

# Signature

BY HOTELS & CO

## La Réunion

un creuset de talents !

### TENDANCE

*Portrait du  
sculpteur Jo,  
un artiste engagé*

### COUP DE COEUR

*Les bonnes adresses  
du grapheur JACE*

### EVASION

*Hong-Kong,  
les incontournables*

Z

UN ÉCLAIRAGE DIFFÉRENT  
SUR **L'OUEST** DE L'ÎLE

(Re)vizit out l'île ék

Zarlor

Les Trésors de l'Ouest

RANDONNÉE GUIDÉE • ATELIER CRÉATIF • DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE  
JOURNÉE DÉTENTE • INSTANT GASTRONOMIE • BIODIVERSITÉ
 INFORMATIONS & RÉSERVATIONS  
**WWW.OUEST-LAREUNION.COM | 0810 797 797**

 Office de Tourisme  
 de l'Ouest  
 www.ouest-lareunion.com


*Le noir du basalte, les multiples teintes de vert de la végétation luxuriante, le bleu changeant mais toujours si profond de l'océan :*

quelques instants à contempler depuis les terrasses de nos hôtels cette côte escarpée, ces couleurs tout à la fois tranchées et pétries de nuances suffisent à me rappeler chaque jour à quel point La Réunion est belle, unique. Une identité forte et revendiquée autour d'une mixité sociale sans pareil, un patrimoine naturel d'une diversité parfaitement inimaginable de prime abord sur un territoire si réduit. Cette île est un trésor que nous, professionnels du tourisme, avons pour mission passionnante de promouvoir mais aussi de protéger. Un outil d'exception, d'une richesse foisonnante. Si fragile, comme toute chose rare. Au sein de nos établissements, au Palm comme à l'Iloha, les équipes prêtent historiquement une attention majeure à la préservation de cet environnement qui nous sert d'écrin. Vous lirez dans ce magazine le portrait d'Olivier Ménoret, notre responsable qualité, dont l'investissement, la précision et l'ingéniosité conjugués à ceux de tous nos collaborateurs, ont mené à l'obtention début 2015 de l'Eco Label Européen pour nos deux établissements. Cette certification, une première à La Réunion et dans les DOM, n'est pas une fin en soi. Bien au contraire... C'est le signe extérieur d'un engagement fort, quotidien et chargé de (bon) sens qui, nous l'espérons, pourrait ouvrir la voie au développement d'un tourisme véritablement durable à La Réunion. C'est notre responsabilité, notre volonté que de contribuer à préserver ce qui constitue notre cadre de vie et notre ressource naturelle. Au fil des pages de ce numéro, vous lirez nos valeurs, vous rencontrerez ceux en qui nous croyons, de Jo le sculpteur sur métal recyclé à Alain et David Huet, producteurs passionnés qui transcendent le palmiste et le vinaigre de canne, produits « pei » s'il en est. Vous serez témoins du spectacle fascinant d'une éruption du Piton de la Fournaise, vous vous promènerez en paddle sur le lagon et vous évaderez sans bouger vers l'Île Maurice... Nous vous le disons : nous aimons passionnément La Réunion, l'océan Indien... Ensemble, partons à leur découverte et protégeons-les.

*Michel JAM,  
Président de Hotels & Co*



PHOTO DE COUVERTURE HOTELS&amp;CO - IRT FROG 974

 GROUPE  
**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** sfoyl@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Kareen Guillaume, Georges Haenel, Laetitia Parsi, Studio Lumière Réunion, Lionel Ghighi, Jace, Frankyrin, Emmanuel Virin, David Corio, IRT, Jean-Pierre Vidot** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com / **SIB IMPRIMERIE** : 62200 Boulogne Sur Mer

# 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)

**XL**  
Airways France  
L'AVION PLUS MALIN

\* 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<sup>er</sup> 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.

PHOTOS: OFFICE DE TOURISME -HOTEL&CO - DR

## SOMMAIRE



- 8 **INSTANTANÉS**  
*Rubrique faite par Magalie.*
- 10 **HOTELS & CO – TENDANCES**
- 12 **SHOPPING : Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix**
- 16 **CARNET SECRET :**  
*La Réunion du grapheur JACE*
- 18 **CRÉATEUR : Jo, recycleur d'art**
- 20 **LES CAVES DU PALM :**  
*Les Champagnes Billecart-Salmon*
- 22 **PRODUCTEUR LOCAL :**  
*Les Huet, producteur de palmistes de père en fils.*



SITE DE BOIS-ROUGE  
À S<sup>T</sup> ANDRÉ

# Visitez

la **Sucrerie**  
de Bois-Rouge



la **Rhumerie**  
de Savanna



SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

ACCUEIL & BOUTIQUE  
0262 58 59 74

[www.distilleriesavanna.com](http://www.distilleriesavanna.com)

[tafia\\_galabe@rhum-savanna.com](mailto:tafia_galabe@rhum-savanna.com)

**Tafia  
&  
Galabé**

L'ÉPICERIE PURE CANNE



44

## SOMMAIRE

- 24 *HOTELS & CO – ATTITUDES*
- 26 **EVÈNEMENTS :**  
*Makassar Festival et interview Julien Doré*
- 29 **RENCONTRE :** *L'athlète Julia Bottger*
- 30 **PORTRAIT :** *Olivier Menoret,*  
*le Monsieur Vert du Groupe Hotels & Co*
- 32 **BIEN-ETRE :**  
*Les nouveautés de l'Iloha Seaview Hotel*
- 34 *HOTELS & CO – EVASION*
- 36 **DÉCOUVERTE RÉUNION :** *Activités Mer :*  
*faire du Paddle dans le lagon*
- 40 **EVASION ILE MAURICE :**  
*“Curious Corner” à Chamarel,*
- 44 **EVASION :** *« Hot Spots » à Hong-Kong*
- 50 **SERVICE:** *Les « Services + »*  
*du Palm Hotel & Spa*



22



32

PHOTO : - D.R. - OFFICE DE TOURISME DE HONG KONG - HOTEL&CO





## DES MONTAGNES AUX VAGUES

*UN STYLE INIMITABLE FAIT  
DE SPONTANÉITÉ ET D'EXTRÊME,  
LIONEL GHIGHI EST UN AVENTURIER  
DES TEMPS MODERNES !*

**C**e photographe autodidacte est inclassable mais son style reconnaissable entre tous. Sa spontanéité naturelle mais aussi son goût pour l'extrême et les belles choses donnent à ses clichés un naturel mais aussi une allure folle.

Passionné de photos et baignant dans le monde de la mode depuis sa plus tendre enfance, il shoote dans un premier temps les défilés... Rapide, souvent là où personne ne l'attend, il s'impose dans le délicat exercice du photo journalisme.

L'extrême et le spontané l'attirent : ses clichés aériens notamment sont à couper le souffle, l'objectif est souvent là où on ne l'attend pas, des clichés artistiques sans artifices qui frappent les esprits. Irrémédiablement attiré par l'inconnu, Lionel ramène toujours avec lui de ses voyages des reportages détonants, des tranches de vie mais aussi de sublimes clichés travaillés.



PHOTO: LIONEL GHIGHI.

HOTELS & CO

# TEN DAN CES

SHOPPING

CARNET SECRET :  
JACE

RENCONTRE:  
JO, RECYCLEUR D'ART

ALAIN ET DAVID HUET :  
PALMISTES AU CŒUR

PHOTO: HOTEL&CO





1

### LAB CORNER : L'univers des dernières tendances

À la recherche d'un cadeau, d'une idée déco ou mode ? Poussez les portes du Lab Corner à Saint-Pierre, vous ne serez pas déçus ! Un bel endroit où l'on se sent bien, décoré avec goût dans un style épuré et agencé avec du mobilier de qualité. Ouverte depuis quelques mois seulement, la boutique fait déjà beaucoup d'heureux ! Pour offrir ou tout simplement se faire plaisir, vous y trouverez des vêtements et accessoires pour femmes, du linge de maison, des objets de décoration et autres curiosités... La ligne directrice ? Sortir des sentiers battus et répondre à un réel besoin à la Réunion en proposant des produits modernes, tendances et originaux à des prix abordables. Et en plus des marques françaises et européennes que l'on trouve dans ce Lab Corner, Marie souhaite mettre en avant la création locale. Ainsi, pour le mobilier et la décoration, on peut découvrir les merveilles de l'artiste local Sergio Nève Art' aux côtés des pièces plus connues du scandinave Doctor House. Pour le shopping mode, les collections de chaussures de la jeune marque réunionnaise Co.B côtoient celles de la parisienne Petite Mendigote. Allez, on ne vous dit pas tout, venez vite découvrir cette jolie boutique ! Il y en a pour tous les goûts mais peut-être pas pour tout le monde !

Lab Corner, 43 Rue du four à chaux, 97410 Saint-Pierre.  
02 62 02 77 30



### LOLA K10

C'est l'histoire d'une femme exceptionnelle rencontrée à Cadix, en Espagne. Elle s'appelait Lola. Voilà, vous savez maintenant pourquoi « Lola K10 »... (eh oui, ça y est, vous l'avez ?) C'est Florence, plasticienne marionnettiste à la base, native de la Réunion mais longtemps partie sous d'autres cieux, qui a nommé sa boutique ainsi, une fois ses pépates tropicales retrouvées. Un hommage. Un bien bel hommage. Lola K10, c'est innovant, détonant, drôle, parfois vintage, surprenant, toujours de bon goût... tant dans le prêt-à-porter fait maison que dans la multitude de trouvailles textiles venues de pays divers et variés, comme le Mexique. Lola K10, c'est aussi

de la déco inspirée, on reconnaît là la patte de l'artiste. Le burlesque est aussi au rendez-vous, partie intégrante du concept : bref, c'est un vrai voyage que de visiter une des deux boutiques Lola K10 ! (St Gilles et St-Pierre). D'ailleurs, si vous êtes dans le Sud, 110 m² au-dessus de la boutique sont consacrés à des expos d'artistes locaux. Un véritable « Artshop » qui fait la part belle à la peinture mais aussi aux designers : plein la vue, Lola K10 !

- Lola K10 St-Gilles :  
32, rue du Général de Gaulle. 02 62 27 48 33
- Lola K10 St-Pierre :  
90, rue Marius et Ary Leblond. 02 62 49 64 02.  
Ouvert du mardi au samedi.



