

# Signature

BY HOTELS & CO

## TENDANCE

*Marion Rouaux,  
La pluie fait  
des claquettes*

## COUP DE CŒUR

*Payet & Rivière,  
Sucriers extra-fins*

## EVASION

*L'île Maurice hors  
des sentiers battus*

# La Réunion

Vivre l'île Intense

N°7



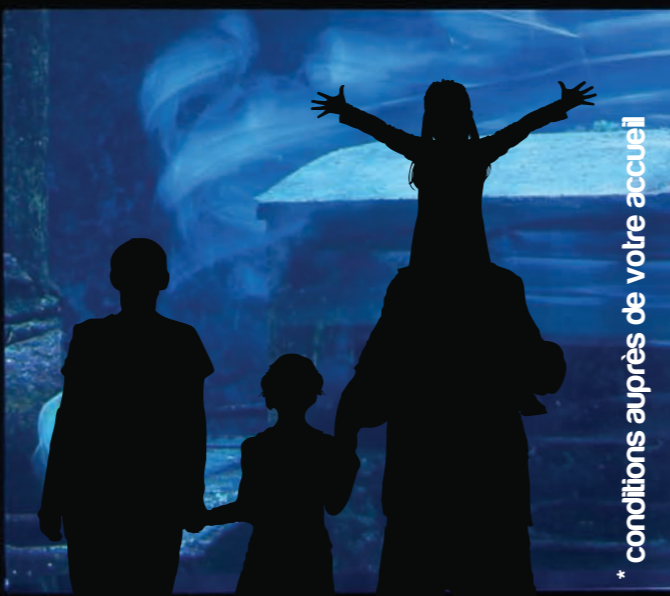
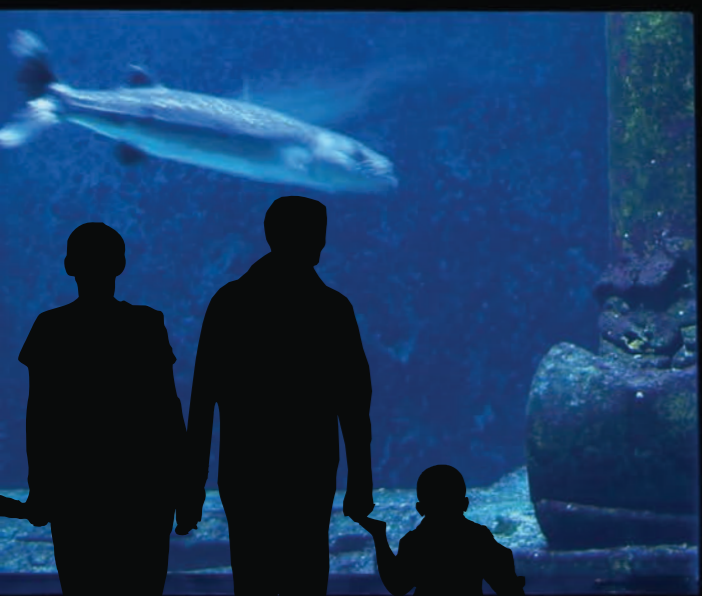
# Aquarium de La Réunion

Saint-Gilles-Les-Bains

OUVERT 7j/7 DE 10H À 18H



**PASS  
FAMILLE  
-15%  
sur vos entrées\***



\* conditions auprès de votre accueil



## La Réunion, l'île intense...

Il y a vingt ans, nous sommes littéralement tombés amoureux de La Réunion, de ses paysages somptueux et de son vivre ensemble unique. C'est de là qu'est né notre désir de protéger et promouvoir cet environnement exceptionnel. Que ce soit à l'Iloha Seaview Hotel, au Palm Hotel & Spa, dans nos espaces bien-être ou aux Caves du Palm, nous avons réussi à fédérer une équipe animée par une même passion : celle de recevoir et partager.

Chez Hotels & Co, nous prenons plaisir à constamment stimuler notre créativité en échangeant nos idées mais aussi nos valeurs. Lors de la dernière édition du festival Makassar, c'est à la découverte de saveurs et techniques d'ailleurs que s'est initiée notre équipe culinaire aux côtés du chef étoilé Philippe Orrico. Ayant à cœur de limiter notre impact sur l'environnement, nous vous présenterons Justine Ocloo, notre responsable qualité et environnement, ayant permis la reconduction de l'Ecolabel européen grâce à la mise en place de mesures favorisant un tourisme durable et responsable.

