

Signature

BY HOTELS & CO

La Réunion

l'île aux mille richesses

TENDANCE

*Sébastien Coupy,
la Réunion vue du ciel*

COUP DE COEUR

*La distillerie Chatel,
une histoire de famille*

EVASION

*Sainte-Marie,
l'île authentique*

N°6



ancré
dans
la qualité
depuis
170 ans



RHUM VIEUX 7 ANS
ISAUTIER

"MEILLEUR SPIRITUEUX
MONDIAL 2015"

SPIRITS SELECTION
BY
CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES



PHOTOS : FROG 974



La Réunion, cette île des possibles...

On peut tout y faire, du sommet du Piton des neiges au battant des lames de l'océan Indien. Du parapente au canoé. Des randonnées épiques, du farniente au lagon en dégustant des saveurs locales, sucrées comme épicées. A La Réunion, il y a des tisaneurs, des distilleurs, des coupeurs de cannes, des designers, des entrepreneurs, des créateurs aux multiples talents. Vous lirez certains destins au fil de ces pages.

Fiers de leur île, les réunionnais le sont. Nous le sommes, en tant qu'hôteliers, ambassadeurs de vos envies. Tous, nous avons à cœur de vous présenter ses richesses naturelles célébrées de par le monde, serties dans un Parc National, adoubees par l'UNESCO. Son volcan et ses cirques sans équivalent, ses cases typiques multicolores, ses jardins fleuris, ses visages aux couleurs et origines multiples.

A La Réunion, on peut visiter un temple tamoul, une chapelle en bois sous tôle, une mosquée centenaire comme celle de St-Denis, la plus vieille de France. Dans cette période troublée où le « vivre-ensemble » est malmené et l'expression souvent galvaudée, La Réunion vous prouve à chaque seconde à quel point il reste un sens à tout cela. Une vérité. Une possibilité. Et elle se trouve dans cette île du bout du monde.

Le patrimoine naturel et culturel réunionnais est un joyau de diversité. Nous avons à cœur de protéger ce territoire, d'y valoriser un tourisme responsable. Un tourisme vert, aux mille teintes de vert. Celles des tamarins de Salazie, des eucalyptus de Cilaos, du bananier des côtes. Dans nos établissements, seuls titulaires à La Réunion de l'Ecolabel Européen, notre engagement et management en matière de développement durable ont eux aussi été distingués au niveau national.

Parce que nous avons conscience de la valeur et de la fragilité du territoire. Parce que ce qui est rare se doit d'être entouré de mille soins, considéré. Et parce que le tourisme à La Réunion est à l'image de l'île : tout à la fois unique et pluriel. Essentiel.

*Michel JAM,
Président de Hotels & Co*



PHOTO DE COUVERTURE HOTEL&CO - IRT LIONEL GHIGHI

GRUPE
HOTELS & CO
ILE DE LA RÉUNION

Société Editrice : **JAM HEMISPHERE**. Pointe des châteaux - 97436 Saint Leu - Ile de La Réunion - Directeur de la publication : **Patrice PETA** - Directrice de la rédaction : **Frédérique DUPLAIN** - Conception, réalisation, fabrication : Les Editions d'Ailleurs - 10 boulevard Poissonnière 75009 Paris / Rédacteur en chef : **Caroline Prost** - caroline.prost@editionsdailleurs.com / Conception graphique : **Caroline Six-Wodka** carosix@wanadoo.fr / Secrétariat de rédaction : **Stéphanie Hervé** steph.herve@wanadoo.fr - **Helene Villata** helene.villata@editionsdailleurs.com / Ont collaboré à ce numéro : **Magalie Boullery, Karen Guillaume, Georges Haenel, Laetitia Parsi, Studio Lumière Réunion** / Publicité: **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com / **SIB IMPRIMERIE** : 62200 Boulogne Sur Mer

Caramel Beurre Salé



NOUVEAU

DistillerieChatel

distilleriechatel.com

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



SOMMAIRE

- 6 **INSTANTANÉS :**
l'île de La Réunion et ses canyons
- 8 **HOTELS & CO – TENDANCES**
- 10 **CULTURE :** *Stéphanie Tazard,*
l'invitation au voyage
- 12 **SHOPPING :** *gourmandises,*
mode, bijoux, faites votre choix
- 16 **CARNET SECRET :** *Serge Gélabert,*
l'œil de La Réunion
- 18 **PORTRAIT :** *Antoine Guérin,*
l'artisanat en case créole
- 20 **LES CAVES DU PALM :**
des vigneronns de renom au Makassar Festival
- 22 **PARTENAIRE :**
Sébastien Coupy, sea, sky ans kite
- 26 **HOTELS & CO – ATTITUDES**
- 26 **SUCCESS STORY :** *la distillerie Chatel,*
une histoire de famille
- 32 **EVÈNEMENTS :** *Palm Hotel & Spa,*
partenaire du Parc National de La Réunion
- 34 **PORTRAIT :** *le chef Pothin : 100 % terroir*
- 36 **BIEN-ETRE :** *Akéo Spa and Beauty,*
« J'ai testé le soin équilibre »
- 38 **HOTELS & CO – EVASION**
- 40 **AGRO TOURISME :**
Le tour de l'île des produits du terroir
- 44 **EVASION ILE MAURICE :**
Trois activités subaquatiques originales
- 46 **EVASION MADAGASCAR :**
Sainte-Marie, l'île authentique
- 50 **SOIRÉE PALM HOTEL & SPA**



12



18

PHOTOS: OFFICE DE TOURISME - DR

L'île de La Réunion mondialement connue pour ses canyons grandioses.

PAR MAGALIE BOULLERY ////////////////

Cela est dû à son histoire géologique, des millions d'années d'érosion, et sa géographie lui conférant des propriétés climatographiques se caractérisant par des records mondiaux de pluviométrie. Résultat : de très nombreux spots de canyoning exceptionnels sur toute l'île, plus ou moins faciles d'accès, pour tous les goûts et tous les niveaux, pour une aventure inoubliable !

Le canyon P'tit Galet commence au pied de la magnifique cascade de Grand Galet, situé à Langevin (sud de La Réunion). Au programme de cette demi-journée de canyoning : des sauts (entre 2 et 12 mètres, jamais obligatoires), des toboggans naturels et des tyroliennes. Il s'agit d'un canyon varié et très ludique qui vous permettra de découvrir en douceur l'activité dès l'âge de 7 ans.

L'eau de la rivière Langevin est réputée pour sa limpidité et sa couleur naturellement turquoise. Les bassins naturels se succèdent au milieu d'une végétation tropicale verdoyante, caractéristique des milieux humides.



**UNE DEMI-JOURNÉE
OU DÉBUTANTS ET SPORTIFS
POURRONT SE FAIRE PLAISIR.**

Durée : 5 minutes de marche d'approche, 2h30 de descente,
10 minutes de marche retour + temps d'équipement et de briefing.

PÉRIODE : ce canyon se pratique toute l'année.

TARIF : 55€/personne, comprenant :

- l'encadrement par un moniteur diplômé d'Etat
- l'assurance
- l'équipement : combinaison et chaussettes néoprène, baudrier, casque
- un reportage photo
- un rafraîchissement après l'activité

EQUIPEMENT À PRÉVOIR : maillot de bain, serviette et chaussures de sports.

ADRÉNAL'ÎLE
www.adrenalile.com

PHOTO : DR



PHOTO : CREDIT IRT - THIERRY LAW SON

HOTELS & CO

TEN DAN CES

SHOPPING

CARNET SECRET :
LA RÉUNION DE
SERGE GÉLABERT

LES CRÉATIONS
D'ANTOINE GUÉRIN

LES CAVES
DU PALM

SÉBASTIEN COUPY,
LA RÉUNION
VUE DU CIEL

PHOTO: HOTEL&CO



STÉPHANIE THAZAR

La chanteuse qui invite au voyage!

AVEC SON TROISIÈME ALBUM, «SANGITA, GUERRIÈR' L'AMOUR», STÉPHANIE THAZAR A ENTAMÉ UN NOUVEAU VOYAGE MUSICAL. SA MUSIQUE MÉLANGE LA SOUL AU MALOYA, LA POP AU ROCK ET AU FLAMENCO. ELLE EST MÉTISSÉE ET UNIVERSELLE, À L'IMAGE DES ORIGINES DE L'ARTISTE QUI EST D'AILLEURS AMBASSADRICE D'HONNEUR DE LA RÉUNION DEPUIS QUELQUES MOIS...

PROPOS RECUEILLIS PAR LAËTITIA PARSİ

Quel a été votre parcours depuis le Prix Sacem du meilleur espoir en 2010 pour votre premier album ? Le prix a permis de me faire connaître à l'époque. C'était vraiment une belle surprise. Après, j'ai l'habitude de dire que le prix est une chose, ce que l'on en fait, en est une autre... Je n'ai pas cessé depuis, de continuer à travailler, à repousser mes limites, me lancer des challenges ainsi qu'à la belle équipe qui m'entoure.

Comment est né votre dernier album ? «Sangita Guerrier' l'Amour», sorti en juillet 2015, est né de voyages et de tournées en Inde, en Afrique du Sud, à Hong-Kong, en Espagne et au Japon, le tout inspiré par mon île et son mélange unique bien sûr. J'ai mis deux ans à l'imaginer, à chercher la direction musicale que j'avais envie de prendre et qui correspondait le mieux à mes envies, mon besoin de m'exprimer... Créer cet album avec le producteur exceptionnel qu'est Sskyron a été extrêmement enrichissant. J'ai vécu le studio comme un laboratoire où nous avons expérimenté des sons, des rythmes, des interprétations. Nous sommes allés à chaque fois jusqu'au bout des délires que nous avions en tête.

Pourquoi l'avoir intitulé « Sangita » ? Sangita est un prénom indien qui signifie musique. Pour moi, la musique est « Guerrier' de

l'Amour ». Elle apaise, rassemble, renforce, transcende ! En même temps, Sangita, cette femme en rouge sur la jaquette, c'est un peu moi aussi... Je me sens à la fois plus sensible et plus forte quand je crée ou lorsque je suis sur scène. A travers cet album, c'est vrai que je me dévoile un peu plus...

Vous souhaitiez emmener votre public en voyage... Oui, c'est tout à fait cela. On y retrouve toujours les rythmes et les instruments afro-caribéens, qui se mêlent à la guitare flamenco ou à des sons pop. Cet album est encore plus mélangé que les autres. Je me sens comme une puriste du mélange parce que c'est ainsi que je me vois, en tant que réunionnaise : le résultat d'un mélange de cultures, d'influences. D'ailleurs, je chante en créole, en français et en anglais.

Comment le public l'a-t-il accueilli ?