2



PHOTOS: DR - FLO. L. - VIRGINIE

3



### AU BOUT DU MONDE,

**Des créations 100 % « péi » !**

C'est au marché artisanal de Saint-Leu que vous pouvez trouver les trésors de la boutique Au bout du Monde, spécialisée dans le fait main *made in Réunion*. Christine Acamas sélectionne pour sa clientèle les plus belles créations des artisans réunionnais, notamment en matière de bijoux fantaisie, de tableaux mais aussi d'objets de décoration. Il faut dire que depuis le début, son objectif est de valoriser l'artisanat local. Ainsi, la touche « péi » se retrouve partout dans l'espace

gai et convivial imaginé par la responsable où les œuvres d'une quinzaine de créateurs se côtoient. Les créations de Verre K'frine, par exemple, de superbes bijoux façonnés au chalumeau, à partir de baguettes de verre de Murano ! Fusion, inclusion, superposition, reliefs... Tous ces savoir-faire sont mis en œuvre pour des créations toujours uniques ! Dans la collection « Grain de folie », découvrez les magnifiques colliers et parures en graines réalisées par Guez, un jeune créateur de Saint-Leu ! Un concept original : le vacoa de Saint-Philippe associé aux filaos de Saint-Leu, décliné en sautoirs, bagues et boucles d'oreilles... Sans compter les bijoux originaux de Karol de Laleu qui représentent les fruits et végétaux de l'île : letchis, goyaviers, fleurs de flamboyant... Des parures réalisées en exclusivité pour Au bout du Monde. Et pour répondre à la demande de ses clients, Christine Acamas a décidé de développer désormais une gamme pour les petites filles. Ainsi, chaque membre de la famille pourra se faire plaisir lors d'une petite visite Au bout du Monde.

Au bout du Monde, Espace artisanal de Saint-Leu, 112, rue Général Lambert, Saint-Leu - 06 92 50 06 76

### LIGNE 9

**Les dernières tendances à petits prix**  
Inaugurée il y a tout juste deux ans, la boutique Ligne 9 à Saint-Joseph est un espace entièrement dédié à la mode féminine. Les femmes de tous les âges et de tous les styles y trouvent de quoi s'habiller à des prix très intéressants grâce aux conseils avisés des vendeuses très au fait des dernières tendances. Quelle que soit l'occasion, il est possible de repartir avec une tenue complète. En effet, Ligne 9 propose non seulement des vêtements mais aussi des chaussures et des accessoires qui permettront de parfaire votre look. Sans oublier les sous-vêtements puisque les marques Wonderbra, Dim et Passionata, qu'on ne présente plus, complètent l'offre de cette boutique. Les bébés et les enfants ont également un rayon qui leur est dédié. De plus, il faut préciser que la gérante, Fabienne Ghanty, a imaginé un concept innovant en proposant des rendez-vous relooking à ses clientes. Ainsi, si vous souhaitez repartir avec un total look, guidé par des spécialistes du conseil en image, n'hésitez pas à prendre rendez-vous. A noter enfin qu'un système de carte de fidélité a été mis en place pour vous faire profiter de nombreux avantages et de belles surprises.

Ligne 9, 251, rue Raphaël Babet, Saint-Joseph  
- 02 62 51 70 03

4



## L'ONGLE EN SOI

Plus qu'une ongleserie, un (ou plutôt des) salon(s) pas comme les autres. Un endroit où passer du bon temps entre filles, boire un verre, se détendre, s'occuper de soi et se laisser bichonner pieds et mains, ou encore s'offrir un modelage, un soin visage... effectué par d'autres mains expertes. L'Ongle en Soi, c'est aujourd'hui trois instituts dans l'île sur ce même concept du « nail bar » amélioré. Des professionnelles qui connaissent leur métier sur le bout des doigts, dans un cadre cosy et féminin à souhait, où que vous choisissiez d'aller, de St-Denis à St-Pierre en passant par la Saline-les Bains. L'Ongle en Soi cultive sa différence, son exigence, avec des produits de qualité triés sur le volet : Guinot et La Sultane de Saba, pour des senteurs et textures plus qu'agréables. Opter pour une manucure orientale, c'est signer pour près de deux heures de bonheur, dans une cabine particulière



au charme oriental. Un grand choix de vernis, des conseils avisés, une présence discrète... Mais si vous voulez papoter gaiement au « nail bar », c'est avec plaisir aussi ! L'institut propose également des soins et épilations à des tarifs qui n'ont rien à envier aux grandes chaînes où l'on est nettement moins bien reçu. Envie d'un moment rien qu'à vous qui vous fait ressortir (encore) plus belle ? N'hésitez plus !

- L'Ongle en Soi à St-Denis :  
30 rue Jean Chatel, ruelle Mazeau. 02 62 30 41 68
- L'Ongle en Soi à St-Pierre : 12 rue Auguste Babet.  
02 62 26 33 05
- L'Ongle en Soi à la Saline-les Bains : Route du Trou d'Eau.  
02 62 32 00 89



## GRAIN DE SUCRE

Un beau voyage gastronomique

Grain de Sucre, c'est l'épicerie fine moderne et colorée, située au centre ville de Saint-Pierre, où vous trouverez à coup sûr de quoi satisfaire votre palais et améliorer vos meilleures recettes. Du thé, de l'huile d'olive, de la confiture, du sirop, du sucre, du sel, des gourmandises... toujours au top de l'innovation culinaire, c'est le credo de la charmante gérante Elodie Cleret, qui choisit chacun de ses produits avec soin afin de satisfaire au mieux sa clientèle. La marque aix&terra par exemple, célèbre et réinvente les recettes issues des meilleurs savoir-faire culinaires provençaux. Chaque recette raconte une histoire, offre une palette de sensations et de découvertes gustatives, souvent insolites, toujours très subtiles : Caviar d'aubergines à la truffe noire d'hiver de Provence, Artichonade, Confiture de tomates vertes... Découvrez aussi Savor&sens, une référence en matière

d'épicerie fine bio. Chez Savor&sens, les produits sont modernes et colorés. Les recettes vous font voyager et prendre l'apéritif aux quatre coins du monde avec toujours la même philosophie : créativité et qualité. Ou encore les produits d'Oliviers & Co, une entreprise spécialisée dans l'huile d'olive et ses produits dérivés. Sans oublier les célèbres thés de la marque Kusmi Tea, qui régale les amateurs par le goût recherché et la finesse de ses thés depuis 1867. La marque propose des mélanges exclusifs uniques tels que le thé Prince Wladimir, Anastasia ou le thé Saint-Petersbourg, dont les recettes sont gardées secrètes depuis plus d'un siècle, mais aussi de nombreux thés classiques et aromatisés. A noter que, plus récemment, Kusmi Tea a lancé une ligne de thés bien-être tels que l'incontournable thé Detox, le doux mélange Be Cool ou le mélange épicé Boost. Enfin, Grain de Sucre propose aussi, bien sûr, des produits locaux comme le sel de Saint-Leu aux saveurs inédites : vanille, combava, gingembre...

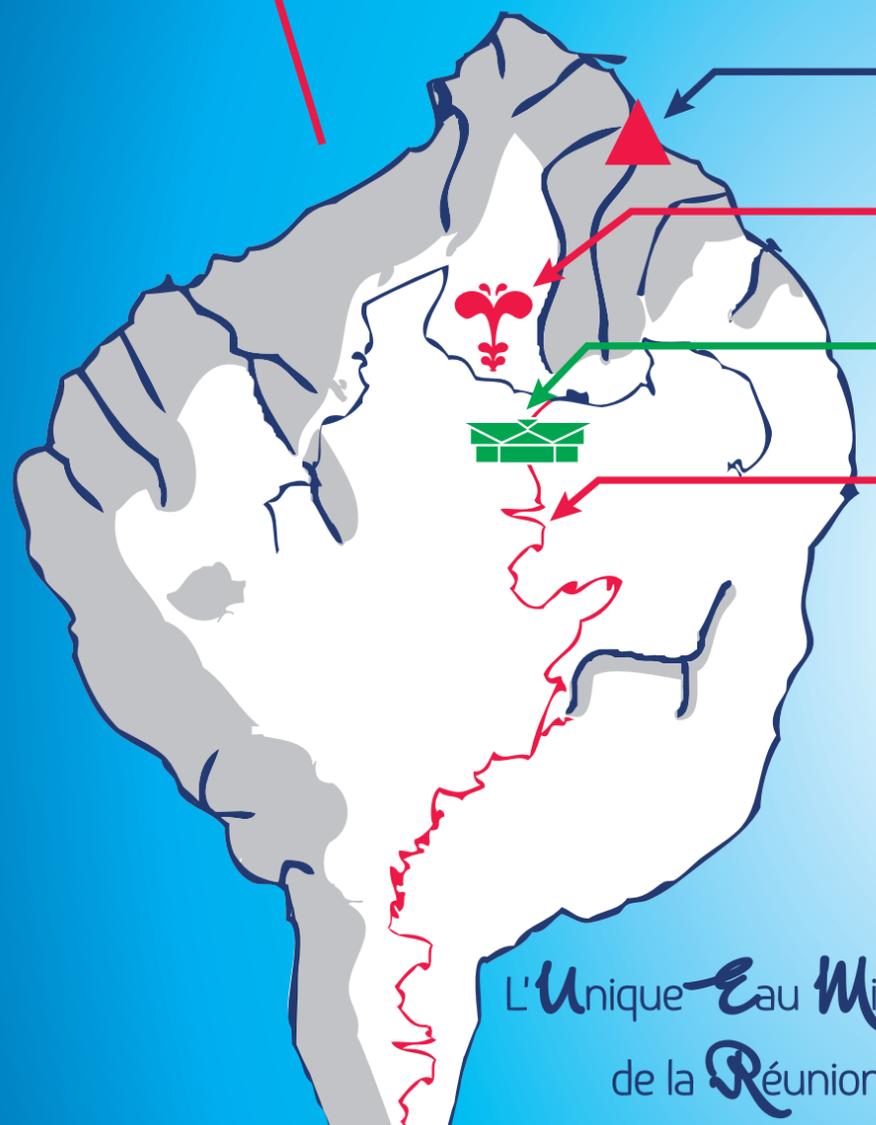
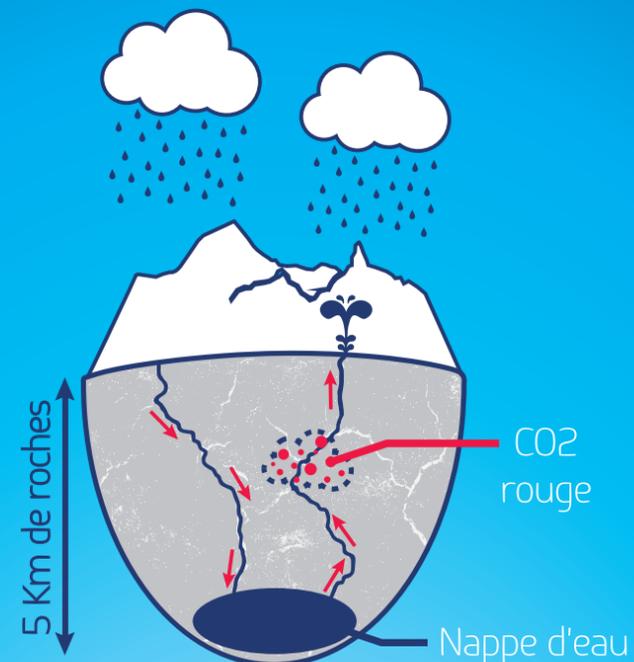
Grain de Sucre, 47 C rue Victor le Vigoureux, Saint-Pierre - 02 62 09 60 86 - 06 92 61 23 18



PHOTOS: DR

# Comment naît l'eau de CILAOS ?

+ 20 ans  
pour se charger en  
sels minéraux, CO2  
et oligo-éléments !



