-Louis, François Rossolin a vécu les dix premières années de sa vie aux Comores et à Mayotte, où sa famille possédait des champs d'ylang-ylang et cultivait de la vanille. Et c'est très certainement de là qu'est née cette passion pour ces parfums très représentatifs de l'Océan Indien. « Je me souviens très bien d'avoir joué dans les champs d'ylang-ylang de mes oncles et tantes et de m'être caché dans les hangars où la vanille séchait. Et aujourd'hui, lorsque je repense à mon enfance, je me dis que je ne fais pas ce métier par hasard », raconte François Rossolin. Et pourtant, lorsqu'il quitte La Réunion pour effectuer son service militaire en métropole en 1977, il est loin de penser qu'il reviendra dans l'île avec un savoir-faire dans le domaine du parfum et des cosmétiques. « Je suis parti avant tout

pour découvrir autre chose. Je me suis retrouvé en Belgique où je travaillais dans le domaine du paramédical dans une clinique. Parallèlement à cette activité, j'étais aussi commercial pour une marque de produits de beauté et d'entretien et bénévole pour la Croix Rouge. » C'est une amie qui lui parle pour la première fois des produits à base de plantes de la marque Azaïre. Déjà très occupé par ses différentes casquettes, le Saint-Louisien trouve pourtant du temps pour travailler aussi pour eux. Lorsqu'il décide de revenir s'installer à La Réunion, il réalise auparavant une formation auprès d'Azaïre, en parfum et en cosmétique.

LA MISE EN AVANT DES PRODUITS DE LA RÉUNION

De retour ici en 1989, il crée son entreprise et commence à fabriquer ses premiers produits signés François Rossolin. Au début, il est très présent sur les salons et les foires puis décide d'arrêter la vente en direct afin de se consacrer à la création pour satisfaire au mieux ses clients. En quelques années, il se fait un nom en tant qu'artisan parfumeur dans l'île. Il est aujourd'hui présent sur une cinquantaine de points de vente qui lui restent fidèles pour son sérieux, son efficacité, son professionnalisme et surtout ses bons produits, appréciés autant des touristes que des locaux. Sa gamme a beaucoup évolué depuis les débuts de son

entreprise familiale. « J'ai commencé par fabriquer des pots pourris réalisés à base de ce que je trouvais ici : copeaux de bois, caramboles, goyaviers royaux, baies roses, fleurs séchées... Puis je me suis consacré aux sels de bain avec des huiles essentielles. Et la gamme s'est agrandie au fur et à mesure avec toujours le même but, celui de travailler autant que possible avec des produits locaux », ajoute-t-il. Ainsi, l'eau de toilette, le lait corporel, le gommage au sucre de canne, l'huile de massage... se déclinent en parfum géranium, vétyver, ylang-ylang et vanille mais aussi goyaviers, ananas, letchis... « J'essaye aussi de mettre en avant l'essence de cryptoméria, que j'aime beaucoup. Ce parfum que j'ai découvert en arrivant dans l'île dans les années 60 me rappelle mes pique-niques d'enfance. Il est assez masculin puisqu'il est boisé mais en plus, les anciens le savent bien, c'est un anti-inflammatoire. Cependant, l'eau de toilette que je préfère c'est celle que je fabrique à base de fougères, je la porte très régulièrement. »

UN SECRET BIEN GARDÉ

François Rossolin travaille aussi sur des commandes spéciales du moment qu'elles sont en lien avec le patrimoine de La Réunion. « On m'a demandé de m'intéresser au curcuma ou au café Bourbon Pointu et je m'y attelle actuellement. Cela donne des choses intéressantes qui sont encore à l'étude pour le moment. » Dès

l'ouverture du Palm Hôtel & Spa, François Rossolin a créé la gamme « secret de spa », exclusivité d'Akéa, qui est aussi l'empreinte olfactive du Palm. « Secret de Spa » se décline en eau de toilette, eau de parfum, sels de bain, parfum d'intérieur, gel douche, lait pour le corps, huile de massage, bougie parfumée et, depuis peu, en brume d'oreiller, le tout dernier produit mis au point par notre parfumeur pays.

Tous ses secrets de fabrication, François Rossolin les préserve pour ses filles, Emma et Saskia. L'aînée, qui fait actuellement des études en architecture d'intérieur, a déjà appris quelques bases auprès de son père. Quant à la cadette qui est encore au collège, il est possible qu'elle intègre une formation pour devenir nez à Grasse. « Elles sont très impliquées dans l'entreprise et prendront un jour la relève, je l'espère. En attendant, je suis très attentif aux différents avis qu'elles me donnent sur mes créations. J'ai aussi la chance d'avoir ma femme, Ada, qui travaille avec moi. Elle a beaucoup d'idées, notamment en ce qui concerne les emballages de nos produits. Nous y apportons un soin particulier car nous estimons que la présentation est tout aussi importante que le contenu. Bien sûr, nous travaillons également avec des produits naturels de La Réunion pour apporter à nos produits cette touche finale », conclut-il.

La gamme Akéa « Secret de Spa » charmera tous vos sens.

FREDERIC MAGNIEN, RETOUR AUX SOURCES DU VIN



SÉBASTIEN CHABBERT, GÉRANT DES CAVES DU PALM, A EU ENVIE DE NOUS FAIRE DÉCOUVRIR UN VIGNERON BOURGUIGNON QU'IL CONNAÎT BIEN, POUR IMPORTER SES VINS DEPUIS HUIT ANS ET PARCE QU'IL FUT L'INVITÉ DE TROIS ÉDITIONS DU MAKASSAR FESTIVAL, QUI MET À L'HONNEUR CHAQUE ANNÉE VIN ET GASTRONOMIE AU CŒUR DU PALM. UN HOMME QU'IL APPRÉCIE POUR SES VALEURS ET SA PROXIMITÉ AVEC UN TERROIR DONT IL SAIT TIRER LE MEILLEUR. FAISONS CONNAISSANCE AVEC FRÉDÉRIC MAGNIEN...

Il est né les pieds dans la vigne. Cinquième génération de vignerons de la famille, c'est tout naturellement que Frédéric Magnien s'investit en Bourgogne dans le domaine de Michel Magnien, son père. Mais en septembre 1995, il crée une maison de vinification à son nom, ou plutôt son prénom. Une aventure en marge du domaine familial, un concept, une philosophie. L'idée originale est de tirer le meilleur du travail réuni des vignerons et des vinificateurs : Frédéric Magnien n'est pas propriétaire des vignes, son rôle est de conseiller les vignerons avec lesquels il collabore. Cela lui permet de sélectionner essentiellement des parcelles de vieilles vignes (plus de 40 ans) parmi les plus nobles appellations de la Bourgogne et d'acheter des raisins de très haute qualité. 100 % gagnant : Frédéric Magnien bénéficie ainsi de la diversité aromatique des terroirs de Côte de Nuits à vinification, fûts et élevage identiques. La Maison Frédéric Magnien compte aujourd'hui environ 1 000 fûts répartis sur plus de 50 appellations (90 % en Côte de Nuits et 10 % dans les grands blancs de la Côte de Beaune). Vous pouvez découvrir près de trente de ces références dans les Caves du Palm...

UNE PHILOSOPHIE ANCESTRALE DANS UN FLACON DESIGN

Frédéric Magnien se décrit comme un vigneron « bio-lunaire ». C'est-à-dire ? Il met sa culture viticole au diapason des cycles lunaires, et ce dans tous les processus d'élaboration du vin. Puisque la Lune a une forte influence sur les liquides et est même responsable des marées, il est important pour la Maison Frédéric Magnien de respecter cette force de la nature. De la même façon, selon lui, les vins de grands terroirs doivent être bio. Certains de ses produits sont ainsi certifiés AB depuis 2008 et beaucoup d'autres y aspirent... Suivre les phases de la Lune et prôner le bio, un retour aux sources tout à fait dans l'air du temps ! Frédéric Magnien a 45 ans, est un homme résolument de son époque, avec une identité forte et originale. Sur toutes les bouteilles, il appose son logo qui tranche, inspiré par son univers et ses méthodes. Une marque de fabrique visuelle, reconnaissable en un coup d'œil... et qui le démarque tout à fait.



Retrouvez les vins de la Maison Frédéric Magnien aux Caves du Palm, chemin Jolifonds, Lot. Canabady II, à St-Pierre (sur le Boulevard Banks). 0262 24 68 04.