Sur la scène locale, c'est un patrimoine culturel aux origines multiples que cherchent à valoriser des créateurs atypiques. Entre les mains de Kid Kréol & Boogie, les croyances réunionnaises s'animent sur de majestueuses fresques colorées. « Payet & Rivière », quant à eux, s'engagent à remettre au goût du jour le « galabé », ce sucre aux saveurs d'antan. Nous vous présenterons également les créations bohèmes de Marion Rouaux, inspirées par la nature luxuriante de notre île verdoyante.

Intense, La Réunion l'est par la multitude des activités proposées. C'est du côté de Saint-Leu que nous flânerons à la découverte de la route des plages en vélo électrique ou en suivant Clovis, « l'éclaireur de l'Ouest ». Nous vous inviterons également au pays du sourire à découvrir les charmes de Chiang Maï, la rose du Nord de la Thaïlande.

Petit coin de paradis multiculturel, La Réunion est faite de paysages à couper le souffle et de personnalités fortes portant à cœur la préservation de cet environnement et de ce patrimoine. La Réunion, une île intense qui nous a touchés et conquis.

*Michel et Nanou Jam*

*Président et directrice générale d'Hotels & Co*



PHOTO DE COUVERTURE HOTELS&CO - IRT FROG 974

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 - **Sandrine Foy** sfoy@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Magalie Boullery Kareen Guillaume, Georges Haenel, Laetitia Parsi, Studio Lumière Réunion, Teddy Loricourt, Benoit Linero, Virginie Tennant** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com / **SIB IMPRIMERIE** : 62200 Boulogne Sur Mer

**Maurice**  
C'est un plaisir



**oubliez tout.**

**RÉUNION - MAURICE**  
À PARTIR DE **148€\***

AU DÉPART DE ST-DENIS &  
JUSQU'À **14 VOLS/SEMAINE**  
AU DÉPART DE PIERREFONDS



\*Tarifs à partir de, soumis à disponibilités. Hors frais de service. Voir conditions sur [airmauriti.us.re](http://airmauriti.us.re),  
au 0262 94 83 83 ou dans vos agences de voyage.



**10**

**SOMMAIRE**

- 6 **INSTANTANÉS** : *Les Rencontres Alternatives*
- 8 **HOTELS & CO – TENDANCES**
- 10 **CULTURE** : *Kid Kréol et Boogie, aux frontières du réel*
- 12 **SHOPPING** : *Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix*
- 16 **CARNET SECRET** : *Morgan Lagravière, le vent dans le dos*
- 18 **PORTRAIT** : *Marion Rouaux, la Pluie fait des claquettes*
- 20 **LES CAVES DU PALM** : *Un terroir d'exception pour un vin authentique, le château Kirwan*
- 22 **PARTENAIRE** : *La Maison du whisky, l'esprit des spiritueux*
- 26 **HOTELS & CO – ATTITUDES**
- 28 **SUCCESS STORY** : *Payet & Rivière, sucriers extra-fins*
- 32 **ÉVÈNEMENTS** : *Festival Makassar, le chef Philippe Orrico, les Miss 2017*
- 34 **PORTRAIT** : *Justine Ocloo, l'avenir en vert*
- 36 **BIEN-ÊTRE** : *Le soin Aqua Sens, à l'Akéo Spa*
- 38 **HOTELS & CO – EVASION**
- 40 **LA RÉUNION** : *Le front de mer Saint-Leusien*
- 44 **ÉVASION ILE MAURICE** : *My Morris, l'île Maurice hors des sentiers battus*
- 46 **ÉVASION THAÏLANDE** : *Chiang Mai, la rose du Nord*
- 50 **NOUVEAUTÉS**



**48**



**18**

PHOTOS: OFFICE NATIONAL DU TOURISME DE THAÏLANDE - DR

# Les Rencontres Alternatives, des créateurs « péi » amoureux de leur île



PHOTOS : LES RENCONTRES ALTERNATIVES



Elles représentent avant tout un désir de mettre en lumière des créateurs et artistes locaux unis par une même éthique, celle de promouvoir des modes de création respectueux de l'environnement par le biais d'expositions nomades, d'ateliers créatifs et par la coordination de projets artistiques hauts en couleurs !

Tout au long de l'année, les Rencontres Alternatives offrent l'occasion à des créateurs « péi » de se réunir de manière ponctuelle, d'échanger leurs idées, leurs passions et savoir-faire dans des lieux variés de La Réunion. Au cours de ces rencontres, les matériaux de récupération deviennent du mobilier au charme local. Les plus jeunes, quant à eux, peuvent s'initier aux arts du cirque, aux arts créatifs ou encore découvrir les jeux « lointan ».