Le Piton des Neiges  
3069m



L'Unité d'embouteillage  
de CILAOS

RN 5 La route des 400  
virages

L'Unique Eau Minérale  
de la Réunion





# JACE

## Une bombe d'artiste

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

Propos recueillis par **KAREEN GUILLAUME** //

**N**atif du Havre mais débarqué à La Réunion dès 1982, Jace est le père du Gouzou, ce petit personnage espiègle qui jalonne les murs, les bords de route et les panneaux d'affichage aux quatre coins de l'île depuis 1992. En un peu plus de vingt ans, entre graff clandestin et reconnaissance artistique internationale croissante, Jace et son Gouzou ont conquis le cœur des Réunionnais jusqu'à devenir quasi emblématiques. Le petit bonhomme aux rondeurs sympathiques qui se joue de l'actualité et des petits travers de notre société est aussi exubérant que son créateur est discret. Vous ne verrez pas le visage de Jace, ce géant masqué qu'on suppose jeune quadragénaire. Extrêmement rare dans la sphère médiatique, il a accepté de jouer le jeu du Carnet Secret pour *Signature by Hotels & Co*. Réponses cash et concises comme un trait de dessin à la bombe.

**UN LIEU :**  
 La rivière Langevin pour ses sauts dans les bassins, ses cascades, ses pique-niques du week-end, son côté nature sauvage...

**UN PLAT TRADITIONNEL :**  
 Je ne vais pas être très original, mais le **rougail saucisses (2)** reste ma madeleine de Proust quand je suis loin du pays !

**UNE EXPRESSION CREOLE :**  
 « Pa capab' lé mor san essayé » (ndlr : équivaut au proverbe « qui ne tente rien n'a rien »). En étant basé ici, il faut savoir prendre des risques pour pouvoir réussir !

**UN COUP DE CHAPEAU :**  
 Sans hésiter, **Danyèl Waro (3)** pour qui j'ai une grande affection. Et de l'admiration pour son parcours, son intégrité et sa musique bien sûr ! (ndlr : Danyèl Waro est un musicien et chanteur très influent à La Réunion. Il est à l'origine du renouveau du maloya, cette musique traditionnelle un temps relayée au rang de désuète, et de sa reconnaissance nationale.)

PHOTOS: JACE, FRANKYRIN



**UN COUP DE CŒUR :**  
 Ma fille Cerise. Elle est mon carburant au quotidien.

**3 MOTS POUR DEFINIR LA REUNION :**  
 Métissage, accueil, soleil. Ai-je vraiment besoin de justifier ? (sourire)

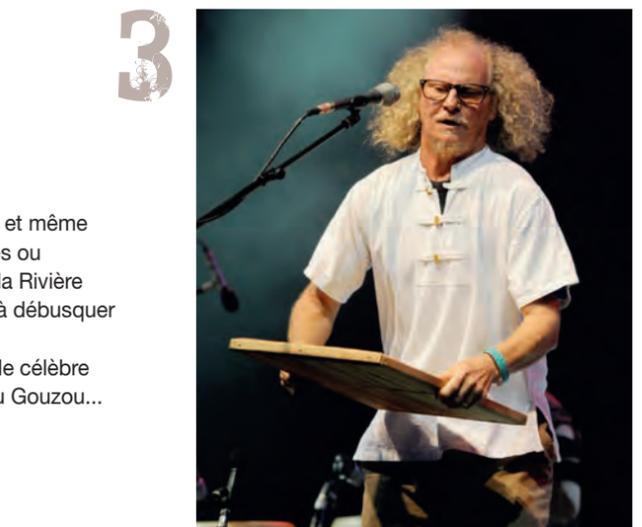
**UN SOUVENIR :**  
 J'ai la nostalgie des week-ends passés dans les vagues de l'**Etang-Salé(1)**... (ndlr : Depuis juillet 2013 et face à la recrudescence d'attaques de requins, un arrêté préfectoral interdit baignade et toute activité nautique sur une grande partie du littoral réunionnais mais la baignade dans les lagons est autorisée et ne comporte pas de risque.)

**UN OBJET :**  
 Plus qu'un objet, une plante, un emblème : la canne à sucre, que l'on voit de plus en plus disparaître au profit des immeubles et autres zones commerciales... La canne qu'on allait chercher dans les champs étant enfant, en essayant de trouver la plus "douce" (la plus sucrée).

**UN RÊVE POUR LA REUNION :**  
 Qu'elle ne change pas trop vite, que les Réunionnais restent aussi souriants, accueillants et tolérants qu'ils le sont, dans leur immense majorité. Que l'on puisse également retourner en mer plus sereinement dans les années à venir...

**OÙ TROUVER LE GOUZOU ?**  
 Juste en prêtant un œil attentif sur les routes de l'île et même sur les sentiers de randonnée... Ses fresques, petites ou magistrales, à l'instar de celles du pilier du pont de la Rivière St-Louis ou du tunnel de l'entrée de St-Denis, sont à débusquer à tout moment lors d'un périple autour et au cœur de La Réunion. D'ici à la publication de ce numéro, le célèbre Pont des Arts à Paris devrait avoir entendu parler du Gouzou...

PHOTOS: JACE, EMMANUEL VIRIN, DAVID COIRIO, IRT -SYUDIO LUMIERE



# JO recycleur d'art

« JO » TRAVAILLE UNIQUEMENT DES MATÉRIAUX DE RÉCUP. LES SCULPTURES EN MÉTAL DE CET ARTISTE AUTODIDACTE JALONNENT LES JARDINS DU PALM. L'HÔTEL CONTRIBUE À LUI FOURNIR TOUS TYPES D'OBJETS EN FIN DE VIE QUE JO FERA RENAITRE SOUS D'AUTRES FORMES. LE CERCLE VERTUEUX DU RECYCLAGE ARTISTIQUE, C'EST TOUTE L'HISTOIRE DE JO...

PAR KAREEN GUILLAUME ////////////////

**I**l n'est pas de ces artistes contemporains hâbleurs, qui parfois pérorent aux côtés de leurs œuvres. Jo s'efface derrière son travail. C'est un homme discret au regard clair et doux, qui s'excuserait presque de faire des choses aussi jolies. Il transforme tout. Le bois, le verre, les métaux. Tout ce qui a déjà eu une vie. « *J'aime créer autour d'un univers qui a déjà été utilisé. Travailler un métal ou un objet qui a déjà une forme, une histoire.* » Alors Jo chine. Dans les garages, les usines, les entrepôts. Là où tout le monde voit une fin, pour lui c'est le début de l'aventure. Il a fait de la poterie, utilisé le plastique. Il évolue, il peint, il change. Il fait des meubles aussi. Mais le métal, c'est toujours resté. Une constante. Jo crée des œuvres généreuses : pas pour lui mais bien pour les autres. Il agence les sculptures chez ses clients. Il transforme, il installe. « *Je personnalise* », précise-t-il dans un sourire. Il manie tous les éléments, y compris les végétaux, pour en faire des suspensions originales, une touche de fraîcheur et d'originalité incomparables. Artiste, il n'a pas fait d'école pour ça mais c'est toujours ce qu'il a voulu être. Jo est discret sur sa vie, son âge, son parcours. Lui qu'on imagine frisant la quarantaine dira juste que cela fait dix-huit ans qu'il ne fait plus que ça. De l'art. Son art, aux formes multiples, débridées, subtilement reconstruites.



*Les sculptures sont mises en valeur par le lieu d'exposition.*

PHOTOS: DR



## DE L'IMPORTANCE DE LA DESTINATION...

Jo ne signe pas ses réalisations. « *J'ai la reconnaissance de ma famille, c'est déjà bien* » dit-il dans un sourire qui laisse planer le doute sur un potentiel usage du second degré... C'est sûr, il ne cherche pas la lumière, la presse, la gloire. Non, ce qui l'intéresse, au-delà de façonner et de réécrire manuellement des histoires, c'est surtout ce qui va se passer après. La deuxième vie de ces créations qui prennent souvent tout leur sens à partir du moment où il sait avec qui et où elles vont aller. « *Les sculptures sont mises en valeur par le lieu d'exposition. Leur destination est importante. Et alors là...* » Il s'interrompt un instant en enveloppant du regard l'immense deck et les jardins du Palm avec vue sur l'océan : « *...là je suis content* », poursuit-il. Voilà. Jo est simplement heureux de voir ses sculptures embrasser le grand bleu. C'est à se demander s'il a vraiment envie qu'elles se vendent, finalement. Peut-être préférerait-il qu'elles restent là, surplombant le littoral escarpé du Sud Sauvage.

Parce qu'il a beau distiller son art à destination des autres, c'est avec sa passion, son âme et son cœur d'homme qu'il crée. Et il en parle en papa poule : « *On n'aime jamais vraiment voir partir les pièces, finalement* », dit-il en regardant sa compagne. Elle sourit. On imagine un instant leur intérieur débordant d'objets insolites en instance de deuxième vie. Les œuvres en métal recyclé, c'est elle qui les nettoie, les fait briller une fois le travail créatif abouti. « *La valeur ajoutée, c'est elle* », dit Jo. « Elle » ne dira pas son nom mais ajoute simplement : « *Il faut faire attention à ne pas tout lustrer, il faut transcender le jeu des matières, garder ce qu'il a voulu dire* ». Un travail d'amoureuse. Les sculptures de Jo ont la générosité intrinsèque de l'amour. Recyclable à l'infini.

## ✱ PRATIQUE

*Les sculptures exposées dans les jardins du Palm sont disponibles à la vente. D'autres créations de Jo sont en expo permanente à l'Envers, galerie/salle de concert : 13 rue Suffren, à Saint-Pierre. 0262 24 63 68*

# Les champagnes BILLECART-SALMON *bullent au PALM*

La famille  
BILLECART SALMON.



*CETTE PRESTIGIEUSE MAISON CHAMPENOISE COMPTAIT PARMI LES INVITÉS DE MARQUE DE L'ÉDITION 2015 DU FESTIVAL MAKASSAR AU PALM HOTEL & SPA (LIRE P. 27), EN LA PERSONNE DE NICOLAS ROLAND-BILLECART. LES CAVES DU PALM, DIRIGÉES PAR SÉBASTIEN CHABBERT, HÉBERGENT LE PRÉCIEUX NECTAR DEPUIS DEUX ANS ET AVAIENT À CŒUR DE LE FAIRE DÉCOUVRIR AUX FESTIVALIERS GOURMETS. UNE PÉTILLANTE RENCONTRE...*

PAR KAREEN GUILLAUME ////////////////

**I**l répond à toutes les sollicitations, sur son stand du Makassar festival au milieu des autres vignerons et des artisans réunionnais. Il est l'hôte parfait, semblant connaître la Maison mieux que lui-même et de son discours se dégage une évidente passion pour ce qu'il fait : lorsqu'il décline son identité, à savoir « Nicolas Roland-Billecart, enchanté », point d'étonnement, finalement. La septième génération en lignée directe à la tête des champagnes du même nom, c'est lui. Et il n'a pas l'air de trouver cela lourd à porter, bien au contraire. « Cela fait 200 ans qu'on fait du champagne, j'aime en expliquer les caractéristiques et, au-delà, la philosophie de la famille », sourit-il.