PHOTOS: DR



INSTALLÉ DEPUIS PLUS DE TROIS ANS À LA SALINE LES HAUTS, XAVIER HENNEBELLE EST À LA TÊTE DE 5 HECTARES DE CULTURES 100 % BIO. SIGNE PARTICULIER : CET ADEPTE DE LA DIVERSITÉ EST LE SEUL SUR L'ÎLE À PROPOSER PRÈS DE 80 PRODUITS DIFFÉRENTS. POUR LE PLAISIR ET L'IMAGINAIRE, ENTRE AUTRES, DU CHEF DU PALM, FABIEN GUILLAUME.

PAR KAREEN GUILLAUME

XAVIER HENNEBELLE, DE LA BEAUTE DU BIO

Xavier, un jeune militaire, arrive à la Réunion en 2003. Il ne manie pas les armes mais les graines. Formateur en horticulture, il travaille la terre depuis qu'il a 13 ans. En 2011, il a quitté l'armée mais a adopté l'île et il est déjà à la tête de sa propre exploitation quand un médecin lui annonce que le souci de santé qui lui gâche la vie est dû à une utilisation prolongée de produits chimiques. Il prend alors une décision radicale : « J'ai fermé le local phyto sanitaire et j'ai cassé la clé dedans. Terminé. » Il poursuivra l'agriculture, son métier, sa passion, mais autrement. Sans plastique, sans engrais d'importation, sans soufre et sans cuivre. Il trouve à louer un terrain en friche depuis 25 ans, idéal. Etudes de marché, le bio effraie : il entendra nombre de phrases sentencieuses, « ce n'est pas rentable monsieur, produits trop chers, pas assez diversifiés »... les clichés sont tenaces. Qu'à cela ne tienne, Xavier s'entête et se lance bille en tête dans le bio. Avec pour toute arme anti-parasite... des insectes, tout naturellement. Huit variétés de coccinelle, vingt-deux espèces d'araignées. Un peu de fumier de cheval et du compost, uniquement après analyse. On ne mégote pas avec le bio de Xavier. Et ça marche, ça pousse.

Xavier ne met aucune entrave à ses aspirations, lui qui « aime jouer avec les graines ». En clair, pas question de se limiter à trois produits parce qu'on fait du bio. Un peu pour faire mentir les stéréotypes et surtout parce qu'il aime ça, profondément. « Je veux avoir du plaisir à produire. Si je me limite, je tourne en rond. J'ai cinq espèces de roquette, par exemple. » Et c'est beau, le bio. Presque trop des fois. « Souvent, sur les marchés, on me dit que c'est trop joli pour être du bio. » Idée reçue n°233, blackboulée elle aussi. Un secret : laisser au produit le temps de pousser. Ça paraît tellement évident... « Si c'est pas prêt, c'est pas prêt, c'est tout. Je le dis à mes clients, je ne vends pas. » Le chef du Palm respecte ça et fait son marché chaque lundi sur la plate-forme en ligne de Xavier, avec ce qu'il y a. Ce qui ne l'empêche pas de formuler des demandes à cet agriculteur pas comme les autres. Faire pousser ce produit-là ? Pourquoi pas ? « Je suis réceptif, voire demandeur, appuie Xavier. Encore une fois, moi je ne fais pas de volume mais de la diversité. C'est plus facile pour tester... » L'exploitation de Xavier n'est pas encore rentable mais il « paie toutes ses charges ». Et il va vite, voit loin. Il veut s'agrandir encore, embaucher. Oui, le bio, c'est beau.

✻ PRATIQUE

Le potager de Xavier, 7 lotissement des tamariniers à la Saline les Hauts. Composez votre panier sur www.lepotagerdexavier.re. Ni montant minimum, ni obligation de prendre un panier hebdomadaire.

PHOTOS: DR



HOTELS & CO

ATTITUDE TU DE

INAUGURATION :
LE NOUVEAU
PALM HOTEL & SPA

PATOU, CHEF
DE RANG
À L'ILOHA

BIEN-ÊTRE :
AKEA SPA

INTERVIEW :
VALÉRIE BÈGUE,
MARRAINE DU
PALM HOTEL & SPA



PHOTO: DR

VUE DU LODGE
au Palm Hotel & Spa





1: Michel Jam, PDG du groupe Hotels&Co et Patrice Peta, directeur du Palm, bien entourés...



2



3

2,3 et 7 : Les invités ont pu découvrir les nouveaux espaces, avant un spectaculaire feu d'artifices inaugural



4 : L'équipe de direction du Palm, très impliquée dans la rénovation, à l'image de tout le personnel de l'hôtel.
11 : Ci-dessous, Michel Jam et son épouse Nanou, créatrice du spa.



5, 6 et 8 : Valérie Bègue et Miss Réunion 2014, complices et disponibles pour tous, des tous petits aux acteurs de la série Cut.



6



7

SOUS LE DECK, LA PLAGE...

POUR SA RÉOUVERTURE, APRÈS SIX SEMAINES DE TRAVAUX DE RÉNOVATION, LE PALM HOTEL & SPA A ORGANISÉ, LE 14 JUILLET DERNIER, UNE GARDEN-PARTY DANS LA PLUS PURE TRADITION : CHIC, CHALEUREUSE, PLEINE D'ÉMOTIONS ET DE SURPRISES. CLIENTS ET PARTENAIRES DE L'HÔTEL ONT PU INAUGURER LE « PALM NOUVEAU » ACCOMPAGNÉS DU SOURIRE GÉNÉREUX DE VALÉRIE BÈGUE, MARRAINE DE L'ÉTABLISSEMENT.

Ce sont près de 250 personnes qui ont foulé, quasi en avant-première, la « plage » entourant le Kah Beach et le nouvel espace détente avec vue plongeante sur Grand'Anse. L'heure était donc à la découverte, chacun ayant l'œil curieux, le commentaire ravi. Valérie Bègue, d'une disponibilité confondante, était de toutes les photos, de toutes les conversations, affichant une complicité immédiate avec Ingreed Mercredi, miss Réunion 2014. L'équipe de la série Cut, en fin de tournage et hébergée à l'Iloha depuis le mois de février, était aussi de la fête, alliant glamour et simplicité. Le discours de Mr Michel Jam, sous le regard de son épouse, fut un moment chargé d'émotion et de solennité. Le PDG d'Hotels&Co a évoqué les sept années d'histoire du Palm et cette volonté inchangée d'avancer selon les principes qui ont toujours régi le groupe : la satisfaction de la clientèle, le respect de l'environnement, la formation et les conditions de travail optimisées des équipes. C'est la compétence et l'implication de tous que M. Patrice Peta, directeur du Palm, a tenu également à souligner. En présence notamment de Patrick Serveaux, président de l'IRT, et du maire de Petite Île, les festivités ont alors officiellement été ouvertes avec son et lumières autour de la piscine suivis d'un feu d'artifice digne de l'événement et de sa date. Une fin de journée haute en couleurs, doublée d'un plaisir pour palais gourmets : depuis les cuisines du tout nouveau Kah Beach, Fabien Guillaume, le chef du Palm, et son équipe ont régalié les papilles de toute l'assistance avec des « mets » sur mesure, du risotto aux mini burgers en passant par les sushis... avant les douceurs de Laure Fridmann, chef pâtis-sière. De l'avis de tous, l'événement fut... tout simplement délicieux.



8



9



10



12



13

9,10, 12 et 13 : Une garden party en présence de Patrick Serveaux, président de l'IRT (12), Serge Hoareau, maire de Petite-Île (10) et l'apparition remarquée de Camille Lacourt, ici aux côtés d'Arnaud Payet, directeur adjoint du Palm.

NOS PETITS SECRETS,
NOS FIERTÉS, NOS ÉVÉNEMENTS
MARQUANTS :
ÇA SE PASSE CHEZ NOUS...
ET ON VOUS LE DIT !

DÉFILÉ CARITATIF

AU PROFIT DE L'ASSOCIATION
LAURETTE FUGAIN

Le 14 septembre, le glamour a brillé pour la bonne cause au Palm ! L'hôtel s'est investi à la mesure de l'enjeu : le défilé caritatif des créateurs Shirley DarkSens et Kenza Loren's Creation était organisé au profit de l'association Laurette Fugain, qui lutte contre la leucémie. Le Palm a accueilli une centaine de personnes et offert à cette occasion un cocktail dînatoire. Les partenaires Bô Institut, Noon Design, Make Up For Ever, Les Caves Nicolas et Mizani se sont eux aussi mobilisés et la totalité des fonds récoltés lors de la soirée a été reversée à l'association. Nous tenons à remercier une nouvelle fois tous les généreux donateurs et nos équipes pour leur implication.