Cet album est celui qui m'aura permis de conquérir un plus large public réunionnais grâce au titre «Mon Vibe». Ma musique est aussi désormais diffusée sur Radio Latina, première radio tropicale en Ile-de-France. Recevoir des messages des auditeurs de cette radio est vraiment une belle surprise. J'ai eu l'occasion de jouer des morceaux en exclusivité pour le public japonais, il y a un an. C'est un souvenir inoubliable. Ma dernière surprise vient de l'océan Indien, à Maurice où «Mon Vibe» est diffusé à la radio mais aussi à Rodrigues où je viens de découvrir qu'une troupe de 40 danseurs a choisi «In'» comme chanson d'ouverture d'un grand événement sportif...

Vous semblez également accorder beaucoup d'importance à vos clips ? Je suis passionnée de musique certes mais j'aime avant tout créer, notamment des scénarios de clips. Chaque clip est pour moi un nouveau challenge. Je n'aime pas le confort, faire ce que j'ai déjà fait ne m'intéresse pas. Je m'évertue à repousser mes limites, oser, et surtout croire que c'est possible. Le clip «Mon One Love» est par exemple un remake du film «Bodyguard».



La musique et la voix de Stéphanie Thazar ne cessent d'évoluer au rythme de ses rencontres et de son exploration du monde.

Lorsque j'ai annoncé mon projet à l'équipe, on m'a regardé avec des grands yeux ! Mais il faut croire en ses rêves... Tout projet commence par un rêve !

Quels sont les projets qui vous tiennent à cœur pour cette nouvelle année ? 2016 est l'année du développement de ma carrière en métropole. Il y a quelques mois, j'ai signé avec un manager qui a un label de musique à Paris. Nous travaillons sur le prochain album. 2016 s'annonce aussi comme l'année de la créativité et du partage - le clip que j'ai réalisé pour l'artiste Benjam est sorti en janvier - mais aussi dans d'autres domaines comme la comédie. Je serai pour la première fois sur les planches avec l'animatrice télé, Katiana Castelnaud. Depuis deux ans nous préparons secrètement un spectacle écrit et mis en scène par l'humoriste péi Thierry Jardinot. Je vous donne rendez-vous pour la première qui aura lieu lors du festival de l'humour au mois d'avril.

LES VOYAGES INTÉRIEURS DE STÉPHANIE

« Je vais chaque année en Inde, dans un petit village, pour vivre le plus simplement possible. J'aime ce retour à l'essentiel. Je rêve d'aller à Bali et à Rodrigues. Je suis attirée par l'authenticité de ces lieux. Mais je peux tout aussi bien me ressourcer dans mon île à travers la mer mais également à travers la montagne. Parfois il me suffit juste de regarder, contempler, respirer... J'aime profondément mon île et je suis consciente de son potentiel, de ses trésors. Juste en levant les yeux au ciel la nuit, le moment peut être magique. Juste en tournant la tête sur la route des tamarins, par exemple. En plus, on peut choisir le côté que l'on préfère, mer ou montagne ! »





Soline

Chic et branché en toute circonstance

Au cœur de la station balnéaire de Saint-Gilles, Sophie et Caroline vous accueillent depuis 2012, date d'ouverture de la boutique Soline, dans leur univers. En poussant la porte de ce magasin cosy et lumineux, vous découvrirez un concentré des dernières tendances, revisités par ce duo particulièrement complice et inspiré. Plus qu'un style, l'esprit Soline s'adapte à tout un mode de vie. Le leitmotiv de Sophie et Caroline lorsqu'elles choisissent leurs collections : être chic et branché dans toutes les situations de la vie quotidienne, aussi bien pour une journée de travail que pour une escapade à la plage. Soline propose donc un large choix de marques consacrées aux femmes. Sur les portants joliment agencés se côtoient notamment Stella Forest, Ba&sh, Les Petites, See U Soon, Des Petits Hauts, Leon & Harper, Grace & Mila, Gat Rimon et bien d'autres encore. A noter que l'homme branché trouve également chez Soline son petit corner afin de s'équiper en pièces American Vintage, Ben Sherman ou encore Mister Marcel.

135, rue du Général de Gaulle,
Saint-Gilles les Bains - 0262 33 24 99

ROUGE CELADON

LA marque locale de déco, design, cadeaux ET prêt-à-porter.

2

Une belle histoire qui a déjà presque 18 ans. Une amitié entre Coraline et Elsa, toutes deux créatrices, stylistes, pleines d'idées, d'envies et de bon goût. Ensemble, elles créent Rouge Céladon. Originales mais toujours dans le juste, parmi les premières à parier sur le vintage revisité, elles imaginent et dessinent des luminaires, sacs, pochettes, cahiers, petites boîtes, linge de maison, coussins, prêt-à-porter, guirlandes... Un univers coloré, à la fois doux et gai, qui réveille de jolis souvenirs avec une patte résolument moderne, reconnaissable au premier coup d'œil. Plus qu'une marque, c'est un état d'esprit. La boutique est belle, près de la plage des Brisants. De ces endroits où l'on s'arrête même si on a besoin de rien. On flashe aussi sur le mobilier que Fabrice chine à Bali et dans toute l'Indonésie. Un trio gagnant, une boutique unique pour des objets qui le sont tout autant.

1, rue des Brisants, Saint-Gilles les Bains
- 0262 33 00 89



PHOTOS: DR

LA BOUTIQUE

Le rendez-vous de toute la famille

Cela fait plus de dix ans maintenant que La Boutique est devenue un rendez-vous incontournable lorsqu'il s'agit de faire plaisir à tous les membres de la famille. Il faut dire que ce magasin, installé au Forum à Saint-Gilles, est une véritable caverne d'Ali Baba. Valérie, la responsable, y propose tous ses coups de cœur, qu'elle rapporte de ses séjours dans sa ville natale, Paris. Parmi les incontournables, on retrouve les célèbres poufs géants Fat Boy mais aussi les lampes de la même marque. Ou encore du linge de maison dans des matières nobles comme le coton tissé teint, le lin, la laine ou la soie de la marque Linum. Découvrez aussi la vaisselle en porcelaine japonaise au design contemporain et traditionnel signé Tokyo Design Studio. Sans oublier les savons, bougies et diffuseurs de parfum alliant savoir-faire et design de la Compagnie de Provence. La Boutique, c'est aussi des petits

3



meubles : tables basses, chaises Acapulco, étagères String Pocket...

Les enfants sont loin d'être en reste avec les jouets en bois Vilac, les doudous colorés Lilliputiens, les jeux d'apprentissage Djeco et les déguisements romantiques Souza. Et ce n'est là qu'un échantillon de ce que vous pouvez trouver à la Boutique, où des nouveautés arrivent tous les trois mois.

Centre commercial le Forum, rue du Général de Gaulle, Saint-Gilles les Bains - 0262 24 58 90



Les Poupées Russes

Un dépôt vente haut de gamme

Les Poupées Russes, dépôt vente haut de gamme, est né il y a maintenant deux ans à Saint-Pierre. Ce concept un peu particulier, imaginé par Edwige, qui a su recréer l'atmosphère d'une boutique, est très vite devenu le repère des fashionistas à la recherche des bonnes affaires. En effet, Les Poupées Russes abrite des marques de renoms et dans l'air du temps. Ainsi vous y trouverez des articles signés Ba&sh, Sandro, Isabel Marant, Vanessa Bruno, Les Petites, Maje... Et les habituées y dénichent des pièces uniques en très bon état. Le corner vintage d'accessoires est aussi très apprécié. Depuis peu, les Poupées Russes a ouvert ses portes dans le nord de l'île, pour le plus grand plaisir des Dionysiennes. Sachez aussi que sont organisés régulièrement des défilés et autres événements, alors restez informés grâce à la page Facebook : lespoupeesrusses.re.

• 93, rue François de Mahy, Saint-Pierre - 0693 10 51 76

• 1, rue Charles Gounod, Saint-Denis - 0693 13 20 02

LE NATUR'ELLE

Pour une gourmandise sucrée... ou salée !

5

Laurence et sa maman ont repris il y a quatre ans l'ancienne Maison du Macaron, nichée sur une jolie terrasse de la place du marché près du port de Saint-Gilles. Elles ont gardé les délicieux macarons faits artisanalement à Saint-Leu, et accueillent en exclusivité les chocolats Michel Cluizel (redoutables de volupté, qu'ils soient noirs ou au lait...). Elles ont aussi développé une carte plus large, simple et gourmande. Le tout à emporter ou à déguster à l'ombre de la jolie terrasse végétalisée. Sachez surtout qu'on y trouve le meilleur thé en vrac de tout l'ouest, avec plus de 100 variétés disponibles !

Place Paul Julius Bénard, Saint-Gilles les Bains - 0262 33 21 09



KRIKÉ KRAKÉ

Une boutique pour princesses et pirates

Kriké Kraké, c'est une grande chambre d'enfant imaginée par Nathalie. Fin 2011, cette jeune femme, titulaire d'une maîtrise d'histoire de l'art et diplômée de l'École du Louvre, décide d'ouvrir un concept store dédié aux enfants de 0 à 6 ans à Saint-Gilles. Depuis, elle choisit avec soin tous les articles qu'elle propose aux parents, ravis d'habiller leurs enfants et de décorer leurs chambres avec originalité. Les collections de vêtements, jouets, petit mobilier et objets de décoration sont sélectionnés selon les coups de cœur de Nathalie. Et si elle vous propose de découvrir des marques locales, elle craque également pour des produits venus d'ailleurs, notamment de métropole, d'Italie, d'Afrique du Sud et même du Japon. En privilégiant toujours les créateurs qui savent ajouter une petite note humoristique à leurs collections.

12, rue de la Cheminée, Saint-Gilles les Bains - 0262 91 26 22



6



7

CARLA CONTA

Le chic des grandes marques

Pour ces dames : Liu Jo, Patrizia Pepe, Tara Jarmon, Eres, Pablo, et depuis tout récemment Mikael Kors.

Pour monsieur : tout Hugo Boss à prix métropole !

Voilà, on pourrait s'arrêter là ou presque, tant les références parlent d'elles-mêmes. Carla Conta, depuis 2008 et l'ouverture de la première boutique en plein centre-ville de Saint-Gilles, c'est sans doute l'enseigne phare des marques les plus chics, de toutes les grandes occasions, des petits cadeaux ou coups de cœur pour se faire plaisir. Trois adresses à Saint-Gilles dont une boutique de bijoux, accessoires et senteurs délicieuses, et si vous passez par Saint-Denis, Carla y est aussi ! Enfin, l'enseigne a inauguré l'ouverture de sa 5ème boutique à Saint-Pierre le 9 Juillet !

- 104, rue du Général de Gaulle, Galerie Amandine et 13, rue du Lagon, Saint-Gilles les Bains - 0262 38 40 40, 0262 24 47 46 et 0262 38 39 40
- 126, rue Juliette Dodo, Saint-Denis - 0262 40 40 49
- 14, rue Victor Le Vigoureux, Saint-Pierre - 0262 45 19 00

SIMONE ADORE LA MODE

Encore une histoire de connivence entre copines qui font des merveilles à 4 mains...