Et l'histoire est un peu atypique. Bond en arrière. 1818. Nicolas-François Billecart et Elisabeth Salmon sont mariés et très amoureux... d'un même terroir. Ils décident de s'implanter à Mareuil-sur-Aÿ et d'y fonder leur propre Maison de Champagne. Fait rare à l'époque, le nom de madame la co-fondatrice figurera sur les premières bouteilles. Il demeure aujourd'hui. Les descendants

feront se perpétuer la passion des aïeux et la légende se construit de génération en génération. Aujourd'hui, François et son frère Antoine mènent cette Maison indépendante – une des dernières – sous la bienveillance de leur père, Jean Roland-Billecart. Nicolas, fils de François, a déjà bien en main le témoin du relais, en témoigne sa présence à la Réunion. Le concept du Makassar Festival le ravit manifestement : « Ce n'est pas si fréquent de présenter la Maison sous cette forme. Les salons ou dégustations, c'est souvent plus court, moins convivial. Ici, j'ai réellement le temps d'échanger avec les gens. Et lors des dîners gastronomiques (ndlr: le Makassar Festival propose deux dîners gastronomiques en accord mets et vins, en présence des vignerons et chef invités. Lire p. 26-27), je peux expliquer pourquoi j'ai choisi ce cru plutôt qu'un autre. Il y a quelque chose de très ludique dans l'exercice, on passe un excellent moment et je me rends compte à quel point les gens sont connaisseurs, ici ! ». Happé par l'affluence sur son stand, Nicolas Billecart-Salmon disparaît. Restent les bulles, les meilleures...



## UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Si la Maison Billecart-Salmon s'appuie sur l'innovation pour sans cesse améliorer la qualité de ses Champagnes, les traditions ancestrales y subsistent et rencontrent les technologies les plus modernes. C'est dans le secret des caves de craie, datant des XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, que sont élaborés des vins tout en finesse, équilibre et élégance, utilisant les méthodes propres à cette Maison familiale.

## LE NATUREL ET LA QUALITE EN MOTS D'ORDRE

De la Côte des Blancs à la Montagne de Reims en passant par la rive droite de la Marne, s'épanouissent les plus grands crus de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. La Maison Billecart-Salmon exploite environ 80 hectares et s'approvisionne en raisin sur une superficie totale de 220 hectares dans 40 crus de la Champagne. Indépendante, historique et exigeante, elle a su tisser des relations complices et respectueuses avec les vignerons de Champagne, perpétuant ainsi l'héritage de la Maison fait de travail et de passion. Billecart-Salmon a décidé de revenir aux méthodes ancestrales champenoises. Ainsi le cheval de trait refait son apparition depuis quelques années dans le Clos Saint-Hilaire, au cœur des vignes exploitées. Cette parcelle est entretenue avec soin dans le respect de l'environnement : une couverture végétale naturelle est implantée au pied des vignes et évite l'utilisation de désherbant.

✱ Retrouvez les Champagnes de la Maison Billecart-Salmon aux Caves du Palm, chemin Jolifonds, Lot. Canabady II, à St-Pierre (sur le Boulevard Banks). 02 62 24 68 04. Leurs crus sont également disponibles à la carte des restaurants de l'hôtel. Les cuvées Brut Réserve et Brut Rosé sont servies à la coupe...

ORIGINAIRE DE SAINT-PHILIPPE, ALAIN HUET A CRÉÉ LA SASER (SOCIÉTÉ AGROALIMENTAIRE SUD-EST RÉUNION) EN 2008 AFIN DE DÉVELOPPER L'OFFRE DE PALMISTE ROUGE DANS L'ÎLE. DEPUIS, L'ENTREPRISE FAMILIALE PROPOSE À SES CLIENTS, NOTAMMENT LE PALM HOTEL & SPA ET L'ILOHA SEAVIEW HOTEL, D'AUTRES PRODUITS TELS QUE LE VINAIGRE DE CANNE ET LE JUS DE CANNE PASTEURISÉ.

PAR LAETITIA PARSIS



## ALAIN ET DAVID HUET, PRODUCTEURS DE PALMISTE

### De l'agro transformation tropicale

**T**rès jeune, David Huet s'est installé en métropole pour étudier, dans un premier temps, puis pour travailler dans le domaine des assurances et du conseil en gestion du patrimoine. Mais il y a quelques années, il a décidé de s'intéresser au palmiste rouge, celui de son île. « J'ai toujours trouvé le palmiste excellent et je regrettais que personne ne se soit penché sur la conservation de ce légume et sa commercialisation en quatrième gamme (soit un légume transformé en version prêt à l'emploi sans modifier ni sa texture ni son goût). Je me suis donc rapproché d'un laboratoire métropolitain avec lequel nous avons mis au point tout un process (déposé à l'INPI) qui permet de maîtriser l'oxydation du palmiste rouge. Après avoir subi le process, le palmiste rouge peut se garder 15 jours et son goût reste inchangé », explique Alain Huet. Process en main, le gérant de la Saser ne tarde pas à vendre son cabinet en métropole pour rejoindre La Réunion et, en 2011, il commercialise ses premiers produits. L'entreprise fournit donc quotidiennement une vingtaine d'établissements, parmi les

hôtels et restaurants de l'île, en palmiste endémique de La Réunion, prêt à être consommé. Ce palmiste rouge (appelé scientifiquement *Acanthophoenix rubra*) représente un intérêt certain en terme gustatif et vient de la zone la plus humide de l'île qui s'étend de Saint-Philippe jusqu'à Saint-Benoît.

#### UN VINAIGRE DE CANNE QUI S'ADAPTE AU PRODUIT

Si le palmiste est et restera le fleuron de la société Saser, il faut savoir qu'Alain Huet est aussi à l'origine de la création d'un vinaigre de jus de canne. « Je l'ai inventé pour optimiser la salade de palmiste. C'est vrai que nos clients étaient confrontés à la problématique de l'assaisonnement du palmiste. Un palmiste mal assaisonné, ce n'est pas bon. C'est pourquoi j'ai souhaité concevoir un vinaigre en adéquation avec le goût du palmiste. Je me suis servi de la canne car j'avais la maîtrise de la conservation du jus de canne. Le vinaigre de canne que nous produisons a la particularité d'avoir un taux d'acidité assez bas. En plus, il est très parfumé et sa petite touche sucrée s'accorde très bien avec



« J'ai une formation bancaire certes, mais j'ai travaillé en collaboration avec un laboratoire métropolitain qui m'a permis d'acquérir de bonnes bases sur le plan de l'agro transformation », déclare Alain Huet.

le palmiste et en optimise le goût », ajoute-t-il. Aujourd'hui le Palm Hotel & Spa, par exemple, utilise au quotidien le vinaigre de jus de canne produit par Saser pour assaisonner la salade de palmiste mais aussi bien d'autres légumes. Selon le producteur, certains établissements auraient même multiplié par quatre leur vente de palmiste grâce à ce nouvel assaisonnement. Ce vinaigre de jus de canne permet d'ailleurs à la famille Huet de remporter en 2014 le prix de l'Outre-Mer, au concours national Innovafood. A noter que déjà en 2012, la maîtrise de l'oxydation du palmiste leur avait valu de s'octroyer le premier prix du concours Innovatropic organisé par Qualitropic.

#### DES INNOVATIONS PERMANENTES

La Saser est toujours en voie de développement. « La demande en matière de palmiste est très forte sur La Réunion mais pour le moment nous préférons nous concentrer sur nos clients et, plus tard, nous envisagerons certainement la livraison dans les GMS et même l'exportation. C'est un choix, car cela nous laisse la possibilité de nous consacrer à l'élaboration d'autres produits tout en restant sur du typiquement local. Le palmiste, la canne et, pourquoi pas, le chou coco, le chou de vacoa ; nous souhaitons mettre en place des choses qui n'ont jamais été faites... », précise le gérant.

La nouveauté de cette année, c'est la remise au goût du jour d'une friandise « longtemps » : le galabé. « Ce n'est pas une invention mais nous avons voulu relancer la commercialisation et l'améliorer un peu. C'est un sucre issu de

l'évaporation du jus de canne. C'est un bonbon mais il peut aussi être utilisé dans les gâteaux, les yaourts... Il est très agréable, car en plus de sucrer, il parfume. Nous le destinons aux touristes qui peuvent désormais repartir avec un petit pain de sucre intégral. » Le galabé de la Saser est disponible dans les boutiques des hôtels et les boutiques touristiques de l'île, au même titre que le vinaigre de jus de canne que l'on peut ainsi désormais consommer également chez soi.

#### 2015, L'ANNÉE DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Cette année, le projet reste le même pour Alain et David Huet, soit acquérir une infrastructure suffisamment importante pour pouvoir développer l'entreprise et faire du volume afin de penser à l'exportation. De plus, ils voudraient se positionner sur les GMS en ce qui concerne le jus de canne pasteurisé également préparé par la Saser. En effet, le jus de canne souffre d'une problématique, c'est sa conservation car il a tendance à s'oxyder rapidement. C'est pourquoi Alain Huet propose un jus de canne pasteurisé, un produit longue conservation que l'on peut garder à température ambiante. « Nous visons les grandes surfaces avec des bouteilles de 20 à 25 centilitres. C'est un produit très énergisant avec lequel on peut faire beaucoup de choses, des cocktails avec ou sans alcool notamment. Le Palm Hotel & Spa et l'Iloha Seaview Hotel le proposent déjà au petit-déjeuner ou encore en cocktail au bar et c'est un produit qui remporte un certain succès dans ces deux établissements », conclut-il.

Après s'être consacrée aux recherches concernant le palmiste pendant quelques années, la Saser a commencé à commercialiser ses premiers produits en 2011.

HOTELS & CO

# ARTI TU DE

FOCUS DANS  
LES HÔTELS  
ET MAKASSAR  
FESTIVAL

OLIVIER MENORET,  
GARDIEN DU GREEN

LA CASE BIEN-ÊTRE  
DE L'ILOHA  
SEAVIEW HOTEL

RENCONTRE :  
JULIA BOTTGER



PHOTO: HOTEL&CO



# MAKASSAR FESTIVAL 2015, UNE 7<sup>ÈME</sup> EDITION PLEINE DE SAVEURS.



1 et 2 Les parrains de cette 7<sup>ème</sup> édition, le chef étoilé Gaël Orieux (à gauche), et Arnaud Larher, chef pâtissier auteur de cette merveille...