WHISKY LIVE,

2ème EDITION

Le Whisky Live fait, pour la deuxième année consécutive, escale à La Réunion... et au Palm ! Ce salon, entièrement dédié aux whiskies et spiritueux du monde entier, s'installe au Palm Hôtel & Spa le 29 novembre. Un rendez-vous « incontournable » pour les amateurs et les professionnels du secteur qui souhaitent découvrir cet univers et approfondir leurs connaissances. Dégustations, expériences, rencontres et échanges sont au programme de cet événement international. Marques du monde entier et professionnels intarissables pour un événement à déguster (presque) sans modération...

GRAND RAID 2014

Nous avons eu le plaisir d'accueillir, à l'occasion de la Diagonale des fous, l'ultra trail de la Réunion, le team Salomon officiel, dont François D'Haene, vainqueur de l'édition 2013 et du Trail du Mont-Blanc 2014. Le Grand raid s'est déroulé du 23 au 26 octobre. Iloha est fier de recevoir chaque année nombre de grands noms de la discipline. Chapeau bas à tous, qu'importe le temps à l'arrivée, parcourir 164 km avec près de 10 000 m de dénivelé positif, cela force le respect !



TELEX

nos actus en bref...

FOOTBALL - Nous avons accueilli à l'ILOHA la délégation singapourienne de football à l'occasion d'un match amical contre l'équipe de France Espoirs qui a eu lieu le 2 juin à St-Pierre. Nos Bleuets ont gagné, ce qui n'a entamé ni la bonne humeur ni la gentillesse de leurs adversaires d'un jour !

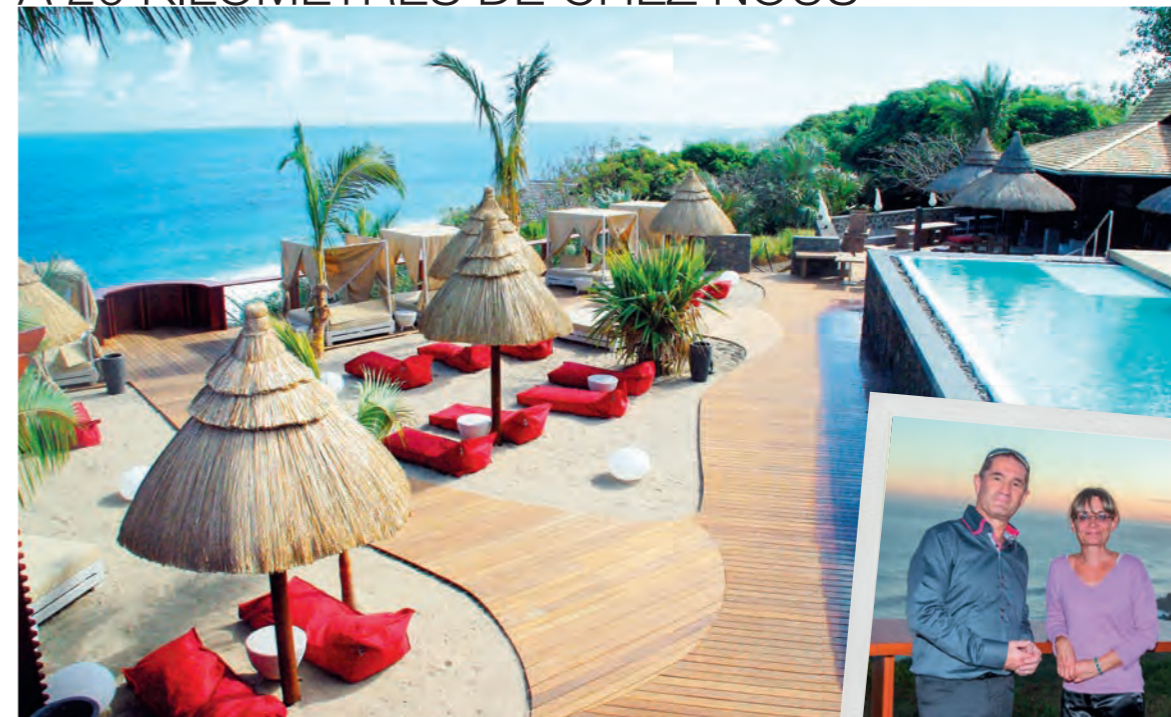
BRUNCH - Depuis le 5 octobre, vous pouvez profiter des brunchs d'été de l'Iloha, tous les dimanches. Le restaurant Kotémer vous accueille dans une ambiance chaleureuse et vous propose plusieurs formules selon vos envies.

RENDEZ-VOUS GOURMET - Ne loupez pas le « Rendez-vous du Makassar » au PALM ! Une fois par mois, un menu sur-mesure accorde mets et vins sous forme de table d'hôtes...

ON LINE - Après Facebook et notre chaîne YouTube, retrouvez désormais le PALM sur Google+ et Twitter ! Restez connectés... @PalmHotelSpa

PHOTOS: DR

« LE PALM, POUR DÉCONNECTER, À 20 KILOMÈTRES DE CHEZ NOUS »



LE PALM, L'ILOHA OU LES DEUX...
LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELS&CO FIDÉLISENT LEURS CLIENTS.
Propos recueillis par KAREEN GUILLAUME

Philippe et Christel VIC sont commerçants à St-Pierre. Amateurs de longs week-ends leur permettant de se ressourcer sans pour autant quitter l'île, ils séjournent au Palm Hôtel&Spa deux à trois fois par an depuis 2008. Ils y ont tout testé et chérissent leurs repères tout en saluant l'évolution de l'établissement. Paroles « d'experts » du Palm.

Racontez-nous votre première fois au Palm...

Philippe : c'était en janvier 2008 ; ma belle-mère dans l'avion avait lu que s'était ouvert un hôtel de standing dans le Sud. Avant on allait dans l'Ouest, on a décidé de tenter...

Christel : on a tout de suite accroché avec le cadre, l'ambiance et la chaleur du lieu, qui fait parfois défaut aux hôtels de luxe.

Que venez-vous chercher ?

Philippe : du calme. L'activité de commerçants fait que nous sommes très sollicités au quotidien, c'est ce qu'on aime mais il faut couper !

Christel : nous venons 3 ou 4 jours, en milieu de semaine si possible, et on ne bouge pas. Quand on franchit la réception, on déconnecte d'emblée. A 20 kilomètres de chez nous, on se sent complètement ailleurs. Le personnel est adorable, l'accueil personnalisé, on est connu et reconnu désormais. Ils savent parfaitement doser proximité et discrétion.

Vous connaissez très bien l'hôtel, quels sont vos endroits préférés ?

Philippe : on aime beaucoup le bar... (ils rient tous les deux). C'est un endroit très central ! Et nous sommes admiratifs du travail de Yannick (ndlr : le chef barman), je crois qu'on a testé tous les cocktails, la carte change souvent et il nous fait tout goûter en nous demandant notre avis. Et pour notre anniversaire de mariage une année, la direction nous a offert une nuit en lodge, alors qu'on avait réservé une suite : merveilleux !

Christel : on est déjà allé au Makassar (ndlr : le restaurant gastronomique) mais c'est vrai que la cuisine au top, on apprécie sans que ce soit notre priorité. Moi je suis très spa, par exemple. L'important pour nous, c'est de profiter de tout, sans barrière, le temps de notre séjour.

Et alors, que pensez-vous du Palm « nouveau » ?

Christel : hâte de profiter du nouvel espace hammam et jacuzzi avec cette vue incroyable !

Philippe : nous sommes en train de découvrir ce deck et ce resto « plage », le Kah Beach, ça semble une renaissance dans la continuité, ils ont conservé la structure et nous nos repères : on adore !

Votre mot de la fin ?

Christel : ici, sans rien devoir exiger, on a trouvé ce qui n'existait pas ailleurs...

Philippe : pas mieux... surtout, qu'ils gardent leur esprit !

PHOTOS: PALM PHOTOS



AU SERVICE DE L'AMITIE

PATRICIA SADEYEN, DITE PATOU, EST CHEF DE RANG À L'ILOHA DEPUIS BIEN TÔT QUATORZE ANS. UN BAGOUT DU TONNERRE ET UNE ÉNERGIE HORS DU COMMUN EN FONT UN PERSONNAGE PHARE DE L'HÔTEL, TANT CÔTÉ CLIENTS QUE CÔTÉ ÉQUIPE. PORTRAIT D'UNE FEMME AU CŒUR PLUS GROS QU'ELLE, QUI PARLE, RIT ET TRAVAILLE PLUS VITE QUE SON OMBRE.