8

Alexandra et Alexane ont donné naissance à... Simone. Et Simone, elle adore la mode, c'est vrai. Mais elle aime aussi le papier peint kitsch, la glace au concombre, les bandes de filles, Lio (oui oui) et les coups de cœur ! Depuis sa création en 2009, Simone est devenue la boutique incontournable des serial shopeuses, où l'on entre comme chez une bonne copine dont la déco serait rétro et chic. L'accueil est jovial, pas trafiqué ni ampoulé et surtout plein de bons conseils. Les deux Alex chinent un peu partout dans le monde mais aussi chez les créateurs locaux. Au final, Simone compte deux boutiques de prêt-à-porter, chaussures, bijoux, accessoires et plus encore pour toutes les belles (et rebelles) !

- 7, rue Collège Arthur, Saint-Pierre - 0262 57 11 23
- Centre commercial le Forum, rue du Général de Gaulle, Saint-Gilles les Bains - 0262 26 35 78



VOUS
ÊTES TOUT
PRÈS
DE VOS
vacances

REUNION
MAURICE



40 MIN

Maurice
C'est un plaisir



1



SERGE GELABERT

l'œil de La Réunion

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

Propos recueillis par KAREEN GUILLAUME

Vous avez forcément déjà eu en main une de ses cartes postales, un de ses calendriers, un de ses livres. Serge Gélabert filme et photographie La Réunion avec une passion inextinguible depuis son arrivée au début des années 70. Un photographe-éditeur et réalisateur-producteur devenu incontournable, véritable ambassadeur de l'île à travers le monde.

UN LIEU :

Le volcan ! (1) Un paysage grandiose et unique au monde. Les éruptions font partie de ma vie. Depuis les années 80, je les ai presque toutes photographiées et filmées. La Plaine des Sables est un endroit magique qui me permet de me ressourcer quand j'ai besoin de faire le vide et de trouver l'inspiration. Je me sens vraiment en symbiose avec ce lieu qui me fascine et m'envoûte à chaque fois par sa beauté, son silence... et me donne l'impression de me trouver sur une autre planète.

UN PLAT :

Mon préféré, c'est le **cari de langoustes**. Quand il est bien réduit, avec du riz au combava et beaucoup de rougail mangue. Mais alors vraiment beaucoup de rougail mangue ! Presque autant que de riz, et du coup pas trop pimenté !

UNE EXPRESSION CREOLE :

« **MIAIMAOU** »... C'est pour moi une expression charmante qui symbolise La Réunion, si accueillante et chaleureuse. C'est sans doute la première phrase que j'ai entendue et apprise lors de ma rencontre avec des étudiants réunionnais à Aix-en-Provence en 1972. Ces quelques mots sont ceux qui m'ont le plus encouragé à faire table rase et à partir à l'aventure dans cette île que je ne connaissais absolument pas...

UN OBJET :

Peut-être le **pilon en pierre (3)**, très symbolique de La Réunion. Ça m'évoque la gastronomie créole. Un objet traditionnel indispensable dans toutes les cuisines !

PHOTOS: SERGE GELABERT, SYUDION LUMIERE, DR



2



3



UN COUP DE CŒUR :

Pour **Joseph Tipveau dit Bibique (2)**. Un célèbre chercheur de trésors, un personnage. J'avais beaucoup d'affection pour lui. Il me faisait venir sur ses fouilles, cartes en main. Des moments inoubliables... où on ne trouvait jamais la moindre pièce de ferraille. Sa disparition brutale m'a bouleversé. (ndlr : Bibique avait dédié sa vie à la recherche de trésors dans l'Océan Indien, notamment celui du célèbre pirate la Buse ; il a mis fin à ses jours en mars 1995).

VOTRE PLUS BELLE PHOTO :

C'est difficile car c'est un peu comme si on devait choisir entre ses enfants... Il est vrai que le volcan m'a toujours passionné, attiré. Je pense que c'est le **Fournaise** qui m'a donné mes plus beaux souvenirs et sans doute mes images les plus spectaculaires.

UN COUP DE CHAPEAU :

Mon ami et pilote d'hélico **Philippe Morin (4)**, avec lequel je volais depuis 20 ans et disparu le 31 décembre dernier dans le crash de son appareil à Mafate... Un pilote chevronné, qui totalisait plus de 15 000 heures de vol. J'ai réalisé avec lui la plupart de mes images, sans sa collaboration mes projets n'auraient pu voir le jour. A force, dans sa machine, nous étions en symbiose, il savait exactement ce que je

voulais. J'avais une immense confiance en lui, une grande admiration pour son savoir-faire et son talent de pilote. Je n'oublierai jamais Philippe Morin qui m'a tellement apporté professionnellement.

UN SOUVENIR :

La remise de l'**Ordre National du Mérite** qui m'a été attribué en 1998 pour l'ensemble de mon travail dans le cadre de la promotion touristique de La Réunion. Une reconnaissance de la République qui me conforte dans l'idée qu'il faut se battre pour mener à bien ses projets en gardant toujours ses convictions. Faire connaître, aimer La Réunion a été le but de ma vie. Je dois tout à cette île qui m'a tant donné et sans laquelle je ne serais pas ce que je suis... (ndlr : Serge Gélabert a également reçu l'insigne de chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur en juillet 2015).

TROIS MOTS POUR DÉFINIR LA RÉUNION :

Unique (5) pour sa géographie... si petite et perdue dans l'océan Indien. **Epoustouflante** par la beauté de ses paysages, comme les cirques et leurs effondrements impressionnants, le volcan bien sûr, le sud sauvage et cette côte inhospitalière mais tellement belle avec Manapany, son p'tit coin toujours charmant. Et puis enfin **chaleureuse** pour son accueil, la gentillesse de ses habitants toujours prêts à inviter, aider...

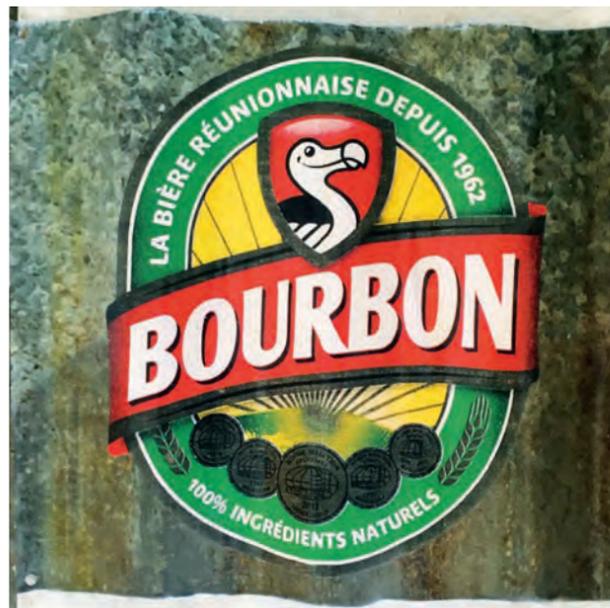
5

✳ RENDEZ-VOUS

Le dernier ouvrage de Serge Gélabert, « *La Réunion, Terre de France* » est disponible à la vente partout dans l'île. 22,50 euros.

IL Y A TROIS ANS, ANTOINE GUÉRIN SE LANCE DANS LA CRÉATION D'UN PRODUIT 100% LOCAL ET ÉCO-RESPONSABLE. CE LYONNAIS QUI A GRANDI À LA RÉUNION A CHOISI DE FAIRE VIVRE LES CASES CRÉOLES LONTAN À TRAVERS SES « TÔLES À DODO ».

PAR LAËTITIA PARSIS //



ANTOINE GUÉRIN

Artisanat en case créole !



Chaque plaque est unique et raconte une histoire différente !

Après des études de commerce et plusieurs années passées à travailler dans le secteur de l'immobilier, Antoine Guérin décide de changer de vie suite à un voyage en Indonésie réalisé avec sa femme Shahnaz. « J'ai eu le déclic après ce mois de vacances particulièrement reposant. A mon retour dans l'île, j'ai ressenti le besoin de me poser et de créer un produit non seulement réunionnais mais aussi écologique. Je me suis donc mis à la recherche d'une idée originale. Et aujourd'hui, c'est un choix de vie que je ne regrette pas du tout. Ce n'est pas tous les jours facile mais c'est une véritable satisfaction que de pouvoir vivre de sa créativité », explique l'artisan. Et s'il n'est à cette époque pas forcément très habile de ses mains, malgré une maman peintre et sculptrice, il sait qu'il peut compter sur son talent pour la photo. En effet, c'est une passion qu'il entretient depuis toujours. Antoine Guérin se consacre notamment aux photos de nature, d'animaux, de paysages... Et sur ces paysages de La Réunion, on peut souvent contempler de vieilles cases créoles. « Je vis à Petite Ile et il y en a encore quelques-unes sur le bord du chemin. Cela me fait de la peine de voir ce patrimoine disparaître, c'est pourquoi, j'ai eu envie de continuer à les faire vivre », ajoute-t-il. Lui qui souhaitait travailler sur un produit local et recyclé a donc eu l'idée de reproduire des logos dessinés sur les vieilles boutiques créoles

PHOTOS: DR

sur des plaques de tôles de bardage. Pour cela, le créateur a mis au point un procédé dont lui seul détient le secret. Ainsi depuis trois ans, il utilise la technique du serviettage pour reproduire ses photos sur les tôles qu'il récupère et découpe dans son atelier de Petite Ile.

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Et chaque plaque est différente, pour le plus grand bonheur des Réunionnais qui souhaitent décorer leur maison et des touristes qui veulent repartir avec un souvenir. Il existe des motifs différents (sur les thèmes de la bière Dodo, du rhum Charrette, de l'américain bouchon...), des tailles différentes, des couleurs différentes, mais aussi et surtout des histoires différentes. « Derrière chaque bout de tôle que je récupère chez les gens, il y a une histoire. Ce sont des maisons qui ont parfois plus de 50 ans, c'est toute une tranche de vie qu'elles ont pu abriter. Et c'est cet élément que je trouve vraiment passionnant. J'ai pu avoir de la tôle d'une vieille case qui appartenait à ma belle-mère. C'est une maison qui a vu grandir ma femme, il y a un affectif particulier derrière », précise Antoine Guérin. Au final, cela donne des éléments de décoration qui plaisent aussi bien pour leur côté ancien que pour leur touche contemporaine. On peut trouver les « tôles à Dodo » sur le stand de Walter aux marchés de Saint-Paul le vendredi, de Saint-Pierre le samedi et de l'Hermitage le dimanche, mais également dans les boutiques du Palm Hotel & Spa et de l'Iloha Seaview Hotel. « Ces deux hôtels sont particulièrement impliqués dans une démarche environnementale. C'était important pour moi, de trouver des partenaires qui soient aussi concernés que moi par le développement durable », conclut-il.