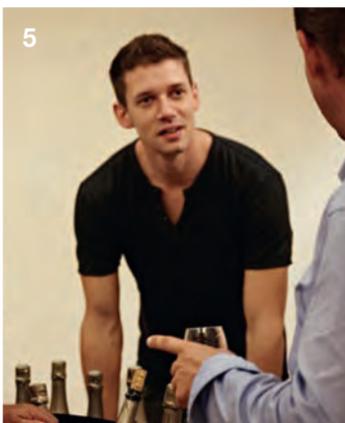


3 *LE FESTIVAL DU VIN ET DE LA GASTRONOMIE ORGANISÉ PAR LE PALM HOTEL & SPA EN COLLABORATION AVEC LES CAVES DU PALM EST DEvenu UN INCONTOURNABLE... DU 6 AU 8 MARS 2015, PETITE-ÎLE EST DEVENUE, UNE NOUVELLE FOIS, CAPITALE DES ARTS DE LA TABLE À LA RÉUNION, EN PRÉSENCE DE GRANDS NOMS DE LA CUISINE ET DES VIGNOBLES DE FRANCE.*



4 **F**abien Guillaume, le chef de cuisine du Palm et Sébastien Chabbert, sommelier caviste, ont encore su conjuguer leurs talents, pour le plaisir des gourmets... Le Makassar Festival est né de l'envie de sublimer l'harmonie entre mets et vins, de valoriser des produits, des talents, des savoir-faire. D'ici et d'ailleurs, c'est tout l'enjeu. La Réunion est un terroir riche d'épices et de saveurs. Les parrains de cette 7<sup>ème</sup> édition, Gaël Orieux, chef du restaurant Auguste, étoilé au guide Michelin et Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France et chef pâtissier, ont eu à cœur de les découvrir, pour offrir avec le concours de Fabien Guillaume des menus gastronomiques métissés et inédits. Accord parfait, les vignerons invités par Sébastien Chabbert ont pu sublimer les plats avec leurs meilleurs crus et la liste était belle : Nicolas Rolland-Billecart pour les Champagne Billecart-Salmon, Mathieu Beraut pour le domaine de Pellehaut et le Château de Pellehaut, Pierre Brousse pour le Château

3, 4 et 5 : De haut en bas, Sébastien Chabbert en compagnie du vigneron Mathieu Beraut pour le domaine de Pellehaut. Gaël Orieux en pleine préparation et Nicolas Rolland-Billecart, des champagnes Billecart-Salmon.



6 Kirwan, grand cru classé à Margaux, et Jean-Luc Baldès pour le Clos Triguedina à Cahors. Les gourmets avisés ont savouré ces menus en accords mets et vins au restaurant gastronomique du Palm. Mais le Makassar Festival c'est aussi un salon ouvert à tous, où les producteurs locaux rejoignent les viticulteurs invités et les Caves du Palm pour offrir au public toute l'étendue des saveurs réunionnaises. Miel « péi », terrines, huiles alimentaires, sirops, confitures, rhums, plantes aromatiques, ces produits du terroir avec lesquels travaille au quotidien Fabien Guillaume. Le chef cuisinier du Palm, fervent adepte des circuits courts, choisit avec précision ses fournisseurs et noue de vraies relations de confiance avec ces artisans du goût réunionnais. Clou du spectacle, les live cooking show du chef Gaël Orieux et d'Arnaud Larher, avec le concours de Laure Fridmann, chef pâtissière du Palm, clôturaient les après-midis du salon sous l'œil attentif des visiteurs, à l'affût des astuces de ces grands professionnels. Sébastien Chabbert a coutume de dire que « *vin et gastronomie ne sont que passion et partage* ». L'adage s'est vérifié encore une fois de délicieuse façon.

## JULIEN DORÉ côté voyages

Depuis sa victoire à *La Nouvelle Star* en 2007, Julien Doré n'arrête plus. Déjà trois albums à son actif dont le dernier, *L'OVE*, est déjà double disque de platine. A l'occasion de sa seconde participation au festival Sakifo, l'artiste a séjourné au Palm et nous a confié ses impressions.



- Ou trouvez-vous l'inspiration pour écrire et composer vos chansons ?

Dans l'amour, bien sûr ! J'en parle beaucoup dans mes chansons. Je trouve aussi l'inspiration dans certains endroits comme le sud-est de la France, les Cévennes, Nîmes ou encore Ales. J'adore aller me perdre là-bas. Les oliviers, les vignes, la nature, ce sont des endroits qui me nourrissent beaucoup. Sans doute aussi parce que j'y suis né ? Les Seychelles ont été une source d'inspiration car j'y ai passé des moments magiques. Mais aussi l'Italie, Florence et La Sardaigne, où j'ai encore de la famille. Je repense également souvent à un moment magique qu'on a passé au Liban, à Beyrouth. Au-delà de trouver l'inspiration dans les voyages, j'aimerais faire voyager encore plus ma musique. Quand on change son cycle de fonctionnement et qu'on se retrouve perdu, cela ramène à l'essentiel. Je pourrais très bien vivre un an à l'étranger, écrire pour un artiste du pays...

- Votre meilleur souvenir de La Réunion ?

J'ai adoré jouer au Sakifo il y a trois ans. C'était assez dingue... Quand on est au cœur d'une tournée et qu'on s'échappe comme ça, c'est émouvant de rencontrer tant de personnes différentes qui aiment ce que vous faites. Mais pour tout dire, ça n'est pas mon deuxième passage à La Réunion mais mon troisième ! J'y été déjà venu lorsque j'étais petit avec mes parents. Je me souviens très bien avoir été impressionné par « le cœur de l'île », avec les montagnes, les cirques, les cascades, la végétation qui est extrême en tout. C'est une île qui a une densité magnifique entre ses hauteurs et les contrastes qu'offrent les paysages. On ne peut que se sentir petit et remettre aussitôt en question l'idée de ce qui nous entoure. La Réunion a cette chance d'avoir des milliers de choses à montrer rattachées à la nature. Je souhaite que ce ne soit pas étouffé à terme. J'ai conscience que le tourisme est compliqué pour des choses qui sont absurdes, je pense à la crise requins notamment. L'île a autre chose à offrir ! On ne peut pas s'arrêter à cela, ce serait dommage...

- Et comment vous sentez-vous au Palm ?

Au Palm je savoure la beauté des paysages car l'hôtel est bien implanté entre les hauteurs et cette vue imprenable sur l'océan, c'est vraiment merveilleux. On revient aux essentiels. Même si l'hôtel est un 5 étoiles, il a su préserver ce qui l'entoure et cela permet de profiter au maximum de l'environnement : ce Sud sauvage tant apprécié. C'est un luxe discret qui permet de se mettre en harmonie avec cette nature, de l'écouter et de l'admirer sans la détruire. J'ai suffisamment grandi dans le peu pour ne pas avoir besoin de plus et apprécier les choses à leur juste valeur.

## L'ILOHA ET LE PALM HOTEL & SPA, Premiers établissements éco labellisés des DOM-TOM



P. Serveaux  
président de l'IRT,  
Mme K'Bidi élue  
à la Région,  
Nanou JAM  
directrice générale  
Hotels & Co,  
S. Hoareau maire  
de Petite-Île,  
Michel JAM président  
Hotels & Co,  
Mme Lacroix  
de l' AFNOR.

*C'EST UNE PREMIÈRE QUI FAIT DATE.  
LES DEUX HÔTELS SE SONT VUS DÉCERNER,  
COUP SUR COUP, ENTRE DÉCEMBRE  
2014 ET FÉVRIER 2015, L'UNIQUE LABEL  
EUROPÉEN QUI GARANTIT ET RECONNAÎT  
OFFICIELLEMENT UNE GESTION  
ÉCOLOGIQUE DE LA STRUCTURE.*

**A** lors que plus de 360 établissements en France sont ainsi labellisés, le Palm Hotel & Spa et l'Iloha Seaview Hotel sont les pionniers de la France ultra-marine. Un événement dûment fêté le 27 février dernier, en présence de Mme Lacroix, l'auditrice mandatée par l'AFNOR (Association Française de Normalisation), ainsi que du président de l'IRT, Patrick Serveaux, et de Serge Hoareau, maire de Petite-Île. L'Eco Label Européen a été créé en 1992 et prend en compte notamment le cycle de vie des produits utilisés. Il fallait satisfaire 29 critères obligatoires à minima, impliquant 31 points. Le Palm en a validé 39,5. Mention très bien donc pour l'établissement, qui avait dans cette optique créé un poste de responsable qualité en la personne d'Olivier Ménoret, précédemment gouvernant du Palm (*lire p.*

*30 et 31*). Plus d'un an de travail en équipe, de sensibilisation du personnel mais aussi des clients, d'adaptation des infrastructures, notamment en termes d'énergie, de gestion des déchets et de choix des produits d'entretien. Une politique menée de front dans les deux hôtels du groupe, permettant à l'Iloha d'obtenir le label peu de temps après le Palm. Un aboutissement logique : pour Michel Jam, PDG d'Hotels&Co, et son épouse, le respect de l'environnement est inscrit dans l'ADN des hôtels. « *Cet Eco Label vient officialiser et renforcer l'engagement de toujours et donne un axe de communication international pour le tourisme dans l'île* », souligne Patrice Péta, directeur du Palm. « *J'espère que nous pourrions être des exemples pour les autres hôtels, conclut Olivier Ménoret. Dans dix ans, cela sera un critère de choix pour la clientèle. Expliquer qu'un surcoût maintenant sera rentable à terme, en plus d'être moins polluant... c'est tout l'enjeu !* » Désormais, l'Iloha et le Palm Hotel & Spa regardent devant. Devant, c'est par exemple se conformer expressément à toutes les normes pour les personnes handicapées. Et relever le défi de réduire de 5 % la consommation d'eau et d'énergie. Le prochain audit est dans deux ans, il s'agit de l'obtenir en remplissant encore plus de critères...



## JULIA BÖTTGER, DOMPTEUSE DE SOMMETS

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

**N**ous l'avons rencontrée au bar, au sortir d'une session plage et avant un plongeon dans la piscine. Mais Julia Böttger n'est pas une touriste allemande venue goûter au farniente tropical. Athlète du team Salomon hébergé à l'Iloha, elle avait participé deux jours avant au Grand Raid, l'ultra trail de 170 kilomètres en montagne qui fait chaque année vibrer la Réunion. Troisième féminine en 2012, elle a dû cette fois abandonner. Rencontre cash avec une sportive qu'aucun défi n'effraie, mais pas casse-cou pour autant.

**Comment allez-vous ?  
C'est difficile d'abandonner...**

Je suis en super forme maintenant ! Mais pendant la course, j'ai eu un problème de respiration. Je n'ai rien pu manger avant un long moment, j'ai été malade ensuite et la montée du Maïdo, physiquement, j'ai réalisé qu'en l'état je n'en étais pas capable. Il y a des courses comme ça. C'est dommage de passer à côté après être venue d'aussi loin. Mais c'est comme ça le sport et l'endurance en particulier.