PAR KAREEN GUILLAUME

Elle fait partie de ces rares personnes pour lesquelles il est probablement humainement impossible d'éprouver quelconque antipathie. Petit bout de femme aux yeux rieurs, elle fait l'unanimité, des collègues aux patrons, sans parler des clients, parmi lesquels elle compte nombre d'amis. Patou n'a pourtant rien de forcément consensuel et surtout pas la langue dans sa poche. Elle ne s'en laisse pas conter et peut, à l'occasion, vous gratifier d'une de ses saillies drôlatiques un poil piquantes, qui que vous soyez... Parce qu'il n'y a pas de faux semblants, avec Patou. Elle est d'un bloc. Pas immuable, petit feu follet indépendant qu'elle est, mais fidèle parmi les fidèles. Quatorze ans d'ancienneté à l'Iloha. Et pourtant... « J'ai dit à Patrice (ndlr : Patrice Péta, alors directeur de l'Iloha, aujourd'hui directeur du Palm), que je connaissais déjà pour avoir travaillé avec lui ailleurs, que je venais une semaine, pour voir. Moi, je n'étais pas contre faire autre chose que l'hôtellerie. Bon, ça s'est bien passé en fait... », dit-elle dans un grand rire. Patou a tout de suite

aimé l'Iloha, les lieux, les gens. Et l'esprit. Un hôtel où la proximité est de mise, le contact client aisé et l'équipe soudée. « Je me souviens, au début, on manquait parfois de personnel et Patrice se mettait à la plonge, qu'importe l'heure, tout le monde faisait tout pour que ça marche. » Les souvenirs et les anecdotes, elle les lâche en vrac. « Lors du premier festival Sakifo, je suis arrivée et un musicien aveugle faisait un bœuf. Il était 5 h du matin... Nous, on venait servir le petit déj mais le bar était ouvert et la soirée n'était pas finie. » C'est ça aussi, l'esprit Iloha, pour Patou, qui en parle avec une vraie chaleur, de celle qu'on a pour ses proches. C'est d'ailleurs un peu la famille, comme elle dit elle-même. « Je ne pourrais pas travailler autrement. Les enfants, ici, on les a vus grandir, même ceux des clients. »

« UNE CAPACITÉ INNÉE À PARTAGER LA BONNE HUMEUR »

Ah, les clients... C'est aussi et surtout pour eux qu'elle aime son métier. Il faut reconnaître que ce qu'on appelle le « sens du contact » doit être inscrit dans ses gènes, à Patou. Elle



bluffe nombre de ses collègues avec sa capacité à se lier aux autres. Elle a créé, au fil des ans, de véritables amitiés avec des clients, avec lesquels elle a parfois des échanges... quotidiens ! Tout le monde se souvient à l'hôtel du mur de cartes postales envoyées spécifiquement à Patou par des vacanciers nostalgiques. « Elle a une totale disponibilité, un talent inné d'écoute et d'échanges conviviaux que j'ai rarement vu aussi abouti dans ce métier », confie Patrice Péta. Ketty, sa collègue de presque toujours, elle aussi rencontrée avant l'Iloha, renchérit spontanément : « Patou c'est ma sœur, mon amie, ma confidente. Elle ne mâche pas ses mots mais elle donnera sa chemise pour vous. C'est elle qui m'a fait rentrer à l'Iloha. Elle m'a recommandée pour la remplacer durant son congé maternité... et je suis restée. » Sabrina, son autre comparse, six ans à ses côtés : « elle fait vibrer l'Iloha, c'est trop calme quand elle n'est pas là, notre "Speedy Gonzales" ultra pro. Elle parvient toujours à faire sourire les gens, même ceux de méchante humeur, c'est un don ! » Patou, en lisant ces lignes, va sûrement rougir puis ronchonner, pour masquer son émotion. Avec sa sensibilité à fleur de peau, palpable sous l'écran d'énergie parfois un peu brusque. Elle détournera l'attention, parlera de sa passion pour la photo, pour son île, pour les siens. Pour les gens. Patou, ce petit concentré d'humanisme... Rare et précieux.



PHOTOS: ILOHA HOTEL © REMY RAVON

Le bonheur est dans le SPA

SEUL ÉTABLISSEMENT 5 ÉTOILES DE LA RÉUNION À ÊTRE DOTÉ D'UN SPA, LA DIRECTION DU PALM A DÉCIDÉ DE PROFITER DE LA RÉNOVATION DE L'HÔTEL, EN JUILLET DERNIER, POUR LUI OCTROYER UNE REMISE EN BEAUTÉ. AGRANDI ET REPENSÉ, AKÉA SPA & BEAUTY, C'EST DÉSORMAIS 430 M² DE PUR DÉLICE DES SENS...

Par KAREEN GUILLAUME - Photos : STUDIO LUMIÈRE



Faites une expérience. Remémorez-vous ce cultissime vers de *L'invitation au voyage* de Beaudelaire : « *là tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté* ». Répétez-le au moment de pénétrer pour la première fois dans l'univers d'Akéa Spa et son jardin tropical. Est-ce que cela ne correspond pas parfaitement à ce que vous ressentez ? Allez...

L'accueil a été revisité et donne une impression immédiate de confort, de clarté et d'apaisement. Parfums, bruissements d'eau, musique douce, sensualité des textures, la détente commence dès le seuil franchi. Ce qui frappe, au-delà de l'atmosphère douce et rassérénante, c'est le souci du détail. Au spa Akéa, le raffinement réside dans toutes les petites attentions de Nathalie et son équipe : le luxe, à l'état pur... Le spa est aussi le véritable royaume de tous les trésors naturels de l'Océan Indien. Senteurs de coco, ylang-ylang de Mayotte, vanille et vétiver de La Réunion... des soins de bien-être et d'éveil des sens, modelages corporels et massages relaxants réalisés avec les huiles de votre choix, pour le plaisir de tous les sens. Afin de toujours mieux vous servir, une salle de soins esthétiques a été ajoutée et la paillote aménagée pour les soins en duo. Moment de complicité unique... Délicieux petit rituel, les séances se terminent

avec serviettes chaudes et parfumées, moment privilégié de relaxation intense. En must, vous pouvez désormais profiter de la nouvelle plage du Palm, avec hammam et bain à remous, le tout sur pilotis, en surplomb de la baie. Un nouvel espace détente, ouvert à tous les hôtes, vue imprenable à la clé.

L'Akéa Spa & Beauty, c'est aussi une boutique et une éthique fidèle à l'esprit de l'établissement. Des produits exclusifs de soins, des parfums d'intérieur, ainsi que la « Ligne Bio Akéa Visage » : une gamme de soins spécialement créée pour Akéa Spa, qui utilise des ingrédients d'origine végétale issus de l'agriculture biologique, labélisée BEE (Bioque, Ecologique, Ethique, ce label a été créé pour mettre en valeur la philosophie de la marque, soucieuse de transparence, de respect de tous les acteurs de la cosmétique, de la santé humaine et de l'environnement), avec des formules sans colorant ni paraben... Toujours dans un souci de respect de l'environnement. Saviez-vous que ce sont des capteurs solaires qui alimentent le spa ? Au Palm, on n'oublie jamais que le vrai luxe est dans notre nature... A L'Akéa Spa & Beauty, renouez avec le plaisir simple des sens, faites un pas vers l'équilibre, le bonheur de se retrouver soi-même. Bienvenue...



« AQUA SENS » : PLUS QU'UN SOIN, UNE EXPERIENCE UNIQUE



Offrez-vous 50 minutes à nulles autres pareilles. « Aqua Sens » utilise le pouvoir de l'eau pour parvenir à un lâcher-prise et un état de relaxation quasi-absolus. Nous vous invitons à vous allonger sur le dos dans la petite piscine chauffée de l'hôtel, maintenu en immersion partielle par des flotteurs. Les bruits alentour disparaissent peu à peu, vous oubliez tout... Le corps devient léger, porté par l'eau, les tensions s'estompent progressivement et vous ne faites plus qu'un avec l'élément, selon une technique inspirée du Watsu, combiné de shiatsu aquatique et d'aqua yoga. Vous effectuez de douces rotations et étirements, au contact permanent de notre praticienne, en toute sécurité. Un massage relaxant vous prouvera alors qu'il est finalement aisé... de s'endormir dans l'eau. Une expérience sensorielle unique, un soin inédit pour un corps unifié et profondément relaxé. En exclusivité à L'Akéa Spa & Beauty.