Des vigneron de renom au MAKASSAR

CO-FONDATEUR DU FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE LA RÉUNION, SÉBASTIEN CHABBERT, ANCIEN SOMMELIER DU PALM HOTEL & SPA***** ET GÉRANT DES CAVES DU PALM À SAINT-PIERRE, A CETTE ANNÉE ENCORE SIGNÉ LES ACCORDS METS ET VINS DES MENUS GASTRONOMIQUES DU MAKASSAR, AIDÉ DANS SA TÂCHE PAR PLUSIEURS VIGNERONS : NICOLAS BILLECART POUR LES CHAMPAGNES BILLECART-SALMON, MATHIEU BÉRAUT DU DOMAINE DE PELLEHAUT, DAVID QUILLIN POUR LA CAVE DE TAIN L'HERMITAGE ET EVAN ALEXANDER POUR LES DOMAINES BOEKENHOUTSKLOOF ET REYNEKE EN AFRIQUE DU SUD. SÉBASTIEN CHABBERT A PU FAIRE GOÛTER AU COURS DE CE SALON LES VINS QU'IL PROPOSE TOUTE L'ANNÉE DANS LES CAVES DU PALM.

MATHIEU BÉRAUT, DOMAINE DE PELLEHAUT

« Lorsque nous avons reçu cette proposition de sortir un peu de nos vignes, nous avons immédiatement accepté. Cela nous permet de faire connaître les 14 vins que nous produisons et qui sont représentés aux Caves du Palm. Sans compter que l'association avec la cuisine des grands chefs est intéressante et valorisante. Nous

« La cuisine des grands chefs valorise nos vins ! »

avons cette année mis l'accent sur notre Ampélox blanc, du nom de l'animal préhistorique découvert à côté de notre vignoble. Il a été présenté avec l'entrée, une association terre et mer de veau cru avec une sauce aux huitres, proposée lors de l'un des repas gastronomiques du Makassar Festival. Comme ce plat, l'Ampélox blanc est un vin original et il a été très apprécié. A La Réunion, nous conseillons également l'été Gascon blanc et rosé, deux vins qui vont très bien avec la cuisine épicée. J'ai bien sûr profité de mon séjour pour découvrir le vin produit localement. Je voulais me faire ma propre idée et j'ai donc goûté un rosé 2013 de Cilaos et je dois avouer que je ne m'attendais pas à ce qu'il soit aussi bon. »

PROPOS RECUEILLIS PAR LAETITIA PARSIS



LA SÉLECTION DE SÉBASTIEN CHABBERT

- Domaine de Pellehaut (Côtes de Gascogne)

Propriété de la famille Béraut, le vignoble de Pellehaut, dans le sud-ouest de la France, bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Le domaine s'étend sur 530 hectares, dont 250 de vignes, le reste étant affecté à l'élevage bovin et à l'exploitation céréalière. Vignerons récoltants depuis plusieurs générations, les frères Martin et Mathieu Béraut récoltent, vinifient et mettent en bouteilles à la propriété. Ils produisent des vins rouges, rosés et blancs ainsi que de l'armagnac mondialement reconnu. Le respect des méthodes ancestrales et de l'équilibre naturel, associé à une rigueur scientifique et à un souci permanent de qualité et d'innovation sont des priorités. Du fait de la variété et de la complexité des sols, les vins de ce vignoble sont riches et fruités.

- Maison Billecart-Salmon (Champagne)

Régulièrement citée pour la qualité de ses cuvées, la maison Billecart-Salmon, fondée en 1818, exploite 30 hectares de vignes en Champagne. Les vinifications sont faites en tout ou partie en fûts de grands crus bourguignons et les bouteilles de champagne sont vieillies à 12°C dans un réseau de caves taillées en pleine craie datant des XVIIIe et XIXe siècles. Alliant sagement la tradition et les exigences actuelles, Billecart-Salmon vise et tend plus que jamais vers l'excellence.

- La Cave de Tain (Vallée du Rhône)

Entre Valence et Lyon, la Cave de Tain est située au pied de la colline de l'Hermitage. Au cœur du vignoble historique des Côtes du Rhône septentrionales, elle élabore et commercialise 5 crus et des vins de pays sur plus de 1000 hectares de vignes (appellations Hermitage, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Cornas et Saint Péray), ce qui en fait le principal producteur de crus du nord de la vallée du Rhône.

- Domaine Boekenhoutskloof (Afrique du Sud)

Boekenhoutskloof, du nom d'un arbre au bois très dur de la région du Cap, est une propriété en agriculture biologique née en 1994 avec un premier millésime en 1996. Aujourd'hui, c'est environ sept millions de bouteilles, 22 hectares de vignes en propriété et le reste en achat de raisin. Situé à l'extrémité est de Stellenbosch, la plus ancienne des appellations d'origine du pays, le domaine bénéficie du microclimat et des sols spécifiques de la vallée de Franschhoek.

• Domaine Johan Reyneke (Afrique du Sud)

Situé à 50 km du Cap, la ville de Stellenbosch est célèbre pour son architecture hollandaise et ses kilomètres de vignes. Les terres agricoles y sont particulièrement fertiles et l'ensoleillement idéal pour la vigne. Sur ces coteaux, poussent certains des vins les plus connus d'Afrique du Sud. Parmi eux, le domaine de Johan Reyneke fait preuve d'exception avec ses 30 hectares de vignes cultivées en bio. Pour lui, l'ancienne façon de faire du vin avait du bon.

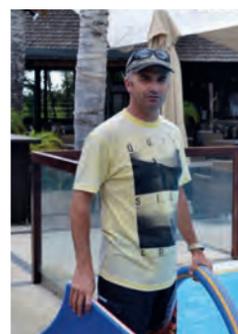


20 ans que Sébastien Coupy vole au-dessus de La Réunion et de ses paysages époustouflants.

PHOTO: PHILIPPE GROS



SEBASTIEN COUPY SEA, SKY AND KITE



IL EST UN DES PIONNIERS DU PARAPENTE DANS L'ÎLE. A 46 ANS, LE QUADRUPLE CHAMPION DE LA RÉUNION, PÉDAGOGUE PASSIONNÉ DE SPORTS

EXTRÊMES, JONGLE ENTRE SON ÉCOLE DE VOL LIBRE, LA NATATION QU'IL ENSEIGNE À L'ILOHA, LE KITE SURE.. ET LE COACHING EN ENTREPRISES. PORTRAIT D'UN AVENTURIER DES TEMPS MODERNES, TOUT À LA FOIS FOU ET AVISÉ.

PAR KAREEN GUILLAUME //

PHOTOS: DR

A l'écouter, d'un calme olympien aux abords de la piscine de l'Iloha où il attend un groupe de 3 marmaillles pour leur inculquer les bases de la natation, on n'imaginerait pas de prime abord Sébastien Coupy s'élançant du piton Maïdo pour un vol en solo avec sa voile de parapente, ou frayant avec les flots de l'océan Indien dans une folle aventure (traversée Maurice-Réunion, lire encadré) juché sur une petite planche, seulement tracté par la force du vent. Et pourtant... Un sportif né, Sébastien Coupy, quoique titulaire d'un BTS en bâtiment et diplômé d'un IUT Génie Civil. « Ça me sert dans la vie », sourit-il quand on le regarde un peu estomaqué, demandant où et quand s'est opérée la bifurcation de carrière. Le sport, passion convertie en métier au détour d'un service militaire longue durée Outre-Mer qui l'emmène à la Réunion, il y a 20 ans. Une école de parapente vient d'ouvrir, il tente et se prend d'amour pour cette discipline qui balbutie ses pre-



*700 vols en bi-place,
pour transmettre une passion...*



174 kilomètres
en kite et en solo,
un exploit
jamais égalé.

UNE ETAPE DE COUPE DU MONDE DE PARAPENTE EN 2016 A LA REUNION

Pour la 3ème fois en 10 ans, notre île accueillera du 1er au 7 octobre une étape de la coupe du monde. Les 50 meilleurs mondiaux seront là, toutes nations confondues, dont bon nombre résideront à l'Iloha le temps de la compétition. Sébastien Coupy est membre du comité d'organisation.

mières voiles. De retour à Cahors, dont il est originaire, il passe successivement le brevet d'Etat de natation et de parapente. C'est à la Réunion qu'il décide de revenir 3 ans plus tard pour créer sa structure. « On était 10 à l'époque, on est près de 60 aujourd'hui. Je me suis finalement accompli dans une passion. C'est beau de vivre de sa passion »...

DÉCOLLER DU MAÏDO ET SURVOLER MAFATE...

1500 vols solo et 700 en bi-place plus tard, il parle encore, avec des étoiles dans les yeux, du survol de Mafate (qu'il est l'un de seuls à proposer en baptême), et des étapes de coupe du monde auxquelles il continue de participer :

« Des vols de 4 heures et 100 kilomètres au-dessus de l'Inde, tous en l'air bien avant le départ, comme une régates en plein ciel ». Très investi dans le milieu, il prépare également les champions de demain, fort de son expérience de compétiteur de haut niveau (il fera partie de l'équipe de France en 2008 et 2009), et d'un sens aigu de la transmission. « J'aime faire découvrir une activité comme le parapente, partager ce que j'ai moi-même expérimenté, ou apprendre à nager aux gamins. Ça ne se compare pas », dit-il dans un sourire.

« LE KITE ? C'EST DU SKI NAUTIQUE, SAUF QUE C'EST TOI QUI PILOTE LE BATEAU... »

15 ans qu'il explique aux enfants comment faire bien mieux que barboter dans la piscine de l'Iloha. Il ne sait même plus trop comment c'est arrivé, au départ. Pas vraiment un homme de dates, ni de contrats signés, Sébastien Coupy. Il semble plus dans la sensation. Celle de la planche qui glisse et vole au-dessus de l'eau, une autre passion devenue métier, le kite-surf, qu'il aime à définir ainsi : « C'est comme du ski nautique, sauf que c'est toi qui pilote le bateau. » Il découvre

PHOTO: PHILIPPE GROS

le kite en 2000, et passera un brevet pour l'enseigner, même si à la Réunion les conditions ne sont pas idéales pour les débutants, la faute notamment au corail à fleur d'eau qui déchire la peau. « Ici, il ne faut pas tomber, dit-il sobrement. « Le champion de France venu récemment a regardé les gars qui se mettent à l'eau dans les rochers à St-Pierre, il dit qu'ils sont fous, et c'est vrai ! » Il ajoute cela dans un grand rire. Sébastien Coupy n'est pas fou. Ses élèves de kite, il les emmenait sur des spots plus accessibles à Maurice, avant que là aussi les écoles se développent en nombre, laissant moins de place, et surtout de qualité à l'enseignement. Alors il s'est tourné vers le coaching, se rendant compte que ses années de préparation physique et de compétition pouvaient retentir dans le milieu entrepreneurial. Là aussi, le succès est au rendez-vous. Lui restait-il des ambitions ? « Oui, celle de poursuivre les conférences et de faire passer le message de la pensée positive. » Il ajoute à propos du kite, discipline inventée par une bande de bretons farfelus sur une plage d'Armorique : « Il faut toujours des fous pour construire quelque chose ». Sébastien Coupy n'est pas fou, mais il aurait bien un petit grain quand même...

PHOTOS: STÉPHANE FOURNET

SA TRAVERSEE REUNION-AURICIE EN KITE-SURF...