**Le Grand Raid est-elle une course particulière dans le monde des ultra-trails ?**

Ici, ce qui est phénoménal, c'est que la nature change tout le temps ! Et où que vous soyez sur le parcours, il y a du monde en permanence. Les gens sont adorables, de vrais supporters, même s'ils ne vous connaissent pas. C'est rare le soutien à ce point, jusque dans des endroits les plus reculés. Mais petit regret, cette année

du coup je n'ai couru que de nuit, alors je n'ai rien vu du paysage... Et puis cette année il y avait plus de chemin bitumé au départ, moi ce n'est pas trop mon truc. Si on peut le dire aux organisateurs... (rires)

**Il va falloir revenir alors !**

Oui ! Je veux repasser par le volcan, c'est tellement magique. En 2016 peut-être. C'est mon troisième Grand Raid, j'essaie d'alterner les courses. Là je vais tenter la Hardrock Run, dans le Colorado. 161 kilomètres et 10 000 mètres de dénivelé... (Elle rit.)

**Ce type de courses extrêmes signifie un dépassement de soi à chaque fois ?**

Je ne le vois pas comme ça du tout. Quand cela se passe bien avec le corps, c'est du plaisir avant tout. Il faut l'écouter, ce corps. Je ne vais pas au-delà de ce que le mien peut faire. Mais je me lance des défis, c'est sûr. Là, j'ai envie de partir faire 500 kilomètres en Turquie, toute seule. J'aime la compétition mais le challenge personnel aussi !

**Un petit mot pour saluer la Réunion.**

Malheureusement, je n'ai pas appris le créole (ndlr : elle parle un français parfait) mais une nouvelle expression : « je kiffe ». (Rires) Alors voilà, je kiffe la Réunion, lui dis merci et à bientôt. Et merci aussi à l'Iloha pour l'accueil, nous les sportifs, on n'est pas des clients faciles !



IL A 42 ANS DONT SEIZE D'HÔTELLERIE. GOUVERNANT DU PALM DEPUIS 2010, L'ANNÉE DERNIÈRE IL EN EST DEVENU LE RESPONSABLE QUALITÉ ; GARANT DE LA MISE EN PLACE D'UNE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE QUI A MENÉ LE GROUPE, EN À PEINE UN AN, À L'OBTENTION HAUT LA MAIN DE L'ÉCOLABEL EUROPÉEN. PORTRAIT DU « MONSIEUR VERT » DU GROUPE HOTELS & CO, QUI A SU FÉDÉRER AUTOUR DE CET AMBITIEUX PROJET.

PAR KAREEN GUILLAUME //



# OLIVIER MÉNORET EN VERT ET AVEC TOUS.



Tous les jours, quand j'arrive à l'hôtel, je me mets à la place d'un client qui vient pour la première fois. Notre rôle, c'est de faire d'un client satisfait un client très satisfait. » Olivier Ménoret est exigeant. C'est son métier, probablement sa nature. Ce poste de responsable qualité, il l'a pris à bras le corps. Il s'est reposé les questions de base, après quatre ans de maison. Mais surtout, il a potassé, s'est documenté sur la problématique du développement durable sur une île comme La Réunion. L'homme de terrain, gouvernant attentif au plus près de la clientèle, s'est retiré pour apprendre et structurer. Il lui a fallu créer une méthodologie au quotidien, un véritable outil pour aider l'entreprise à réduire son impact sur l'environnement. C'était tout l'enjeu du poste. La démarche éco-responsable fait partie intégrante de la philosophie Hotels & Co, depuis la conception de l'Iloha en 1996 et son architecture bio-climatique. Restait à créer un cadre, à systématiser des pratiques, en créer

d'autres et c'est ce à quoi Olivier Ménoret s'est attelé. S'il n'a jamais été l'empêcheur de polluer en rond, il a tout de même fallu échanger, parfois éduquer. « J'ai tout fait en concertation avec les équipes. Je n'ai rien imposé, cela n'aurait pas eu de sens. J'ai fait de la pédagogie avec de la transposition, expliquant au personnel que ces démarches étaient bénéfiques aussi pour eux, chez eux, pour leurs enfants. Nous avons une île à préserver. C'est un problème politique mais nous, au sein de l'entreprise, que peut-on faire concrètement ? »

C'est en se posant toutes ces questions qu'Olivier Ménoret est parvenu à mettre en place des procédures pérennes. « Je me suis mis à mesurer les volumes de déchets, la consommation d'énergie, à calculer les coûts, traquer les fuites d'eau, les détails énergivores : ça va se nicher partout, l'impact environnemental ! J'ai tout revu et formé le personnel des deux hôtels. Un manager doit être capable de cela. » Une petite révolution verte et silen-

cieuse qui a mené tout droit à la certification « Ecolabel Européen », coup sur coup en décembre 2014 pour le Palm et en février 2015 pour l'Iloha (lire page 26).

## « C'EST UN VÉRITABLE ÉTAT D'ESPRIT QUI A ÉMÉRGÉ »

Ce label, un moteur plus qu'un but en soi. Hotels & Co a choisi de postuler à la certification la plus exigeante, la seule officiellement reconnue. « Pour certaines, on donne des sous et on obtient le label avant d'être éventuellement auditionné trois ans après », précise Olivier. Pas ici. La professionnelle mandatée par l'AFNOR (l'Association Française de Normalisation) a fait le plus long audit de sa carrière au sein des deux établissements du groupe. Elle a rencontré toutes les équipes une à une jusqu'à s'émouvoir sincèrement de la forte implication de chacun dans le process... Pas question depuis de se reposer sur ses lauriers, avec le sentiment du devoir accompli.

Les idées fourmillent, le personnel propose, enclenche les relais, les réseaux. « La gouvernante a emmené récemment cinq sacs de rebuts textiles à l'antenne d'Emmaüs près de chez elle ! Parallèlement on étudie des solutions de permaculture, un herbier est en projet à l'Iloha ! » se félicite Olivier. Avec la conscience accrue de l'écrin précieux qu'est La Réunion, l'attachement du personnel à son île, le travail du responsable qualité a porté ses fruits (de saison) presque au-delà des espérances. « Un véritable état d'esprit a émergé au cours de cette année de travail », conclut Olivier Ménoret. On sent qu'il tient probablement là sa principale satisfaction. Car c'est bien ensemble, avec vous aussi qui tenez ce magazine entre vos mains, que tout un groupe se mobilise chaque jour pour relever le défi de combiner service étoilé et respect de Dame Nature.

PHOTOS: HOTEL&CO



HOTELS & CO

# EVASION

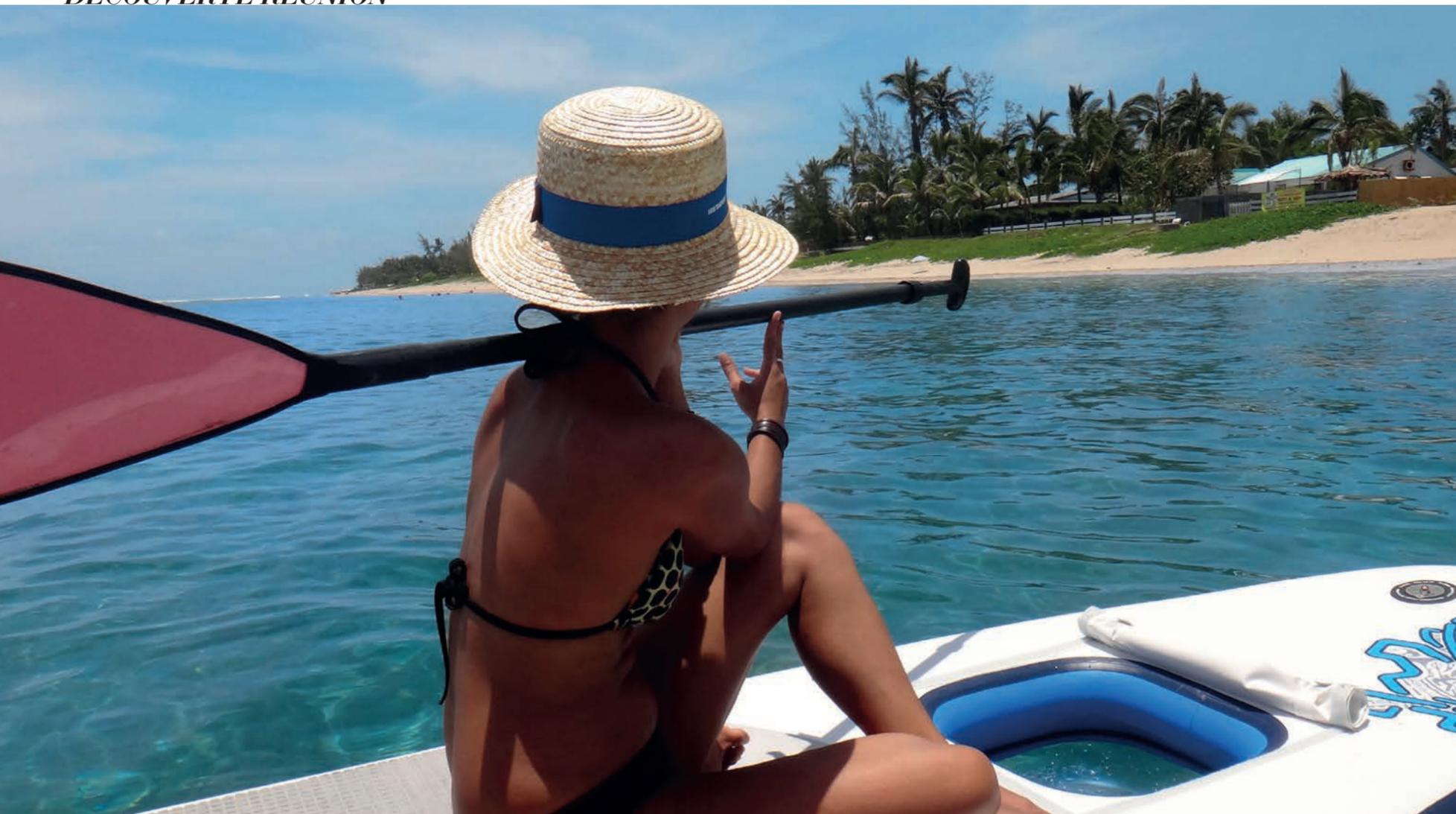
LA RÉUNION :  
SORTIE EN PADDLE  
DANS LE LAGON

ILE MAURICE :  
LA VIEILLE CHEMINÉE  
À CHAMAREL

HONG-KONG :  
LES "MUST SEE"

PHOTO: HOTEL&CO





Admirez les magnifiques fonds du lagon de l'île, tout en pratiquant un sport.