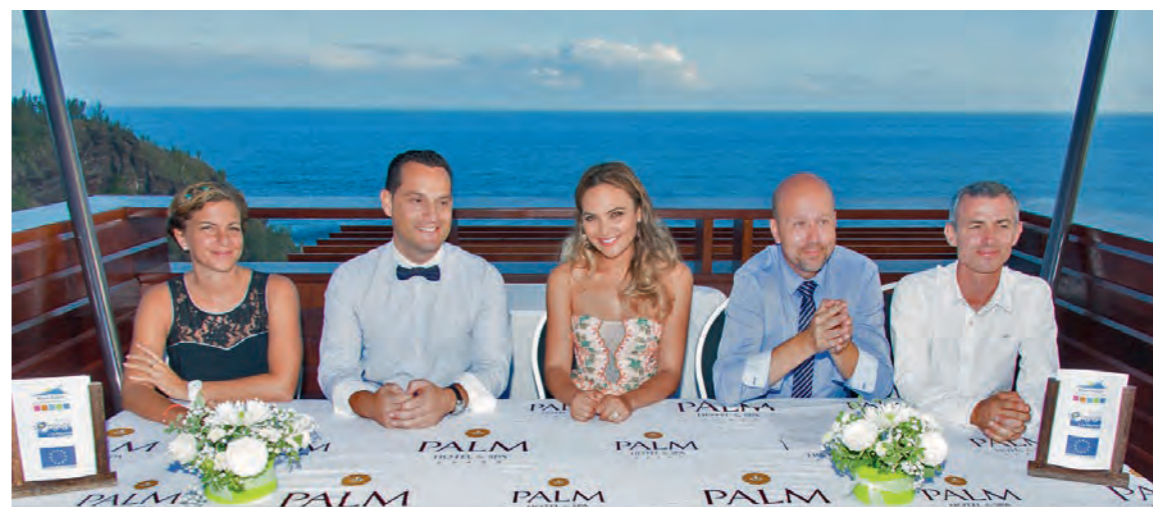
✧ *Nous vous recommandons fortement de réserver vos soins à l'avance, et idéalement au moment de votre réservation.*

Horaires d'ouverture : tous les jours de 9 h à 20 h.

VALÉRIE BÈGUE, marraine du Palm

ELLE EST DE CES FEMMES SOLAIRES QUI CHARMENT UNE ASSISTANCE EN UN REGARD... VALÉRIE BÈGUE A ILLUMINÉ LA GARDEN PARTY DE RÉOUVERTURE, LE 14 JUILLET DERNIER. MISS RÉUNION 2007, MISS FRANCE 2008, ANIMATRICE SUR FRANCE 2 AUX CÔTÉS DE JÉRÉMY MICHALAK DANS LE JEU « FACE À LA BANDE », VALÉRIE BÈGUE A ACCORDÉ À SIGNATURE UNE INTERVIEW 100 % NATURELLE OÙ TRANSPARAÎT SON AMOUR DE LA RÉUNION.

Propos recueillis par KAREEN GUILLAUME



L'équipe de direction du Palm aux côtés de sa marraine de charme.



- Vous êtes revenue spécialement pour la réouverture de l'hôtel...

Oui, c'est le lieu de ma naissance médiatique, en quelque sorte ! Quand j'ai été élue Miss Réunion, c'est ici qu'ont été réalisés les tournages. J'étais très impressionnée par l'endroit et c'est toujours le cas ! La perle du Sud, une situation exceptionnelle et un hôtel qui se bonifie avec le temps. C'est rare... Je suis très honorée d'être la marraine d'un endroit qui sait si bien se renouveler et faire rayonner La Réunion.

- La « perle du Sud », on dit souvent que c'est vous !

(Elle rit.) Sud-ouest alors ! Je suis née à St-Pierre mais très vite nous avons vécu à la Chaloupe St-Leu. C'est là où est ma famille, mon foyer. J'y suis très attachée. C'est le « chez moi » où j'aime à revenir et qui me manque.

- On ne refait pas l'histoire mais si vous n'aviez pas été élue... (elle coupe la question)

... Je serais restée à la Réunion mille fois ! J'ai toujours été heureuse ici. Ma première pensée, lorsque j'ai remporté le titre de Miss France, cela a été « je ne vais pas rentrer demain ». Un déchirement, au milieu de toute cette joie. Mais je ne me plains pas, j'aime chaque seconde de ma vie... et j'arrive à rentrer deux ou trois fois par an, ce qui est plus que beaucoup de Réunionnais exilés.

- Vous songez à revenir vous installer ?

Dans l'absolu, oui. Je crois que l'on revient toujours à ses racines et devenir maman a fait remonter beaucoup de choses. (ndlr : Valérie Bègue est l'épouse du champion de natation Camille Lacourt. Ils sont parents d'une petite Jazz, née fin 2012.) Pour l'instant, notre vie est ailleurs mais comme mon mari est fan de La Réunion, je pense qu'il n'y aurait pas besoin de le forcer ! Alors à terme...

- En attendant, vous devez fourmiller de projets !

Je suis maman avant tout ! Nous vivons à Marseille, je vais à Paris une semaine par mois pour « Face à la Bande », ça me va bien. Je n'ai pas d'ambition d'actrice, de grand rôle. Ce n'est pas moi. Avec une amie, nous travaillons sur un projet de déco de chambres d'enfant. J'ai eu un mal fou à concevoir celle de ma fille, tout était très convenu, je ne trouvais rien qui nous ressemble. Nous allons nous lancer sur le net, proposer des produits clés en main, selon les attentes de nos clients... Nous avons choisi les artisans soigneusement, pour faire de la qualité, accessible. C'est un projet qui me tient à cœur. Pour le reste, j'aime être auprès des miens, m'occuper de la famille. Tout simplement...

HOTELS @ CO

EVASION

LES BALEINES
À LA RÉUNION

L'AVENTURE
DU SUCRE
À L'ÎLE MAURICE

NOSY BE,
L'ÎLE AUX PARFUMS

PHOTO: IPT - SERGE GÉLABERT

SURVOL
du Trou de Fer
en hélicoptère.





ASSOCIATION GLOBICE LES SPÉCIALISTES DES CÉTACÉS !

DE JUIN À OCTOBRE, SOIT PENDANT CE QUE L'ON APPELLE L'HIVER AUSTRAL, LES BALEINES SONT PRÉSENTES À LA RÉUNION. L'ASSOCIATION GLOBICE SUIT CETTE MIGRATION DE PRÈS CHAQUE ANNÉE. MAIS ELLE S'INTÉRESSE DE MANIÈRE PLUS GÉNÉRALE À TOUTES LES ESPÈCES DE CÉTACÉS QUI ÉVOLUENT DANS LES EAUX RÉUNIONNAISES.

Propos recueillis par LAETITIA PARSI - Photos : GLOBICE //



LE SUIVI DES BALEINES À BOSSE

Depuis 2001, Globice mène un programme d'étude des baleines à bosse (*Megaptera novaeangliae*) migrant à La Réunion durant l'hiver austral. Cette étude est basée sur la photo-identification qui permet d'identifier chaque individu grâce à ses nageoires caudales (face ventrale). Les photos de chaque individu sont centralisées dans un catalogue qui regroupe tous les individus identifiés depuis 2001.

L'objectif est de comptabiliser et d'identifier les baleines présentes dans l'île, de déterminer leur temps de résidence, d'évaluer leur fidélité à La Réunion d'une année sur l'autre et de contribuer à une meilleure compréhension des mouvements migratoires dans le sud-ouest de l'Océan Indien, d'étudier la structure des groupes (nombres d'individus, présence de mâles, de femelles, de baleineaux...) et leur comportement (groupes actifs, périodes de repos, accouplement, allaitement...). Cette méthode permet de suivre les individus au cours de la saison, d'une saison à l'autre ou d'une île à l'autre (par comparaison des catalogues). Même l'étude de la structure des chants permet l'établissement de comparaisons régionales.



Le travail de Globice permet d'alimenter une base de données qui permet le croisement d'informations, l'analyse et le traitement statistique.

Globice a pour mission l'étude et la conservation des cétacés à La Réunion. A noter qu'elle est agréée au titre de la Protection de l'Environnement par la préfecture de la Réunion depuis 2006 et membre de l'UICN, Union Internationale pour la Conservation de la Nature depuis 2010. L'association effectue donc un recensement des espèces de cétacés présentes autour de l'île depuis 2001. L'objectif est de définir et de caractériser la diversité du peuplement de cétacés ici (répartition géographique, habitat, abondance relative de chaque espèce). On dénombre aujourd'hui 23 espèces recensées par Globice, soit une grande variété pour une petite île comme la Réunion. Les plus courantes sont : pour le dauphin, le Tursiops aduncus ou le grand dauphin de l'Indo-Pacifique, espèce voisine de Flipper, que l'on croise particulièrement dans la baie de Saint-Paul et pour la baleine, la *Megaptera novaeangliae* ou baleine à bosse, espèce migratrice présente à La Réunion pendant l'hiver austral.