C'est la seule encore homologuée à ce jour : 174 kilomètres, 7 heures 14 minutes et 23 secondes sur l'océan, effectuée le 2 juillet 2010. Un exploit préparé au quotidien pendant une longue année. Il a tout étudié à la loupe, tout calculé, essayé de tout anticiper. Pour réussir. Et cela a fonctionné. C'est sa fierté d'ailleurs, d'avoir su gérer tous les paramètres du début à la fin de l'aventure. Presque plus que la traversée en elle-même, finalement. Un an de sacrifices, dit-il. Mais payants. « J'ai pu rendre à ceux qui ont cru en moi et m'ont soutenu à tous niveaux ». Et c'est aussi cela qu'il distille en conférence aujourd'hui. Au-delà de l'exploit du corps, ce qui compte, c'est le mental et une préparation millimétrée...

PRATIQUE

www.parapentennature.com
Contact : 0692 85 64 13

HOTELS & CO

ATTITUDE TU DE

LA DISTILLERIE CHATEL :
UNE HISTOIRE
DE FAMILLE

LE PALM HOTEL & SPA,
PARTENAIRE
DU PARC NATIONAL
DE LA RÉUNION

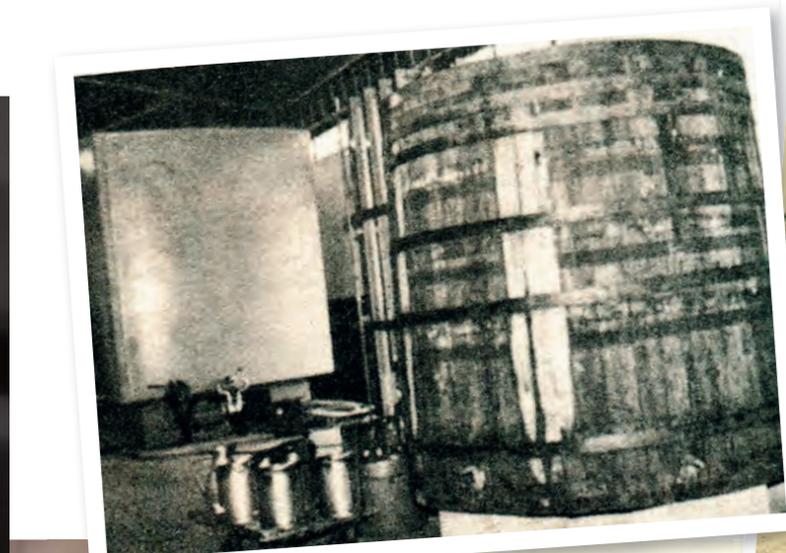
LE CHEF
CLAUDE POTHIN :
100% TERROIR

BIEN-ÊTRE :
AKÉA SPA & BEAUTY

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

PHOTO: HOTEL&CO





JEAN CHATEL, SUBTIL DISTILLATEUR

Né en 1884 à Saint-Denis, Jean se destine à la pharmacie, comme son père. Mais pour ne pas le concurrencer et parce qu'il a envie d'entreprendre autrement, en 1907 il n'ouvrira pas une officine, mais une distillerie. Son obsession : mettre en valeur les produits de l'île, lui le spécialiste des plantes médicinales. Dans le secret de son laboratoire, il élabore les recettes qui feront date, comme le Goyavlet, destiné à supplanter le Guignolet Kirsch, alors très en vogue... mais importé. Touche-à-tout éclairé, il sera représentant de diverses marques, ouvrira notamment une chocolaterie. Homme d'affaires influent, dirigeant respecté pour ses valeurs humaines, il entre en politique et devient maire de Saint-Denis en 1925. Il le restera jusqu'en 1937, prenant parallèlement la tête de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Réélu en 1946 à la tête de la ville, il décède dans son bureau, le 27 avril 1948. Une rue de la capitale porte désormais son nom.

enfants, viennent passer de longues heures avec lui, pour s'imprégner du savoir-faire, acquérir le traitement de ces si savoureuses matières premières. Tous deux savent que le défi qui les attend est grand. Ils ont hésité même, face au poids de l'héritage. Et puis... « Vendre, ça voulait dire que la distillerie quittait la famille : on s'est dit "pas question" ! ». Julie vient de prononcer ces mots en regardant son père. « On est très famille, c'est un euphémisme. On se confronte parfois, mais c'est toujours dans un souci d'amélioration... et d'amour de l'entreprise, de ces familles qui y travaillent parfois eux aussi depuis plusieurs générations, de La Réunion. » Quand on demande à Alain Chatel de quoi il est le plus fier, il rend son regard à Julie : « d'avoir convaincu mes enfants de me rejoindre. Dans cet état d'esprit. Celui qui perdure depuis plus d'un siècle. » C'est à peine si à cet instant on ne voit pas planer physiquement l'ombre de Jean Chatel...

UN SIECLE D'INNOVATIONS

La distillerie Chatel, c'est plus d'un million de bouteilles distribuées par an. Le respect de la tradition, des recettes originales mais aussi une perpétuelle recherche de nouveaux goûts et de nouveaux formats. Avec des succès fracassants comme le CubiPunch lancé en 2007. Une première sur le marché. Alain Chatel raconte : « Pour moi, le cubi n'était pas un conditionnement, ni une idée marketing. C'est l'inverse. Le produit que je créais ne pouvait qu'être en cubi. Pour sa convivialité, la légèreté du fruit, le partage. C'était un tout, un concept en soi. »

Et puis entreprendre, c'est aussi échouer, parfois. Le Premium, une recette 100% naturelle à base de goyaviers, aux allures de champagne rosé qu'Alain Chatel a mis dix ans à peaufiner, faisant des tests en chambre froide à 2°. Un investissement lourd, pour un produit qui ne trouvera jamais vraiment son public. « Mon plus gros coup dur, mais aussi ma plus grande fierté, d'être parvenu à développer un tel produit »... Parmi les derniers nés, les rhums arrangés Banane-Caramel et Caramel Beurre Salé sont à découvrir !



HOTELS&CO AIME LA RÉUNION ET S'ENGAGE DANS SA PRÉSERVATION.

ACTIONS ET DISTINCTIONS MAJEURES ONT JALONNÉ LA FIN DE L'ANNÉE 2015...



*PALM HOTEL & SPA,
partenaire du Parc national de La Réunion*

Pour fêter les 5 ans du classement des cirques, pitons et remparts de La Réunion au patrimoine mondial de l'UNESCO (août 2010), le Parc national a organisé de nombreuses manifestations et échanges avec la population tout au long du second semestre 2015. Hôtels&Co, engagé de longue date dans la préservation de cette richesse naturelle sans pareil, s'est associé naturellement à l'évènement en accueillant au Palm Hotel & Spa les grands formats du photographe paysagiste Patrick Desgraupes.

Les paysages de La Réunion méritent d'être mieux connus et compris, aussi bien des visiteurs occasionnels que de la population réunionnaise, qui doit être la première garante de leur préservation. » Pour le Parc national, l'idée première de la célébration de cet anniversaire était bien de toucher réunionnais et visiteurs en plein cœur, afin qu'ils appréhendent au mieux la beauté, l'extrême richesse mais aussi la fragilité du patrimoine de ce morceau de France ultramarine. L'exposition, intitulée *Grands paysages du Parc national de La Réunion*, était donc l'occasion de mettre en valeur cet atout que constituent nos paysages pour l'attractivité du territoire, mais aussi l'enjeu que représente leur protection. Un engagement et une volonté qui ont sonné comme une évidence pour la direction du groupe Hotels&Co.

L'exceptionnelle réserve naturelle de l'île de La Réunion, mais aussi sa fragilité, a poussé le Palm Hotel & Spa dès sa création en 2007, à s'intégrer dans son environnement de la manière la plus raisonnée et responsable possible, et à participer activement à sa préservation. Cette démarche a mûri année après année, pour aboutir aujourd'hui à sa formalisation à travers l'obtention de l'Ecolabel européen services d'hébergements touristiques. C'est donc avec enthousiasme et conviction qu'Hotels&Co a souhaité s'associer à la célébration des cinq ans de ce classement prestigieux, qui place le cœur de l'île au rang des merveilles de ce monde à protéger, en exposant le travail de Patrick Desgraupes, photographe officiel des Parcs Nationaux de France. Cet artiste de l'image jouit d'une renommée mondiale, pour ses clichés à la force unique, aux contrastes frappants, qui subliment la beauté des sites photographiés avec un œil et une technique uniques. Des images qui résonnent longtemps, une exposition d'envergure, un hommage à la beauté des paysages réunionnais mais aussi et surtout une façon élégante et puissante de sensibiliser sur l'importance d'en prendre soin. Chaque jour...

Nos établissements lauréats des Prix Entreprises et Environnement 2015

Seuls établissements réunionnais titulaires de l'Ecolabel Européen, Palm Hotel & Spa et Iloha Seaview Hotel se sont vus décerner, en octobre dernier le grand prix Management et Initiatives pour le Développement Durable. Une nouvelle récompense qui vient saluer des années d'efforts continus en matière de management écoresponsable.

13 entreprises, sur un total de 130 candidates, ont été distinguées par les jurys des Prix Entreprises et Environnement (PEE), organisés par le ministère de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie et l'ADEME. Ces prix récompensent chaque année les projets qui concourent à la réduction des consommations de ressources, à la préservation de l'environnement et à l'innovation dans le secteur des éco-industries. Les résultats ont été dévoilés le 23 octobre 2015, au salon World Efficiency, en présence de madame la ministre Ségolène Royal. Couronnant ainsi le Palm Hotel & Spa et l'Iloha Seaview Hotel dans la catégorie Management et Initiatives pour le Développement Durable, pour la création d'un système de management environnemental performant au service de la protection de l'environnement de l'île de La Réunion.

Cette initiative ambitieuse, concrétisée en tout début d'année par l'obtention de l'Ecolabel Européen services d'hébergement touristique, fait des deux établissements une référence pour le développement d'un tourisme écoresponsable. Avec la nomination de Justine Ocloo au poste de responsable qualité, Hotels&Co a entériné une politique dans les faits engagée de longue date par la direction du groupe. Un management environnemental structuré est essentiel pour entrer dans la culture durable et agir en profondeur sur son extension. C'est également devenu un axe fort dans le développement des entreprises, notamment des structures hôtelières, et a fortiori celles établies dans des zones naturelles fragiles comme la Réunion... Iloha Seaview Hotel et Palm Hotel & Spa deviennent ainsi les premières entreprises touristiques de l'île mais aussi des DOM à obtenir ce prix prestigieux, aux côtés de grandes entreprises à dimension internationale. Espérant entraîner dans leur sillage d'autres acteurs du secteur...

POUR ALLER PLUS LOIN :

Découvrez sur YouTube le film *Environnement des hôtels Palm et Iloha* : <http://bit.ly/grand-prix-environnement>



LES NOCTURNES DU KAH BEACH, DOUCEURS(S) ET LANGOUSTE A L'HONNEUR !