## PADDLE DANS LE LAGON

### *Une activité en toute sécurité !*

*ARRIVÉ IL Y A QUELQUES ANNÉES DANS L'ÎLE, LE PADDLE EST UNE ACTIVITÉ QUI PERMET D'ÉVOLUER SUR L'EAU DE MANIÈRE LUDIQUE ET ORIGINALE, TOUT EN TRAVAILLANT SON ÉQUILIBRE. MAIS SURTOUT, C'EST UN SPORT DE GLISSE À PRATIQUER DANS LE LAGON EN TOUTE SÉCURITÉ.*

PAR LAETITIA PARSİ ////////////////

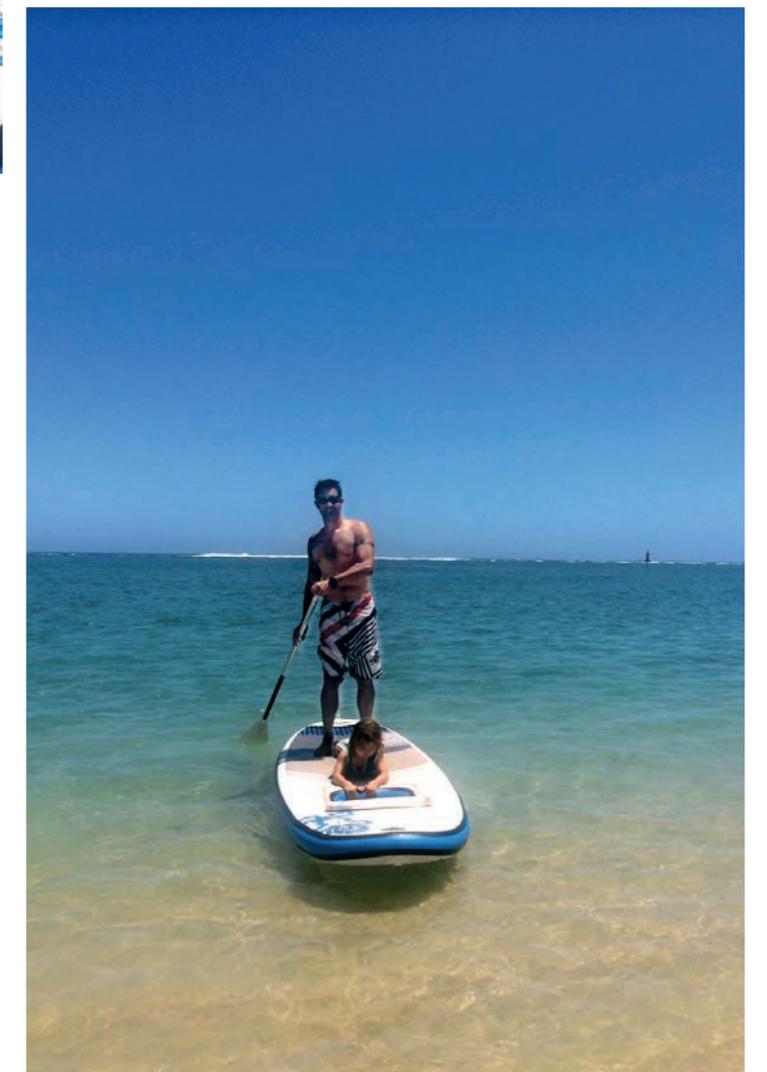
**L**e stand-up paddle, dit aussi paddle ou encore SUP, est né à Hawaï dans les années 60. Rapidement tombé aux oubliettes au profit du surf, il est revenu sur le devant de la scène en 2004 lors d'une compétition à Hawaï et un peu plus récemment à La Réunion, où il est vite devenu une discipline très prisée. Cette discipline se pratique debout, en équilibre sur une planche plus longue qu'une planche de surf classique, avec une pagaie (paddle en anglais), pour avancer à la force du poignet. L'occasion de faire du sport avec une vue imprenable sur le littoral tout en admirant les fonds marins du lagon. D'autant que cette activité de mer est accessible à tous. En effet, toute la

PHOTO: DF

#### **HARMONISEZ LE BIEN ÊTRE PHYSIQUE ET PSYCHIQUE !**

Le yoga traditionnel peut également se pratiquer sur un paddle. Depuis peu, cette nouvelle façon de découvrir le stand-up paddle existe à La Réunion. Le Yoga Paddle est une façon originale de pratiquer le yoga et de se mettre en forme en enchaînant des postures associées à la respiration. Cette discipline permet, par le déséquilibre que provoque l'eau, un renforcement musculaire intensif et complet tout en acquérant un apaisement psychique au contact direct avec la nature.

Par rapport au yoga pratiqué sur la terre ferme, le but n'est plus de tenir ses postures à la perfection mais, avant tout, de composer avec le courant, le vent et autres remous pour trouver son équilibre. Une façon ludique de pratiquer le yoga dans un environnement apaisant qui vous amènera à vivre des grands moments de sérénité.





*Une activité à la mode qui conjugue  
équilibre et musculation globale.*

La famille peut en profiter. La planche est assez maniable, ce qui permet de maîtriser rapidement son équilibre et de se faire plaisir à glisser sur l'eau. L'intérêt du paddle est qu'il peut se pratiquer de manière douce et sereine mais aussi de manière sportive. Totalement respectueux de l'environnement, le stand-up paddle vous fait découvrir le lagon d'une autre façon en toute simplicité. C'est un moment de détente et de découverte écologique. L'entreprise Lagon Réunion essaie justement de valoriser le lagon de l'île tout en respectant ce magnifique patrimoine

marin. Elle propose la location de paddles sur les plages de l'Ermitage et de Trou d'Eau à la Saline les Bains, et dispose de stand-up paddles classiques mais aussi et surtout de stand-up paddles transparents qui permettent de mieux profiter du paysage sous-marin. Grâce à sa fenêtre, le paddle transparent est l'occasion de découvrir ce qui grouille sous votre planche. De plus, leurs planches sont gonflables, plus larges et donc plus stables, ce qui permet de monter à deux sans risque de tomber. Elles sont étudiées pour pouvoir se mettre debout dès le début.

PHOTO: DR



Le stand-up Paddle est une nouvelle manière très fun de naviguer sur le lagon de La Réunion.



Remerciements à la société Lagon Réunion pour les photos ([www.lagon-reunion.fr](http://www.lagon-reunion.fr) - 0692 30 74 74).



## *LA VIEILLE CHEMINÉE À CHAMAREL*

*Un autre visage  
de l'île Maurice*

PHOTOS: DR

*CHAMAREL, PETIT VILLAGE NICHÉ DANS LES MONTAGNES SURPLOMBANT LA CÔTE OUEST DE L'ILE MAURICE, ENTRE RIVIÈRE NOIRE ET LA POINTE DU MORNE, EST AVANT TOUT RÉPUTÉ POUR SES TERRES DE COULEURS. MAIS CE SITE REGORGE D'AUTRES TRÉSORS À DÉCOUVRIR COMME LA VIEILLE CHEMINÉE !*  
PAR LAETITIA PARSII //



Un domaine où l'on découvre les couleurs locales et une douceur de vivre inspirées par la flore et la faune.

La Vieille Cheminée est un endroit unique en son genre. Privilégiant l'authenticité, ce lieu permet de découvrir une manière de vivre bien mauricienne. Cette petite ferme agricole, entourée de deux rivières, s'étend sur 110 hectares de forêts de ravenalas, d'arbres indigènes et de plaines herbeuses et de 75 hectares de plantations diverses : cannes à sucre, palmiers, ananas et bananes. A l'entrée de la propriété, la vieille cheminée est le dernier vestige de l'ancien moulin sucrier du village, datant de 1874.

Sur une colline, un grand kiosque couvert de chaume et une petite piscine intégrée dans le décor boisé offrent une vue panoramique sur la vallée et les réserves de forêt avoisinantes : destination idéale pour une journée pique-nique ou un apéritif au coucher du soleil.

Pour un séjour plus authentique, le domaine de La Vieille Cheminée propose l'hébergement dans différentes maisons (avec jardins privés) de style créole à la décoration soignée avec un charme rustique et campagnard. A noter qu'elles privilégient le recyclage à travers les matériaux de construction utilisés.

Chaque maison a son cachet et sa particularité. Mais quel que soit votre choix, le charme est là, la magie opère et vous serez transportés dans une Ile Maurice du « temps longtemps » où la vie est douce à l'ombre de la vieille cheminée, rythmée par le vieux tracteur et le

chant des coqs, par la coupe de la canne à sucre et la récolte des fruits.

#### DES CHEVAUX IDÉAUX POUR LA PROMENADE

Lors de leur séjour, les résidents ont libre accès au domaine, à ses nombreux sentiers de marche (plan fourni) et à ses plantations, au kiosque de la colline et sa piscine, à la mini ferme... Ils peuvent aussi bénéficier d'excursions guidées au cœur de la nature, à pied ou à cheval, de robustes doubles poneys originaires d'Afrique du Sud, doux et gentils, non ferrés et idéaux pour la promenade. Le guide vous fera découvrir la flore et la faune à travers les champs de cannes à sucre, d'ananas et de bananes, de palmiste blanc, de fraises, d'agrumes et autres fruits divers, le long d'une rivière à l'ombre de la forêt de ravenalas.

Tout en offrant un autre visage de l'île Maurice avec le calme et la verdure d'une forêt tropicale, le domaine, de par sa proximité avec la côte Ouest et la mer, permet un accès aisé aux facilités et loisirs de la région.

Dans les environs du domaine, vous pourrez notamment visiter les Terres de Couleurs et la Cascade, La Rhumerie et Le Parc Aventure (parcours accrobranche) ainsi que l'étrange Curious Corner (voir encadré). Enfin, les plages du Sud et de l'Ouest sont également à courte distance.

PHOTOS: DR



La Vieille Cheminée propose des séjours hors du commun dans des maisons au charme créole ainsi que des balades guidées à pied ou à cheval.

La Vieille Cheminée propose l'hébergement dans cinq différents chalets au charme campagnard.

Plus d'infos sur [www.lavieillecheminee.com](http://www.lavieillecheminee.com)



#### CURIOS CORNER OF CHAMAREL UNE ATTRACTION PLEINE D'ILLUSIONS

Situé vis-à-vis du site des Terres de Couleurs dans le village de Chamarel, niché dans un imposant et unique bâtiment, le Curious Corner of Chamarel est unique en son genre à l'île Maurice. Curious Corner est un lieu où illusions d'optique et mystères ne manqueront pas d'éveiller votre curiosité. Ses nombreuses attractions interactives vous feront entrer dans un monde époustoufflant et vous n'en croirez certainement pas vos yeux !

Comme son nom l'indique, Curious Corner est destiné à ceux qui veulent se creuser un peu les méninges. Cette maison fascinante, amusante et pleine de surprises est à découvrir en famille ou entre amis.

#### LES ACTIVITÉS :

##### • MIRROR MAZE

Ce labyrinthe est une véritable aventure aussi bien pour le corps que pour l'esprit. Parcourez une pièce où 200 miroirs vous renverront votre reflet à l'infini. Difficile de trouver son chemin lorsque les couloirs se suivent et se ressemblent dans des effets de lumière hallucinants.

##### • THE AMES ROOM

Une pièce dans laquelle vous semblerez être un géant à côté de votre minuscule ami. C'est le moment de sortir l'appareil photo.

##### • THE UPSIDE DOWN ROOM

L'idée de vivre la tête en bas vous a-t-elle déjà traversé l'esprit ? Eh bien il est temps de la mettre en pratique. Vous défiez les lois de la gravité.

##### • THE LASER MUSIC ROOM

A vous de jouer, maestro ! Jouez votre refrain favori avec des faisceaux lasers...