DES PROGRAMMES SCIENTIFIQUES RIGoureux

Depuis quelques années, l'association a mis en place des programmes scientifiques rigoureux appliqués à la conservation des espèces de cétacés présentes dans les eaux de la Réunion. Les membres effectuent régulièrement des sorties d'observation en mer au cours desquelles ils appliquent un protocole de prise de données : relevés de position par GPS, identification des espèces, prise de données comportementales et photo-identification des individus. Cette dernière consiste à photographier, pour les dauphins, l'aileron dorsal, et la nageoire caudale pour les baleines qui sont uniques pour chaque individu. Cette technique permet de faire un travail de suivi toute l'année pour les espèces résidentes comme le grand dauphin ou, d'une année à l'autre, pour la baleine à bosse.

Le travail de terrain permet à Globice de collecter des données brutes en mer, essentielles pour effectuer les travaux de recherche sur

L'objectif de Globice est d'améliorer la connaissance des cétacés.





Les prospections d'observation en mer ont lieu régulièrement et couvrent l'ensemble des eaux côtières de La Réunion.

les cétacés de la Réunion et du sud-ouest de l'Océan Indien. Toutes les informations sont intégrées dans une base de données permettant le traitement, l'analyse et la valorisation de la connaissance acquise. L'amélioration de la connaissance et la recherche scientifique constituent la base de toute démarche de préservation de la biodiversité et de conservation des espèces et de leurs habitats. Les publications scientifiques permettent de partager l'information et l'interprétation des données récoltées sur le terrain. Elles structurent, présentent les résultats et les font connaître à tous ceux qui s'intéressent à la discipline à l'échelle régionale, nationale et internationale ; elles permettent également de recenser et de suivre la connaissance dans le temps.

SENSIBILISATION DE LA POPULATION

D'autres types de prospections en mer sont effectuées par l'association dans le cadre de programmes de recherche : mission Cachalot dans la zone Réunion-Maurice, mission Cétacés Tortues Oiseaux (CéTO) autour de La Réunion, analyses génétiques... Les données GPS, enregistrements sonores (avec hydrophone), prises de vues (photos et vidéos sous-marines), prélèvements de peaux (biopsie ou ramassage de peaux desquamées) sont également collectées suivant les protocoles mis en œuvre. Enfin, Globice réalise aussi des actions de communication auprès des scientifiques, des scolaires et du grand public pour présenter son travail. Le but est que les Réunionnais se sentent impliqués par l'environnement de l'île et soient sensibilisés à la protection des mammifères marins et à leur milieu.



SI VOUS SOUHAITEZ AIDER GLOBICE...

Les baleines à bosse n'étant là que quelques mois, l'objectif est d'identifier le plus d'individus possible au cours de la saison. Contribuez à cette étude en signalant le plus rapidement possible la présence de baleines au 06 92 65 14 71 (en précisant le lieu où elles se trouvent et la direction qu'elles prennent). En effet, des interventions sont également effectuées en mer sur appel téléphonique d'un observateur, notamment pour les baleines. Une équipe est alors rapidement constituée afin de localiser et d'identifier les cétacés signalés et de collecter les données nécessaires. Vous pouvez également participer au programme de photo-identification des baleines à bosse de La Réunion. Pour cela, envoyez vos photos à : photoID@globice.org. Pour être utilisables, vos photos doivent être nettes, permettre de voir les détails des caudales ou des dorsales, avoir une taille d'au moins 1024 x 768 px et de 400 ko et être accompagnées des informations suivantes : date et lieu de la photo, si possible l'heure. Elles seront incorporées au catalogue régional de la Commission de l'Océan Indien.

3 questions à Virginie Boucaud,

PRÉSIDENTE DE GLOBICE

« Pour effectuer une belle rencontre, respectez la charte d'approche ! »
Quelles sont les dernières espèces observées par Globice dans les eaux réunionnaises ?

Il y a quelques mois, nous avons identifié le dauphin de Risso lors d'une mission réalisée en collaboration avec Kelonia et Ecomar au large de nos côtes. On savait que cette espèce était présente car les pêcheurs réunionnais l'observent régulièrement lors de leurs sorties en mer entre La Réunion et Madagascar. Et plus récemment, c'est le dauphin bleu et blanc que nous avons pu observer dans son milieu naturel. Il avait déjà été recensé à La Réunion car l'un d'eux avait échoué à l'Etang Salé, il y a quelques années, mais nous ne l'avions jamais vu dans son élément.

A quoi sert le travail réalisé par Globice ?

Un des objectifs est de faire connaître ces informations en publiant les résultats de l'analyse de ces données pour évaluer l'évolution de la biodiversité, notamment en ce qui concerne les mammifères marins. Le travail d'estimation d'abondance des populations des cétacés réunionnais et leur suivi dans le temps permet d'apprécier les pressions et menaces qui s'exercent sur les espèces et leurs habitats. D'autre part, les publications scientifiques facilitent les échanges de données et d'informations sur certaines espèces de cétacés dans le travail partenarial avec les autres ONG à vocation scientifique de la zone sud-ouest de l'Océan Indien. Notre souhait est aussi bien sûr d'informer et de sensibiliser le grand public et de former les usagers et professionnels de la mer ainsi que les pouvoirs publics. Grâce aux connaissances que nous récoltons sur le terrain, nous sommes en mesure de rencontrer par exemple les enfants en milieu scolaire et de leur en apprendre un peu plus sur les différentes espèces observées autour



de l'île, leur abondance, leur répartition, leur comportement... Cela permet aussi de dispenser des formations techniques aux usagers et professionnels de la mer pour qu'à leur tour ils répondent aux interrogations du public. C'est d'ailleurs ce que nous faisons avec le personnel du Palm et de l'Iloha depuis quelques années. La vue qu'ils ont sur la mer leur permet d'observer des baleines régulièrement. Grâce aux connaissances acquises lors des stages dispensés par notre association, certains membres du personnel sont en mesure d'informer la clientèle sur les cétacés.

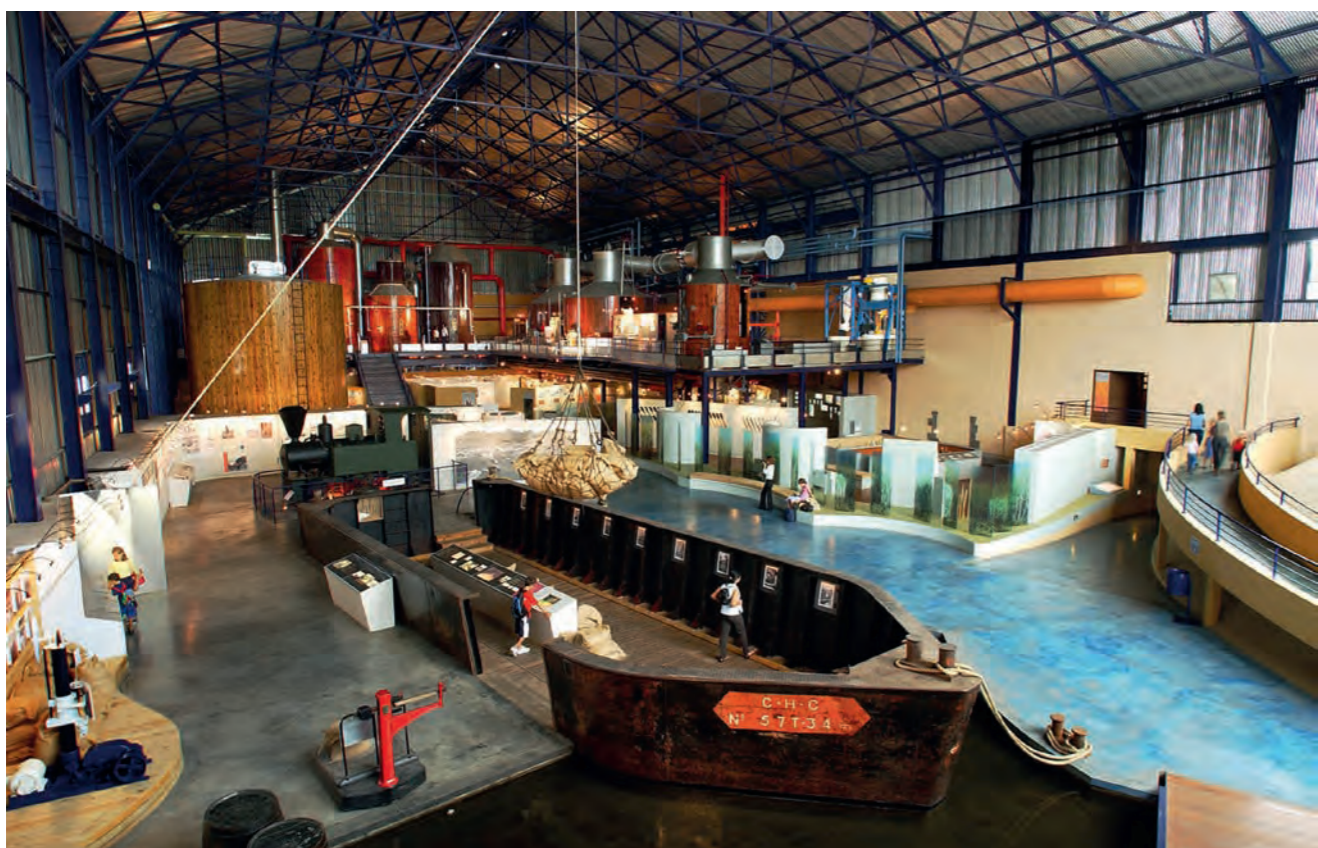
En ce qui concerne les baleines, quels sont les points importants de la charte d'approche ?