Tous les derniers samedis du mois, le Kah Beach & Restaurant s'illumine pour une soirée spéciale. La langouste se déguste dans une ambiance lounge... les pieds dans le sable. Le menu (entrée, plat, dessert) est proposé au tarif de 95 € par personne, hors boissons, avec un apéritif offert. Un moment de délice, dans un décor hors du temps, à partager sans modération. Pour effectuer une réservation, merci de contacter le 0262 56 30 30.

CHEF POTHIN

100% terroir

CLAUDE POTHIN, 34 ANS, EST LE CHEF DES CUISINES DU PALM DEPUIS JUIN 2015, OÙ IL EST ARRIVÉ COMME COMMIS DÈS L'OUVERTURE EN 2007. CE RÉUNIONNAIS PURE SOUCHE, AU TALENT FULGURANT ET INSTINCTIF, TRANSCENDE LE TERROIR PAR SON AMOUR IMMODÉRÉ POUR LA CUISINE LOCAVORE.

PORTRAIT D'UN CHEF ATYPIQUE, À LA TOQUE HUMBLE ET DÉCOMPLEXÉE.

PAR KAREEN GUILLAUME



« Appelez-moi Pothin », dit-il dans un sourire, après avoir expliqué comment son entourage, ayant un temps jonglé entre ses deux prénoms, Jean-François et Claude, a fini par le baptiser de son simple patronyme. Il débute sa carrière au Palm en 2007, gravit tous les échelons plus vite que l'eau ne bout et devient sous-chef dès 2010. En 2012, il prend le large pour se forger une expérience de responsable en restauration. Mais les sirènes du Palm le ramènent au port dès 2014, en tant que second de Fabien Guillaume. C'est tout naturellement que la direction de l'hôtel lui confie les rênes des cuisines au départ de ce dernier. Une consécration au mérite, presque une filiation pour ce chef à la personnalité discrète mais dont les professeurs notent immédiatement à l'époque le talent, la technique, l'enthousiasme et la passion.

UN CHALLENGE À RELEVER AVEC TOUTE UNE ÉQUIPE

C'est au prestigieux George V à Paris qu'il effectue son stage de fin d'études. Il en retient sobrement « le luxe, les innombrables nationalités qui se bousculent en cuisine et les méthodes de travail du chef Philippe Legendre ». Il n'a pas la folie des grandeurs, Claude Pothin. Mais la sérieuse ambition de promouvoir son île et ses saveurs incroyables, ses produits *lontan* un peu oubliés qu'il veut remettre au goût du jour. C'est une belle histoire qui le lie au Palm. L'hôtel ouvre à son retour de Paris et le recrute. Il en est fier, de ce parcours. Il l'aime cet endroit, ses restaurants, cette brigade de 26 personnes et ses collègues depuis parfois plus de 6 ans. « On est soudés, je connais l'équipe, ils m'ont tous soutenus lors de ma nomination, et encouragé. Pour eux aussi c'est une fierté ». Cette notion revient beaucoup dans son discours. Fierté de son île, tout d'abord. De ses richesses culinaires qu'il aime explorer sans fin. « Je fais une cuisine française revisitée couleur locale. Depuis que je suis en poste, j'ai à cœur de travailler encore plus de produits *péi*. Pour le Makassar, j'ai instauré un menu Surprise,



Pavé de thon mi-cuit au saté - Croustillant de langouste, makis d'artichaut, bavarois de bisque & coulis passion/tangor.



pour les amateurs de découvertes gustatives... C'est un challenge à relever, je m'installe dans la continuité, mais j'ai des idées, que j'ai envie de réaliser pour le Palm et avec mon équipe, tous ensemble ».

« PLUS JE SUIS DANS LE FEU, MIEUX JE SUIS... »

Claude Pothin se remet en question, c'est aussi à cela qu'on reconnaît un bon chef, selon lui. Ses nouvelles fonctions, il les prend à bras le corps, les responsabilités, il y prend goût. Se soumet avec un plaisir toujours empreint d'humilité à la rencontre avec les clients, lors du traditionnel tour de tables de fin de service. Souvent, on lui demande où il a fait ses classes.

Il aime à dire que c'est en ces murs. « Je suis ouvert, réceptif. J'ai côtoyé de nombreuses personnalités différentes, j'ai nourri ma cuisine de toutes ces expériences. » Son produit de prédilection ? Le poisson. « Ces années en cuisine m'ont permis d'en appréhender toutes les finesses et spécificités. C'est très intéressant à travailler en termes d'alliances de saveurs. » A cette évocation, Claude Pothin s'évade... L'entretien se termine à l'heure où il doit retrouver ses fourneaux, et on sent presque sa hâte d'y être. Il confirme : « plus je suis dans le feu, mieux je suis. Je suis un homme d'instinct, réactif et créatif dans l'urgence... ». Pothin, discrètement ambitieux, infatigable et passionné. La meilleure recette des chefs ?

J'ai testé... le soin Zen Equilibre à L'AKEA SPA & BEAUTY

RIEN DE TEL QU'UN SPA ET UN MASSAGE POUR SE SENTIR DÉTENDUE ET LÂCHER PRISE. C'EST EN TOUT CAS L'EXPÉRIENCE QUE JE SUIS ALLÉE TESTER À L'AKÉA SPA & BEAUTY, AU CŒUR DU PALM HOTEL & SPA, DEvenu UN INCONTOURNABLE À LA RÉUNION.

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

L'accueil : chaleureux, souriant et attentionné. Je me sens tout de suite à l'aise et me mets en symbiose avec cet univers ouaté invitant à la détente. Pauline, ma masseuse, m'attend à mon arrivée. Elle me propose une serviette rafraîchissante et m'accompagne dans les vestiaires, tout en m'expliquant le fonctionnement du spa.

Maillot de bain, peignoir, chaussons... je suis prête pour profiter de cet eden sensoriel et des installations. Pauline me fait visiter les lieux, je découvre un bassin à remous central, au milieu d'un petit jardin tropical où je m'installe quelques instants.

Pour commencer cette parenthèse un peu hors du temps, on me laisse profiter tranquillement du hammam et du bassin à remous afin de préparer mon corps et mon esprit avant le massage. Après cette transition, il est temps de recevoir les soins...

En cabine : ambiance cosy et lumière tamisée, musique zen et douce senteur des îles, Pauline me laisse m'installer sur la table de massage et me recouvre d'un drap. Note pour plus tard : me renseigner sur la gamme des

parfums d'intérieur développés spécialement pour l'Akéa Spa.

Elle m'explique les étapes de mon soin Zen Equilibre : un massage cranio-facial de 30 minutes avec une huile essentielle, destiné à me libérer de mes tensions. Elle me murmure à l'oreille, comme on confie un secret, nouvelle attention délicieusement délicate. Allongée sur le dos, je sens ses mains passer de mes épaules à la base de mon crâne, remonter et masser mon cuir chevelu. Le geste est précis, avec une intensité parfaitement dosée, conforme à mes souhaits. Le front, les tempes, le cou... le massage est complet et il est aisé de s'abandonner au sommeil.

A la fin du soin, Pauline glisse une serviette chaude sous mon cou, merveilleuse technique pour peaufiner les bienfaits du massage, et me susurre à nouveau de prendre mon temps tandis qu'elle m'attend à la sortie.

Après le soin : quand je parviens à quitter le confort du salon pour regagner le jardin, Pauline me propose un thé glacé maison et je m'installe sur un transat au bord du bassin à remous. Un must, qui permet de prolonger la sensation de calme et de bien-être et de garder encore de précieuses minutes pour soi.



* PRATIQUE

*Nous vous recommandons fortement de réserver vos soins à l'avance, idéalement au moment de la réservation de votre séjour à l'hôtel.
Horaires d'ouverture : tous les jours de 9h à 20h.*

HOTELS & CO

ESTIVATION

L'AGRO TOURISME
À LA RÉUNION

TROIS ACTIVITÉS
SUBQUATIQUES
À L'ÎLE MAURICE

MADAGASCAR :
SAINTE-MARIE,
L'ÎLE AUTHENTIQUE

SOIRÉE PALM HOTEL
& SPA

PHOTO: HOTEL&CO





LE TOUR DE L'ÎLE des produits du terroir

*SUR L'ÎLE DE LA RÉUNION,
LE TOURISME AGRICOLE EST UN
VOYAGE PARMIS LES SAVEURS,
LES COULEURS ET LES SENTEURS,
À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS
LOCAUX. LE PROGRAMME
DE DÉCOUVERTE, INTITULÉ
«TOUR DE L'ÎLE DES PRODUITS
EMBLÉMATIQUES», MIS EN PLACE
PAR LE RÉSEAU AGROTOURISME
DE LA RÉUNION OFFRE AU PUBLIC
L'OCCASION DE CONNAÎTRE
LES RICHESSES DU TERROIR
RÉUNIONNAIS. NOUS VOUS
PRÉSENTONS QUELQUES-UNS
DE CES SITES MAIS SACHEZ
QU'IL EN EXISTE BIEN D'AUTRES.*

PAR LAËTITIA PARSI -

PHOTOS : RÉSEAU AGROTOURISME DE LA RÉUNION

LE JARDIN DES MILLE ET UNE SAVEURS

Un jardin où se cache le fruit du dragon
Dans ce jardin de 4 hectares où l'on peut trouver les fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui, un curieux fruit de couleur rose attire le regard. Le pitaya, surnommé le fruit du dragon, pousse ici dans des conditions idéales. Arrivé à maturité, il offre aux gourmands un mélange de saveurs très rafraîchissantes. Au Jardin des mille et une saveurs, à Saint-André, vous découvrirez donc un verger de pitaya ainsi que les spécificités de cette culture mais aussi un potager de plantes aromatiques et médicinales. Sans oublier la dégustation des produits du jardin après la visite.

ADRESSE :

- 1321, chemin Grand Canal - Rivière du Mat les Bas - Saint-André
- Tél. : 0262 19 29 91 - 0692 76 49 85
- Horaires : visite guidée de 10h à 12h et de 14h30 à 17h, du lundi au dimanche (sauf le mercredi)
- Tarifs visite guidée : adulte 6€, enfant 3€.



LE VERGER DELATRE

Cueillette de goyaviers à la Plaine des Palmistes
Découvrez les goyaviers au Verger Delatre dans la fraîcheur de la Plaine des Palmistes. Remplissez votre seau de ces petites baies rouges un peu acidulées et tendrement sucrées. Ces petits fruits sont aussi appelés «l'or rouge» de la commune de la Plaine des Palmistes.

ADRESSE :

- Rue Pierre Cornu - Plaine des Palmistes
- Tél. : 0692 56 39 50
- Horaires : de 7h30 à 16h30 tous les jours pendant la saison des goyaviers (avril à août)
- Visite guidée sur réservation
- Tarifs visite libre et cueillette : 5€ le seau de 5 litres de goyaviers, 10€ les 10 litres.