✦ Plus d'infos sur [www.curiouscornerofchamarel.com](http://www.curiouscornerofchamarel.com)





# HONG KONG

## LES "MUST SEE"



### LA SYMPHONIE DES LUMIÈRES

La Symphonie des Lumières met en scène chaque soir à 20 h les gratte-ciel de la baie dans une ambiance inoubliable, célébrant l'énergie, l'esprit et la diversité de Hong Kong.

*SITUÉ SUR LA CÔTE SUD-EST DE LA CHINE, HONG KONG S'ÉTEND SUR PLUS DE 1 100 KILOMÈTRES CARRÉS. LE TERRITOIRE SE COMPOSE DE L'ÎLE DE HONG KONG, DE LA PÉNINSULE DE KOWLOON, DES NOUVEAUX TERRITOIRES ET D'UN ARCHIPEL DE PLUS DE 260 ÎLES.*

PAR LAETITIA PARSİ

PHOTOS : OFFICE DE TOURISME DE HONG KONG

### DES ÉVÉNEMENTS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !

Hong Kong s'est imposée comme la destination de tous les superlatifs : tout au long de l'année, des événements culturels et gastronomiques internationaux tels que Art Basel Hong Kong ou le Wine and Dine Festival contribuent à confirmer sa réputation de capitale culturelle et gastronomique de l'Asie. Hong Kong, c'est aussi l'omniprésence de la nature : des îles intactes, de grandes forêts et des plages de sable fin. A tout moment du jour ou de la nuit, Hong Kong offre quelque chose à découvrir : visites culturelles, cérémonies traditionnelles, randonnées, sorties entre amis...

### HONG KONG, LEADER INCONTOURNABLE DE L'ART EN ASIE

Véritable porte d'entrée sur l'Asie, Hong Kong est le théâtre de nombreuses manifestations qui mettent en valeur la culture

contemporaine et les traditions ancestrales. Foire internationale d'art contemporain, feux d'artifices exceptionnels, Fête des Bateaux Dragons, Fête des Petits Pains... autant d'événements mêlant tradition et modernité, faisant de Hong Kong une destination festive toute l'année. Après Bâle en Europe et Miami aux Etats-Unis, c'est à Hong Kong qu'Art Basel, la foire internationale d'art contemporain la plus réputée au monde, s'est installée pour conquérir l'Asie, signe que la destination est devenue le must asiatique de l'art contemporain ces dernières années. Les galeristes européens les plus connus y sont d'ailleurs tous installés. La première édition d'Art Basel Hong Kong en 2013 a été un immense succès avec 245 galeries issues du monde entier mettant en avant les œuvres de plus de 3 000 artistes et pas moins de 60 000 visiteurs ! L'édition 2015 a eu lieu au mois de mars dernier.



A noter également que le musée M+, prévu pour 2018, poursuit sa construction. Le futur « Pompidou de l'Asie » sera au cœur d'un gigantesque projet culturel en plein centre de la ville, le West Kowloon Cultural District, qui rassemblera différentes palettes artistiques de diverses époques : l'art contemporain mais aussi les arts graphiques traditionnels chinois, l'opéra cantonnais, la porcelaine...

**HONG KONG, CAPITALE GASTRONOMIQUE MONDIALE**

Déjà considérée comme la capitale gastronomique de l'Asie depuis quelques années, Hong Kong s'impose aujourd'hui comme l'un des noms incontournables de la gastronomie mondiale. Hong Kong compte plus de 11 000 restaurants dont 64 sont étoilés par le Guide Michelin 2015. Parmi les restaurants à découvrir absolument, on peut citer Aqua HuTong Restaurant (un restaurant chic du quartier branché de Tsim Sha Tsui, offrant une vue magnifique de Hong Kong), Sevva (un restaurant mais également une pâtisserie, un bar à « tapas », des murs de tableaux : le Sevva est un concentré d'arts inattendu et



**LE MONASTÈRE DE PO LIN ET SON BOUDDHA GÉANT**  
Situé sur l'île de Lantau, le Monastère de Po Lin se situe dans les collines. Il a la particularité de posséder le plus grand Bouddha assis au monde. Un incontournable de Hong Kong auquel on accède par le Ngong Ping 360, un téléphérique aux cabines de verre pour profiter d'une superbe vue à 360°.

**REPULSE BAY**

Repulse Bay (île de Hong Kong), étendue de sable en forme de croissant, est l'une des plus belles plages de Hong Kong. Les jardins pittoresques qui conduisent à la plage sont dominés par les statues de Kwun Yum et Tin Hau, les deux divinités qui protègent les pêcheurs.

**7 MILLIONS D'HABITANTS**

Hong Kong abrite plus de 7 millions d'habitants dont plus de 3 millions peuplent les Nouveaux Territoires et les îles environnantes, contre seulement un peu plus de 1 million sur l'île de Hong Kong et plus de 2 millions sur Kowloon. Environ 95 % de la population est d'origine chinoise, diverses nationalités constituant une importante communauté internationale. On y parle le cantonnais et l'anglais : Hong Kong est une ancienne colonie anglaise, rétrocédée à la Chine en 1997. La majorité de la population parle donc l'anglais couramment et toute la signalétique est en anglais.



CES MARCHÉS PITTORESQUES sont l'illustration même de la culture si vivante de Hong Kong. Ladies market (Mongkok, Kowloon), marché nocturne de Temple Street (Yau Ma Tei, Kowloon), marché au jade (Yau Ma Tei, Kowloon), marché aux fleurs, aux oiseaux ou aux poissons rouges (Prince Edward, Kowloon) : chacun d'entre eux a son propre charme et recèle des trésors cachés qui ne demandent qu'à être découverts.



**OCEAN PARK (ÎLE DE HONG KONG)** est le parc à thème aquatique de Hong Kong incontournable pour les familles. Outre les classiques montagnes russes et autres manèges, le parc propose notamment un spectacle de dauphins et un zoo où vous attendent pandas roux et géants, ou encore salamandres géantes entre autres espèces asiatiques étonnantes.



LE PEAK : point culminant de l'île de Hong Kong (522 m), un funiculaire permet d'y accéder pour profiter d'une vue magnifique.

conceptuel!) et Tim Ho Wan (le restaurant étoilé le moins cher du monde où vous pourrez déguster de délicieux Dim Sum pour 5 euros seulement).

Événement majeur de la gastronomie mondiale, le Wine & Dine Festival, créé en 2009, se tient chaque année vers les mois d'octobre-novembre. Avec un nouvel emplacement le long de la magnifique Baie Victoria, l'une des plus belles du monde, le public est toujours largement au rendez-vous ! Et le festival a bien évolué, avec de nouveaux espaces dédiés aux exposants internationaux, des ateliers de dégustation, de formation et d'accords mets et vins avec des chefs de renom.

#### PLAGES ET NATURE PRÉSERVÉE : RICHESSE INSOUÇONNÉE DE HONG KONG

Si Hong Kong est un lieu d'activité, de shopping et de business, c'est également un territoire préservé : 70 % du territoire est non urbanisé et l'on compte environ 260 îles, dont certaines totalement inhabitées. Randonnée et vélo font partie des activités favorites des Hongkongais. Les eaux bleu azur de la Mer de Chine sont propices à la baignade mais aussi au canoë et au surf, pour le plus grand plaisir des amateurs de glisse. Le Hong Kong Great Outdoors Festival se

développe année après année, afin de faire découvrir aux Hongkongais et aux nombreux visiteurs de spectaculaires paysages de nature, des plages de sable fin et de magnifiques forêts vierges, le tout à moins d'une heure de route du centre-ville. De nombreuses visites sont organisées à prix réduits afin de faire partager ces incroyables paysages au plus grand nombre, que ce soit en vélo, à pied ou en canoë. Découvrez Hong Kong comme vous ne l'avez jamais imaginé lors du Great Outdoors Festival, dont la prochaine édition se tiendra de mi-novembre 2015 à mi-février 2016.

*Pour plus d'informations, consulter [www.discoverhongkong.com/fr](http://www.discoverhongkong.com/fr)*

#### QUAND Y ALLER ?

Hong Kong jouit d'un climat subtropical, avec relativement peu d'écart de température et un taux d'humidité assez élevé (80 % en moyenne). L'hiver est nuageux mais la pluie y est très rare ; les températures oscillent généralement entre 13°C et 22°C. Le printemps et l'été sont chauds, humides et variables ; les températures moyennes vont de 17-21°C (mars) à 26-32°C (juillet). L'automne est la période la plus agréable : le temps est ensoleillé et les températures sont douces (15-30 °C).

# LES « SERVICES + » DU PALM HOTEL & SPA

UNE CONCIERGERIE QUI REMUERA CIEL ET TERRE POUR VOUS,  
DES EXCURSIONS D'EXCEPTION DANS LES AIRS OU EN PLEIN  
OCÉAN : LE PALM HOTEL & SPA MET TOUS LES ÉLÉMENTS  
DE SON CÔTÉ POUR VOUS OFFRIR UN SÉJOUR INOUBLIABLE.



EXCLUSIF :

## SURVOL DE L'ÎLE EN HELICOPTERE AU DEPART DE L'HÔTEL

Passez directement de la porte de votre chambre aux reliefs époustouffants de l'île de la Réunion, classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, grâce à notre piste privative et notre prestataire Corail Hélicoptères. Découvrez les cirques de Cilaos, Mafate et Salazie, leurs décors vertigineux. Survolez le Piton de la Fournaise et, au retour, saluez de haut le lagon azur... Un périple unique, des paysages intenses, pour des souvenirs qui le seront tout autant.

*Durée : 45 minutes environ.*

*Prix : 280 € par personne.*



## CONCIERGERIE : LA CLEF D'OR D'UN SERVICE SUR MESURE...

C'est aussi à cela qu'on reconnaît la qualité d'un hôtel de luxe : l'efficacité de sa conciergerie. Des professionnels dédiés qui s'attellent à réaliser tous vos souhaits dès l'arrivée mais aussi parfois, en amont et en aval du séjour, vous garantissant ainsi un voyage qui vous ressemble, au plus proche de vos envies

les plus subtiles. Notre équipe est encadrée par Fanny De Loze de Plaisance, l'une des très rares sociétaires des « Clefs d'Or » exerçant à la Réunion, cette distinction qui rassemble les talents de la haute conciergerie hôtelière internationale. Jour et nuit, leur passion pour ce métier exigeant et leur talent tout en discrétion ouvrent toutes les portes à vos rêves les plus fous.

## PLONGEZ DANS LE GRAND BLEU, VOGUEZ AVEC LES BALEINES

Débutants ou plongeurs chevronnés, le club Bleu Marine Réunion vous emmène à la rencontre des profondeurs de l'Océan Indien. En bouteille ou en mode snorkeling (palmes, masque, tuba), en famille ou en solo et même en plongée nocturne, les professionnels du club vous attendent... Entre mi-juillet et mi-septembre, profitez du spectacle prodigieux des baleines au large de nos côtes, grâce aux croisières et randonnées subaquatiques (en respect de la charte d'approche) au plus près du fameux mammifère géant.

✳ Réservations et tarifs : se renseigner auprès de la Conciergerie.