Il faut savoir que l'approche doit se faire en $\frac{3}{4}$ arrière et à vitesse modérée. Pour le reste, c'est comme toute observation de faune sauvage, il faut avoir un minimum de bon sens et rester à l'écoute du comportement de l'animal. Evitez, par exemple, de suivre une baleine plusieurs heures d'affilées ou d'avoir des comportements qui pourraient mettre en fuite l'animal en particulier lorsqu'elle est accompagnée de baleineaux. Si vous suivez une baleine et qu'elle change constamment de direction, c'est vraiment signe qu'elle est dérangée. C'est le moment de la laisser tranquille.

L'AVENTURE DU SUCRE



Comme un vaisseau ancré à travers les champs de canne, l'ancienne usine sucrière de Beau Plan a arrêté son histoire pour mieux la raconter. Le process de fabrication du sucre, de la canne au jus et du jus aux cristaux de sucre, est expliqué aux visiteurs.



L'île sœur vue à travers la plus symbolique de ses industries

FORTE DE SON PASSÉ, L'ANCIENNE USINE SUCRIÈRE DE BEAU PLAN À L'ILE MAURICE RENAÎT SOUS LES TRAITES DE L'AVENTURE DU SUCRE. UN MUSÉE QUI RELATE LA GRANDE ÉPOPÉE DU SUCRE ET L'HISTOIRE DES MAURICIENS.

Par Lætitia PARSY - Photos : COPYRIGHT L'AVENTURE DU SUCRE

Derrière la façade de l'usine, une aventure : celle des histoires qui se sont tissées autour du sucre, qui fut longtemps la principale activité de l'île. Ce lieu conserve la trace des activités humaines ancrées dans un temps (les cinq siècles de l'île habitée), un territoire, des cultures : il est comme un miroir dans lequel la société locale peut s'observer et qu'elle tend joliment à ses hôtes pour qu'ils essaient de la comprendre.

La visite propose un parcours autour du sucre : du broyage de la canne au jus et du jus à sa transformation en cristaux. Mais c'est aussi bien plus, comme un iceberg, dont la surface visible serait la fabrication du sucre et la partie cachée contiendrait aussi bien l'histoire des peuplements de l'île, la formation des paysages, que la recherche agronomique ou les arcanes du commerce international. L'Aventure du Sucre se vit à tous les âges et intéresse autant le technicien du sucre que l'historien, le curieux ou le lettré, l'ingénieur ou le vacancier... Fruit de l'investissement de promoteurs privés issus du monde sucrier, qui l'ont voulue et imaginée au service de tous, l'Aventure du Sucre met en valeur l'âme mauricienne derrière le terme apparemment tout simple de « sucre »...



IL ÉTAIT UNE FOIS L'ÎLE AU SUCRE...

En 1810, après une capitulation empreinte de courtoisie mais permettant aux Anglais de réaliser leur rêve, la possession de l'île de France, clé de la route des Indes, l'île, rebaptisée Mauritius, va changer de cap. Le traité de capitulation fut un véritable « gentlemen's agreement » permettant aux habitants de conserver leurs lois, coutumes et religions. Grâce au gouverneur Farquhar qui prend parti pour les intérêts mauriciens, Maurice obtiendra un régime de faveur : l'abrogation des « navigation laws », c'est-à-dire la liberté des relations commerciales en dehors de l'Angleterre et l'admission du sucre mauricien en Angleterre au même taux que celui des Antilles anglaises. D'une île alors tournée vers la mer, Maurice devint « une colonie de plantations ». Cette période

fut décisive : on préféra abandonner la mer pour le sucre. C'est à partir de 1834 que commence le mouvement continu de l'immigration indienne afin de résoudre le problème du développement de l'industrie sucrière. Le recours sur une grande échelle à l'immigration indienne allait transformer le visage et l'avenir de l'île puisque jusqu'à la suspension de l'immigration en 1909, l'île reçut près de 450 000 engagés dont la plupart ne rentrèrent pas en Inde. Le milieu du XIX^e siècle fut sans aucun doute la période la plus faste de l'île Maurice en terme de production sucrière. En 1858, l'île comprend 259 sucreries en activité ! De fermetures en centralisations, de fusions en négociations diverses, ce chiffre a diminué au fil des ans et des aléas de l'économie sucrière.



UNE VISITE ORIGINALE ET INTERACTIVE



POUR RAMENER UN PEU DE L'AVENTURE À LA MAISON

Dans son agréable patio, le village Boutik vous propose une ligne originale de produits fabriqués artisanalement à l'île Maurice et liés à l'univers du sucre. De plus, 12 sucres non raffinés aux parfums et saveurs incomparables vous seront offerts lors d'une dégustation personnalisée. Les plus audacieux se laisseront tenter par le vieux rhum, mélangé sous vos yeux, avec ces fameux sucres pour une recette unique de l'Aventure du Sucre.

La visite de l'ancienne usine, reconverte en éco-musée, dure environ 1 h 30. Les papilles en émoi, le visiteur termine le parcours par une dégustation des sucres spéciaux et du rhum mauricien. La visite fait appel à une grande diversité de supports de communication, privilégiant les mises en scène originales, les vues spectaculaires et les aides à la visite interactive : maquettes animées, courts-métrages, pupitres lumineux, albums géants à feuilleter ou CD-Rom interactifs. Tout est conçu pour que les visiteurs soient accompagnés tout au long du parcours, de sorte qu'ils trouvent les réponses à leur curiosité et soient successivement étonnés, sollicités, interpellés et toujours guidés.

Autour des équipements techniques servant à la fabrication du sucre, vous rencontrerez :

- **L'entrée mystérieuse** : plongés dans l'obscurité, vous revivez la naissance de l'île et l'arrivée des premiers hommes à travers trois courts-métrages projetés sur écran géant.
- **Pour un goût sucré** : découvrez l'univers du sucre à travers les âges.
- **A l'ombre de la cheminée** : c'est l'histoire de Maurice racontée depuis les premiers habitants ; de l'île aux aventures à l'île de l'indépendance en passant par l'île au sucre.
- **Le Pavillon des Technologies** : apprenez-en un peu plus sur les progrès techniques autour du sucre.
- **Le Pavillon de la Canne** : une partie grâce à laquelle vous en connaîtrez un peu plus sur le milieu naturel.
- **Les Routes du Sucre** : ou l'organisation du monde sucrier et les échanges économiques à travers l'histoire et le monde.

Cette invitation au voyage s'adresse à tous les publics qui souhaitent mieux connaître l'île Maurice.

LE SUCRE AU PAYS DE L'ENFANCE

Pour mieux faire partager au jeune public toute cette étonnante histoire de la canne au sucre, l'Aventure du Sucre a choisi deux « mascottes », deux animaux typiques de l'île qu'on pourrait considérer comme les deux premiers écologistes importés de l'Inde : le martin et la mangouste. Dans l'amphithéâtre, des enfants, égayés par les silhouettes d'autres enfants gourmands échappées de gravures charmantes du XIX^e

siècle. Un dessin animé pédagogique met en vedette Raj le martin et Florise la mangouste. L'un, grand mangeur de sauterelles, fut importé de l'Inde pour lutter contre ces insectes, l'autre, chasseur de rats, protège les champs des dents acérées qui creusent des trous dans les tiges de canne. Au travers des aventures de Raj séduit par la gracieuse Florise, les enfants rencontrent la culture de la canne jusqu'au cristal de sucre que le martin offre à sa belle en guise de diamant.

Le restaurant Le Fangourin vous permet une dégustation à toute heure dans le merveilleux paysage de Beau Plan.



LE RENDEZ-VOUS DES GOURMANDS ET DES GOURMETS

Blotti dans le pittoresque domaine de Beau Plan, le restaurant Le Fangourin offre un cadre rare et particulièrement agréable : une végétation séculaire, un étang bordé d'une flore luxuriante, une varangue donnant sur la chaîne des montagnes du plateau central... une invitation à la contemplation et au dépaysement tout en dégustant une délicieuse cuisine métissée. Du petit-déjeuner jusqu'à l'heure du thé, il propose aussi une véritable farandole de desserts aux sucres spéciaux à découvrir autour d'un bon café ou d'un thé aromatisé.