LA MAISON DU COCO

Une cocoteraie au cœur d'un jardin tropical
Les cocotiers sont cultivés dans un climat tropical et ensoleillé, principalement sur la côte ouest de l'île. Située à la Pointe des Châteaux à Saint-Leu, la Maison du Coco vous propose de découvrir tous les secrets du coco. Vous apprendrez que de l'arbre à la noix de coco, tout est utilisable, autant dans l'artisanat que dans la préparation de produits de beauté ou de plats cuisinés. Vous pourrez également prendre part à un atelier culinaire ou de tressage.

ADRESSE :

- 134, rue Georges Pompidou - La Pointe des Châteaux - Saint-Leu
- Tél. : 0692 76 95 39 - 0692 70 63 73
- Horaires : visite libre du mardi au dimanche de 9h30 à 16h
- Visite guidée sur réservation
- Tarifs : visite libre : 5€
- Visite guidée + atelier : adulte 8€, enfant (- de 12 ans) 5€.





LA VANILLERAIE

La vanille : de la plantation à la gousse

La célèbre vanille de Bourbon n'aura plus aucun secret pour vous après avoir visité la Vanilleraie sur le domaine du Grand Hazier à Sainte-Suzanne. Cultivées sous serre ou en forêt, les lianes de vanille poussent à des altitudes basses. Dès l'apparition des fleurs, celles-ci sont fécondées manuellement, ce qui produit des gousses de vanille de qualité. Leurs arômes révèlent des notes fruitées, douces et exaltantes. La vanille de Bourbon est reconnue mondialement. Il faut dire que c'est la vanille la plus aromatisée du monde. Elle a d'ailleurs reçu la médaille d'argent au Salon de l'Agriculture en 2015. La Vanilleraie propose à ses visiteurs d'en connaître un peu plus sur l'histoire de la Vanille de Bourbon à la Réunion. Vous prendrez part à un atelier des sens et vous ne résisterez certainement pas à la tentation de repartir avec quelques gousses de cette délicieuse vanille.

ADRESSE :

- 7, allée Chassagne - Sainte Suzanne
- Tél. : 0262 23 07 26 - 0692 88 42 49
- Horaires : du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.
- Visite guidée à 9h/10h/11h/14h/15h et 16h
- Tarifs visite guidée : adulte 5€, enfant 3€, gratuit pour les enfants de moins de 10 ans, 3,50€ pour les groupes de plus de 10 personnes.

LA MAISON DU CURCUMA

Un espace dédié au safran péi

Au creux des montagnes de la Plaine des Grègues, dans le village de Saint-Joseph, l'épice à la couleur safranée dévoile son parfum délicat. En visitant la Maison du curcuma, vous en saurez davantage sur la transformation de cette racine ainsi que sur ses vertus. Vous apprendrez que la poudre d'or de l'île de La Réunion est extraite grâce à un procédé ancestral et artisanal. L'occasion également d'acheter quelques produits locaux : confitures, sirops, vinaigres, épices et bien sûr curcuma...

ADRESSE :

- 14 rue du Rond - Plaine des Grègues - Saint-Joseph
- Tél. : 0262 37 54 66
- Horaires : visite libre du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 13h30 à 17h
- Visite guidée du jardin créole sur réservation
- Tarifs : visites guidées à partir de 15 pers : adulte 5€, enfant 3€.



LA MAISON DE L'ABEILLE

Un musée familial des miels de l'île

La Réunion, île fleurie, offre aux abeilles des nectars variés qui, au gré des saisons, produisent des miels aux multiples parfums : miel de baies roses, miel vert, miel de letchis, miel toutes fleurs, miel de forêts. Tous ces miels sont à déguster à la Maison de l'Abeille à Petite-Ile, un musée familial constitué de 4 pavillons en forme d'alvéoles. Une salle pédagogique y est installée avec des ruches transparentes mais aussi une miellerie et une boutique aux multiples saveurs sucrées. A noter que la Maison de l'Abeille a reçu la médaille d'or au concours général apicole de Paris en 2009.

ADRESSE :

- 68, chemin Laguerre - Petite-Ile
- Tél. : 0262 56 95 03 - 0692 86 67 28
- Horaires : visite libre du mercredi au dimanche de 9h30 à 17h, visite guidée sur réservation
- Tarifs visite guidée : adulte 3€, enfant 2,50€



LA MAISON DU LAURINA

Rencontre avec les arômes d'un café classé grand cru

Les caféiers sont cultivés sur les hauteurs de l'île. Les graines sont sélectionnées une par une; leurs fèves sont précieuses pour l'étape de la torréfaction. Les arômes du pointu de Bourbon révèlent des notes fruitées unique au monde. A la Maison du Laurina installée à Grand Coude, à Saint-Joseph, découvrez le café Bourbon pointu, coffea laurina, grâce à un petit musée expliquant les étapes de préparation de ce café d'exception. Deux plantations de caféiers vous permettront d'en savoir plus et la dégustation sera la cerise sur le gâteau pour les amateurs.

ADRESSE :

- 24, chemin de la Croizure - Grand-Coude - Saint-Joseph
- Tél. : 0692 68 78 72 - 0692 03 54 78
- Horaires : visite guidée sur réservation uniquement
- Tarif visite guidée : 12€.

LA MAISON DE L'ANANAS

L'histoire de l'ananas Victoria

Découvrez l'ananas Victoria de La Réunion, de la bouture au fruit, à La Maison de l'ananas, installée dans le sud de l'île, au Tampon. Ici, l'exploitation est travaillée de manière écologique pour éviter tout impact sur l'environnement. A noter que l'ananas Victoria de la Maison de l'ananas est certifié Label Rouge grâce à sa qualité et à son goût subtilement sucré. Divers ateliers sont organisés sur place : un atelier dégustation, un atelier agricole «les mains à la terre», un atelier de jardinage «auto-cueillette». Sans oublier la traditionnelle dégustation et la possibilité d'acheter des fruits et de la confiture.

ADRESSE :

- 33, rue des Poiriers - Le Grand-Tampon - Le Tampon
- Tél. : 0692 71 78 20
- Horaires : visite guidée sur réservation
- Tarifs visite guidée : 6€, gratuit pour les enfants de moins de 5 ans, 4€ pour les groupes à partir de 10 personnes.



TROIS ACTIVITÉS SUBAQUATIQUES ORIGINALES



BLUE SAFARI

LORS DE VOTRE VOYAGE
DANS L'ÎLE SŒUR,
PROFITEZ-EN POUR
VOUS LANCER DANS LA
PRATIQUE D'ACTIVITÉS
ORIGINALES. BLUE SAFARI
VOUS PROPOSE DES
PROMENADES EN SOUS-
MARIN ET SUBSCOOTER
ET AQUAVENTURE VOUS
INVITE TOUT SIMPLEMENT
À MARCHER SOUS L'EAU !

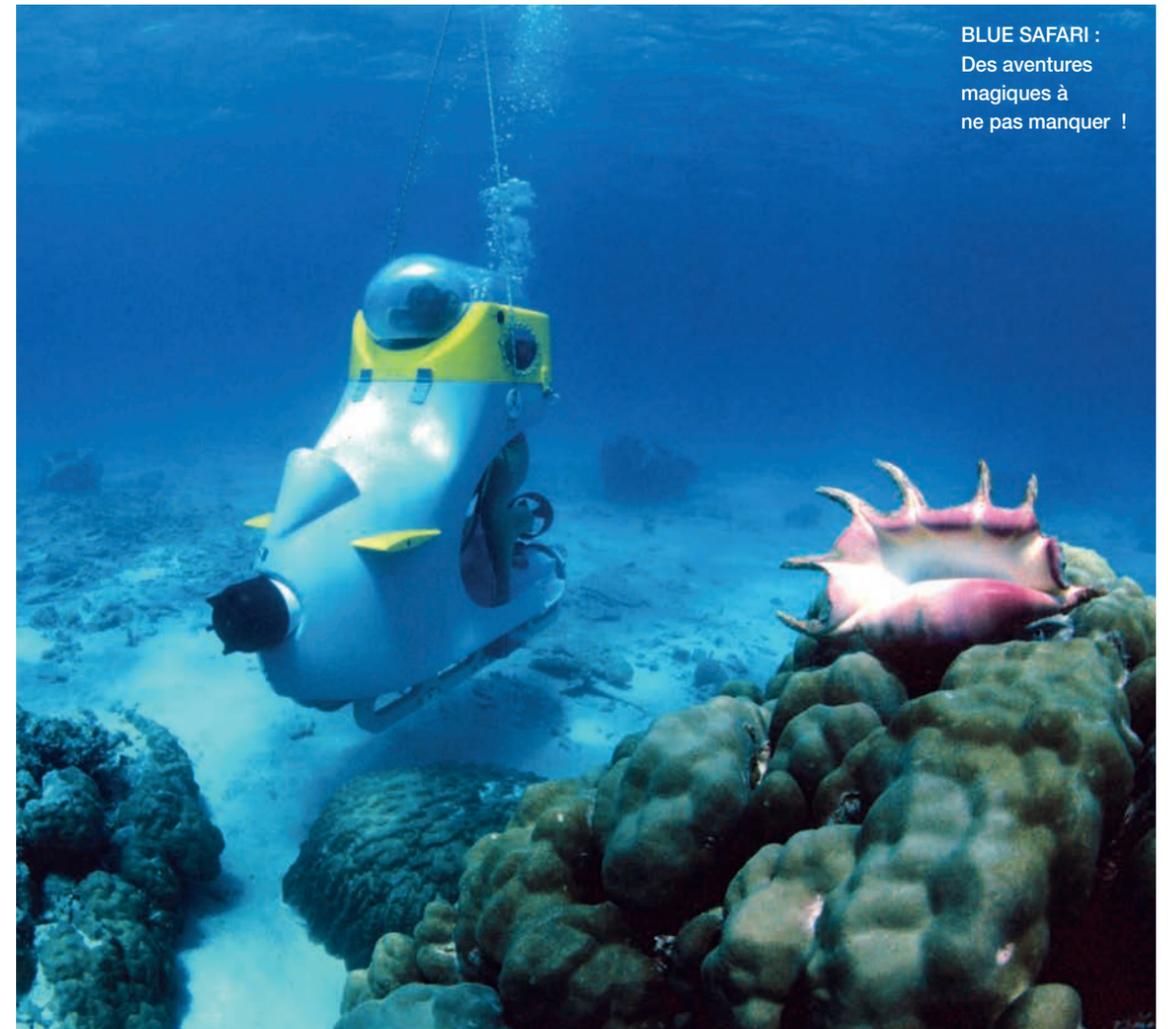
PAR LAËTITIA PARSII //

Découvrir les fonds marins de l'île Maurice sans pour autant faire de la plongée sous-marine, c'est possible ! Plusieurs prestataires sont spécialisés dans la pratique d'activités que vous aurez très certainement envie d'essayer. La marche sous l'eau, organisée par Aquaventure, vous donne accès d'une autre façon à ce paradis aquatique qu'offre l'île Maurice. Grâce à un équipement de dernière génération, vous pourrez admirer les magnifiques fonds marins de la côte Est, entouré d'une équipe de professionnels particulièrement dynamiques et passionnés. Vous ne manquerez pas de repartir avec un souvenir photographique de votre passage sous l'eau. Cette activité est d'ailleurs très appréciée par les jeunes mariés qui sont ravis d'immortaliser le jour J par un shooting photo au milieu des poissons. Avec le prestataire Blue Safari, installé dans le Nord, vous pourrez par exemple embarquer à bord de véritables sous-marins où un pilote chevronné vous emmènera par 35 mètres de profondeur, découvrir un univers mystérieux lors d'une balade magique. Vous découvrirez des massifs coralliens, l'épave fantastique du Star Hope, une ancre de miséricorde datant du 17^{ème} siècle, entourés en permanence de poissons variés aux multiples couleurs tels que les poissons chirurgiens, capitaines, carangues et autres tortues.

PHOTOS: DR-BLUE SAFARI-AQUAVENTURE



AQUAVENTURE



BLUE SAFARI :
Des aventures
magiques à
ne pas manquer !

DES PLONGÉES EXCLUSIVES

Ces sous-marins permettent une très bonne vision du monde du silence grâce à des hublots individuels. Une caméra, située sur le pont, permet de vivre à l'intérieur, sur un écran de télévision, l'immersion impressionnante du sous-marin. Blue Safari Submarine vous propose aussi des plongées plus exclusives : un déjeuner en tête à tête, un service champagne par 35 mètres de fond, une plongée mariage... Vous pouvez aussi vous déplacer en scooter subaquatique. Vous aurez la possibilité de conduire vous-même ou en couple votre propre mini sous-marin, un Subscooter, et ce par 3 mètres de profondeur sous l'œil attentif de guides plongeurs. Nul besoin d'être plongeur, ni même de savoir nager d'ailleurs, pour savourer seul ou en couple cette aventure sous-marine originale et unique au monde. Pour se diriger, un simple volant et deux pédales d'accélérateur permettent d'avancer jusqu'à 4km/h. Confortablement assis l'un derrière l'autre sur des sièges réglables en hauteur, vous respirez librement et naturellement dans une large coupole transparente à vision panoramique. Ainsi, pas de détendeur dans la bouche, et quel plaisir extraordinaire de pouvoir échanger ses impressions sur la faune et la flore. Un moment magique à vivre sur l'île sœur !



AQUAVENTURE :
Se marier sous
l'eau, c'est
possible à l'île
Maurice !



✦ PRATIQUE

BLUE SAFARI
Trou aux Biches - Ile Maurice
Tel : +230 265 7272
- www.blue-safari.com

AQUAVENTURE
Belle Mare - Ile Maurice
Tel : +230 415 5040
- www.aquaventure.io

SAINTE-MARIE, l'île authentique



CAP À L'EST DE MADAGASCAR ! STE-MARIE, AU LARGE DE TAMATAVE, EST UNE PERLE PRÉSERVÉE ET LUXURIANTE. UNE ÎLE AUX ACCENTS ROMANESQUES, AU PARFUM D'EDEN, INCARNÉE PAR UNE POPULATION À LA PERSONNALITÉ SINGULIÈRE. UNE DESTINATION DE CHARME, CHARGÉE D'HISTOIRE(S), RÉSO- LUMENT À PART. CARNET DE VOYAGE.

PAR KAREEN GUILLAUME //

Elle est parfois surnommée l'île jardin, l'île aux pirates, l'île aux baleines... C'est une petite bande de terre du bout du monde. Un ATR de 70 places vous y dépose, sur le tarmac d'un aéroport mouchoir de poche. Il y a d'emblée quelque chose d'attachant, à Ste-Marie. Un côté hors du temps qui dépayse en une seconde. La plus vieille église catholique de Madagascar vous salue dès la sortie de l'aéroport, seul bâtiment patrimonial encore debout, quand quasi toute trace architecturale du passé a disparu. Exit ainsi les vestiges de la Compagnie des Indes, qui y a pourtant eu un comptoir actif, ou du palais de la reine Betty. Dernière souveraine Ste-Marienne, elle avait reçu l'île en cadeau de mariage avant de la céder à la France en 1754 contre protection de la population, mettant ainsi fin à près de 2 siècles de piraterie. Sainte-Marie a ainsi connu un destin atypique qui scelle encore aujourd'hui la distinction avec la grande île de Madagascar.

L'ÎLE AUX PIRATES

Car de Sainte-Marie vous avez peut-être entendu parler des baleines, qui comme au large de la Réunion (mais en plus grand nombre) viennent s'ébattre et mettre bas de juin à septembre, devenant de fait l'attraction touristique numéro un. Mais Sainte-Marie fut d'abord la terre protectrice de tous les pirates de la zone, inclus l'illustre La Buse, forte d'un rivage aux mille criques, baies et



*Sainte-Marie, c'est aussi
des kilomètres de lagon
rien que pour vous.*



Sainte-Marie, c'est une part de
l'histoire de la flibusterie.

recoins où il était si aisé de masquer galions et butins...L'île aux Forbans existe bel et bien, d'ailleurs, petit rocher à l'embouchure de la presque-île du sud de Ste-Marie, où l'on n'accède qu'en pirogue. Poste de garde et résidence attitrée des pirates en chef, c'est là qu'on a déterré en 2010 le dernier trésor retrouvé à ce jour. Point de montant officiel, mais il y a fort à parier que le coin réserve encore de belles surprises à qui sait bien chercher... Barry Clifford, explorateur américain de renom, a découvert ces 15 dernières années pas moins de 5 épaves datant de la période de la piraterie. Un vaste projet de rénovation et de création d'un musée dédié est en cours, où seront exposés une grande partie des vestiges remontés des profondeurs. Une manne patrimoniale sans précédent, car de nos jours, à part le cimetière de pirates situé sur le promontoire de la baie, sanctuaire romantique à souhait mais où l'on retrouve finalement plus de sépultures de commandeurs français que de pirates... peu de vestiges subsistent de cette histoire de la flibusterie, où par définition on ne souhaitait pas laisser de trace...

PHOTOS: OFFICE DU TOURISME

L'ÎLE EDEN

A bien des endroits, l'île a dû très peu changer depuis le temps des corsaires... Mal carrossée, (particulièrement sur la côte est uniquement accessible par une piste de terre) mais bien arrosée par les cieux, Sainte-Marie offre une végétation luxuriante et ultra préservée. Un joyau qui se mérite, qui se cache, se dévoile à qui fait l'effort. Cascades et forêts dans les terres, il faut marcher, chercher. L'île est petite, 50 kilomètres de long sur 5 de large, mais plusieurs jours sont nécessaires pour la découvrir... sous tous ses côtés. En longeant la côte ouest vers le nord sur la route bitumée en 2013, on traverse des villages traditionnels où les habitants vont chercher l'eau au puits. Arrêt à Loukinty, ancienne capitale et port principal où il est difficile d'imaginer une quelconque effervescence, à part celle d'enfants s'amusant à faire flotter des petits bateaux de fortune à l'embouchure de la rivière. Plus on remonte, plus la végétation prend place. Tout à fait au nord, la piscine naturelle d'Antsarikelitry sur une large plage de sable blanc, donne à l'endroit des allures d'île vierge et au visiteur la sensation d'être un pionnier. Ces bassins d'eau de mer, étendues paisibles, sont un lieu sacré où l'on peut faire des offrandes au coeur des rochers. Sainte-Marie, c'est aussi des kilomètres de lagon. Rien que pour vous. Vous en avez rêvé, Sainte-Marie l'a fait. Et le conserve, de toute son âme.



* COMMENT S'Y RENDRE :

vols Air Madagascar depuis Tananarive et Tamatave, les dimanches et vendredis.
(vols supplémentaires pendant les vacances scolaires)

OÙ LOGER :

l'offre hôtelière à Sainte Marie est variée, mais toujours authentique. L'île regorge d'adresses pleines de charme, pour tous les porte-monnaie, du bungalow à partager au lodge & spa 4*.

Au sud : Ravohara- www.ravohara.com,
Princesse Bora Lodge & Spa - www.princesse-bora.com,
Lakana Hotel - www.sainte-marie-hotel.com,
Idylle Beach - www.idyllebeach.com,
Le Soanambo - www.soanambo.mg.

A l'est : Boraha Village - www.boraha.com.

Plus au nord : Hotel Atafana- www.atafana.net,
Résidences Natiora - www.natiora.com.

Plus d'adresses et activités sur :
<http://saintemarie-tourisme.mg/>



Sainte-Marie offre une végétation
luxuriante ultra-préservée.

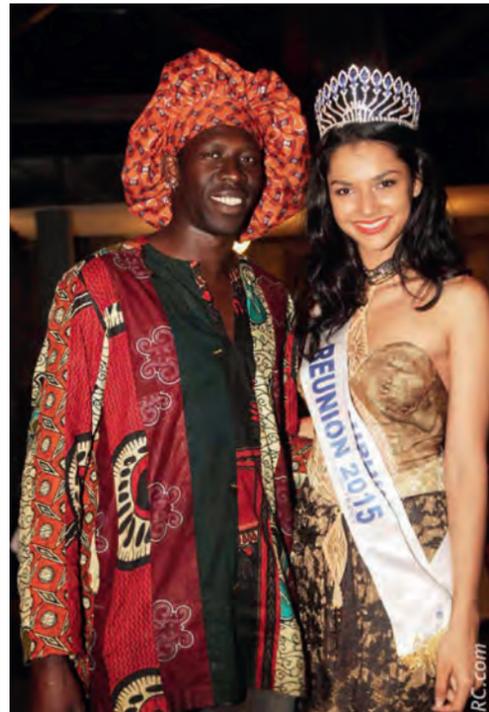
SOIRÉE AFRICAINE

LE 27 MAI 2016, LE PALM HOTEL & SPA
A MIS À L'HONNEUR LA CULTURE AFRICAINE
À TRAVERS SA GASTRONOMIE.

PAR CAROLINE PROST ////////////////

Après la Chine et l'Inde, les étudiants de la licence Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table de l'IAE ont choisi de valoriser le continent africain, qui fait partie des nombreuses influences de l'île de La Réunion. Pour cette soirée, différentes animations culinaires ont été proposées, telles qu'un cocktail dinatoire à base de produits typiques avec 24 créations originales et un show cooking de grillades animé par le chef Sénégalais Cheikh Sadj, du restaurant le QG à la Plaine des Cafres.

Dans une ambiance généreuse, le groupe musical réunionnais Saodaj' a donné un concert aux consonances de Maloya World, et les invités ont pu admirer une exposition de photos et de sculptures en trois dimensions de l'artiste Tectec. Enfin, la soirée s'est également placée sous le signe du charme avec la participation exclusive de Miss Réunion 2015, Azuima Issa.



FESTIVAL LIBERTÉ MÉTISSE

GRATUIT

19 | 20 DÉCEMBRE
SAINTE-MARIE
FRONT DE MER | PLACE DU MARCHÉ FORAIN