Le village Boutik, un lieu où vous pourrez déguster les sucres spéciaux et les rhums mauriciens.



Nosy Be est une
des destinations
les plus appréciées
par les touristes
à Madagascar.



Nosy Be Terre de rêves et d'aventures...

SITUÉE DANS LA GRANDE BAIE D'AMPASINDAVA, AU LARGE DE LA CÔTE NORD-OUEST DE MADAGASCAR, DANS LE CANAL DU MOZAMBIQUE, NOSY BE EST UNE ÎLE APPRÉCIÉE DES TOURISTES POUR SA FAUNE ET SA FLORE LUXURIANTES, SES PAYSAGES DE LACS VOLCANIQUES ET SES VILLAGES PITTORESQUES MAIS AUSSI GRÂCE À SES PETITES ÎLES ENVIRONNANTES. DES ÉLÉMENTS QUI CONTRIBUENT À FAIRE DE CETTE RÉGION UN PARADIS BIEN PRÉSERVÉ...

Texte: LAETITIA PARSI - Photos: CAROLE BACHAUD et OFFICE DE TOURISME////////////////////



D'origine volcanique,
Nosy Be offre
des plages aux
allures de paradis.



Ces tissus blancs flottants au gré du vent sur les plages de Nosy Komba sont des broderies style « Richelieu » réalisées avec minutie par les habitantes.



Nosy Be est une île côtière malgache qui regorge de forêts d'arbres du voyageur, de lacs aux couleurs émeraude, de mangroves inquiétantes et de récifs coralliens qui ne demandent qu'à être explorés. Si Nosy Be signifie « grande île » en malgache, elle est aussi surnommée « l'île aux parfums » de par les senteurs qui s'échappent des nombreux champs de café et surtout des plantations de vanille et d'ylang-ylang. Les fleurs d'ylang-ylang qui embaument Nosy Be sont d'ailleurs l'un des symboles de l'île. Les amoureux de faune et de flore sont particulièrement gâtés dans la réserve naturelle de Lokobe, que l'on atteint après un petit voyage en pirogue traditionnelle malgache. Lokobe est une forêt tropicale de plus de 700 hectares où il est possible de croiser des makis et des lémuriens, des caméléons, des serpents, plusieurs espèces de papillons et d'oiseaux dont le martin-pêcheur et le hibou de Madagascar... Côté flore, une variété d'espèces de palmiers

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL AUTHENTIQUE
Comme partout à Madagascar, l'artisanat constitue l'identité du territoire. Ici, les artisans ont développé un savoir-faire dans différents domaines grâce à l'héritage laissé par leurs ancêtres aux origines multi-culturelles : la sculpture, la vannerie, la création de colliers en graines, la distillation d'ylang-ylang ou la fabrication de boutres (bateaux traditionnels)... Les broderies de type « Richelieu » (nappes, linge de maison, rideaux et robes), cousues minutieusement à la main par les femmes artisanes de Nosy Be sont des chefs-d'œuvre authentiques et remarquables. Les formes représentées sont généralement des animaux et des végétaux endémiques de Madagascar.



NOSY KOMBA OU L'ÎLE AUX LÉMURIENS
C'est l'île la plus grande après Nosy Be. Située à quelques minutes de Hell-Ville (capitale de Nosy Be), Nosy Komba est surnommée « l'île aux lémuriens » tout simplement parce qu'elle abrite de nombreuses familles de ces petits primates qui y vivent en liberté. C'est le moment ou jamais de sortir vos appareils photo car ils s'approchent très facilement des visiteurs. Par contre, ils sont protégés par le « fady » local, qui les considère comme sacrés et les maintient à l'écart des chasseurs. De par sa forêt tropicale dense, de nombreuses espèces végétales et animales sont endémiques à l'île. Nosy Komba est notamment réputée pour sa vanille de qualité. Cette montagne revêtue d'une forêt épaisse est entourée de rochers volcaniques qui la protègent des eaux coléreuses. Elle s'appelle d'ailleurs aussi Nosy Ambariovato, ce qui signifie « l'île entourée de rochers ». Les amateurs de plongée sous-marine y trouveront leur bonheur et ne se laisseront pas d'admirer la faune et la flore marines aux alentours de l'îlot. Et Nosy Komba héberge bien sûr de magnifiques plages de sable blanc immaculé où règnent calme et sérénité pour ceux qui préféreraient le repos total.



Véritable aquarium, l'île de Nosy Tanikely accueille un écosystème très riche.

LE MONT PASSOT ET SA VUE IMPRENABLE

Le Mont Passot, point culminant de l'île à 329 mètres, offre un point de vue exceptionnel sur Nosy Be, les îlots avoisinants, le canal du Mozambique et l'Océan Indien. Se rendre au Mont Passot se résume à la découverte de la « Route des lacs ». L'île compte en effet pas moins de douze lacs sacrés qui occupent d'anciens cratères. Tous ont une histoire que racontent les vieux Sakalava (une des ethnies peuplant Madagascar). Ils sont habités par des crocodiles mais aussi par les esprits des ancêtres selon la légende. C'est pour cette raison qu'ils sont entourés de nombreux "fady" (les "interdits" qui occupent une place très importante dans la vie des Malgaches).

Ce site est particulièrement somptueux à la tombée de la nuit, moment où le ciel et la mer prennent des couleurs féeriques. De nombreux visiteurs choisissent d'ailleurs de s'y rendre pour admirer le coucher de soleil.

NOSY TANIKELY OU LE PARC NATIONAL SOUS-MARIN

Située à 40 minutes de Nosy Be, Nosy Tanikely signifie l'île de la petite terre. Elle est visitée notamment pour ses fonds marins exceptionnels qui constituent un véritable aquarium. En effet, c'est l'un des plus beaux sites de plongée sous-marine de la région où l'on peut admirer étoiles de mer, coraux et de nombreuses espèces de poissons multicolores sans compter ses gorgones ou éventails de mer. Pour ceux qui préfèrent les balades sur terre, sachez qu'au sommet de l'île se trouve un phare qui date de 1908, d'où la vue est panoramique sur toute la région.

est présente sur l'ensemble de la réserve sans compter différentes essences végétales. Orchidées, fougères, pandanus et autres végétaux offrent aux visiteurs la possibilité de découvrir un environnement végétal unique ! D'autre part, il faut savoir que les amateurs de pêche et de plongée font spécialement le déplacement du monde entier pour s'adonner à leur passion à Nosy Be. Ses eaux sont particulièrement riches en espèces marines : poissons, étoiles de mer, crustacés, coraux de toutes sortes, tortues et même cétacés y sont observables pour le plus grand bonheur des locaux mais aussi des touristes. La renommée de Nosy Be repose également sur les îlots paradisiaques qui l'entourent. Nosy Komba, Nosy Tanikely, Nosy Sakatia, Nosy Iranja ou l'archipel des Mitsio (un peu plus éloigné)... sont chaque jour visités par de nombreux touristes. Il faut dire que les prestataires proposant de les y conduire en bateau sont très présents à Nosy Be et que les eaux chaudes et transparentes du canal du Mozambique sont irrésistibles.

Les portefeuilles heureux font les voyageurs joyeux.



Vols A/R - Départ **SAINT-DENIS**

MARSEILLE à partir de **529 €*_{TTC}**

PARIS ROISSY à partir de **539 €*_{TTC}**

Et s'il existait une autre façon de prendre l'avion ? Avec XL Airways, voyagez malin au tarif le plus juste. Un bagage, un repas et une collation, plusieurs films : l'essentiel est compris. Ainsi, vous profitez encore plus de votre séjour. Tout simplement.



 **xl.com**
0892 692 123 - agences de voyages
(0,34 € TTC/min)

* Prix TTC aller/retour par personne, en classe économique, à partir de, hors frais de service, au départ de Saint-Denis de La Réunion, soumis à conditions et disponibilités. Réservez avant le 1^{er} décembre 2014. Vers Marseille : partez du 4 au 12 juin 2015 (dernier retour). Vers Paris Roissy : partez du 13 mars au 10 avril 2015 (dernier retour). R.C.S. : Bobigny 401 858 659. Document non contractuel. Conception : 1989 / Réalisation : Fenêtre sur cour.

XL
Airways France
L'AVION PLUS MALIN



Noùs sommes **f**ans
de l'île de La Réunion !
... et vous ?

Rejoignez-nous !



ÎLE DE LA RÉUNION
Tourisme