Animée par un désir de s'ancrer dans le paysage réunionnais, l'association s'engage dans une démarche de développement durable. Les jeunes créateurs désireux de se former aux métiers de la menuiserie et de la sérigraphie sont invités à s'exercer dans les locaux de l'association situés au Guillaume, sur la commune de Saint-Paul. Des paniers de légumes bio sont également distribués chaque semaine aux familles adhérentes.

## LES PROCHAINES RENCONTRES À NE PAS MANQUER :

**28, 29 et 30 Juillet 2017 - Parc du 20 Décembre, Saint-Leu :**  
« Embarquement immédiat, festival carnets de voyage », présentation des activités de l'association, ateliers enfants et adultes d'initiation à la sérigraphie et à la menuiserie de récup.

**3 Septembre 2017 - Parc du 20 Décembre, Saint-Leu :**  
« Les Rencontres Alternatives », marché de créateurs réunissant plus de 70 artistes et ateliers créatifs pour adultes et enfants, restauration du monde, concert de clôture.

**Octobre 2017 - Cité des Arts, Saint-Denis :**  
Galerie éphémère présentant des créations de design mobilier et de sérigraphies d'artistes locaux émergents.

**Novembre 2017 - Théâtre du Grand Marché, Saint-Denis :**  
Exposition de sérigraphies dans la galerie « Sat Maron ».

**Décembre 2017 - Eperon, Saint-Paul :**  
Marché de créateurs de Noël réunissant plus d'une centaine d'exposants.

✳ Pour plus d'informations concernant les événements à venir :  
Site internet : <http://www.les-rencontres-alternatives.com>  
Facebook : <https://www.facebook.com/les.rencontres.alternatives/>

HOTELS @ CO

# TEN DAN CES

CULTURE LOCALE  
KID KRÉOL & BOOGIE

SHOPPING

CARNET SECRET :  
MORGAN  
LAGRAVIÈRE,  
LE VENT  
DANS LE DOS

LES CRÉATIONS DE  
MORGANE ROUAUX

PARTENAIRE :  
LA MAISON  
DU WHISKY

PHOTO: TEDDY LORICOURT





## KID KREOL & BOOGIE, aux frontières du réel

*ILS SONT À PEINE TRENTENAIRES ET CELA FAIT DÉJÀ PRÈS D'UNE DÉCENNIE QU'ILS ONT LIÉ LEURS DESTINS ARTISTIQUES. L'UNIVERS ONIRIQUE DE CES GRAFFEURS ET PLASTICIENS, INSPIRÉ PAR LES CONTES ET CROYANCES SYNCRÉTIQUES DE LA RÉUNION, LEUR VAUT UNE RECONNAISSANCE QUI DÉPASSE LARGEMENT NOTRE ÎLE. HISTOIRE D'UNE AMITIÉ CRÉATRICE HORS NORME.*

PAR KAREEN GUILLAUME

**Le plus dur, c'est de s'arrêter.** » C'est ce que leur répétait souvent un de leurs profs, à l'école des Beaux-Arts, où Kid et Boogie se rencontrent en 2004. À l'époque ils graffent chacun dans leur coin, avec déjà leurs blazes, leurs mondes, leurs potes. Ils honorent les murs des vieilles bâtisses de la capitale réunionnaise, avec la dextérité et la rapidité d'exécution qu'implique toute activité "illégal". Alors s'arrêter, eux, par définition, ils savent... Sans même avoir besoin de trop se parler. « C'est un peu comme du jazz », explique Boogie, le colosse au visage doux. « Une impro cadrée, quoi. On a un squelette, on a réfléchi en amont à ce qu'on voulait faire et on se régule mutuellement. A la fin sou-

vent, on est incapables de dire qui a fait quoi. On se fait une confiance totale. » Résultat, un fascinant travail à quatre mains et deux cerveaux. Pour ceux que cela étonne, sachez que dans le milieu du graff notamment, peindre à deux est assez courant. Kid Kréol, aka Jean-Sébastien : « On s'est rendu compte qu'on avait un univers commun, un même feeling sur ces maisons abandonnées qui disparaissent du patrimoine. On a eu envie de restaurer ces âmes errantes, de travailler sur des croyances anciennes qui sont le socle de la vision du monde créole. »

### ILS CONFRONTENT RÉEL ET IMAGINAIRE, DESSINENT UNE TRADITION ORALE

Cette spiritualité, profonde et complexe, immédiatement perceptible, ils la revendiquent ardemment. Pourtant une question sur leur foi potentielle les désarçonne un instant. Boogie contourne : « On croit à ce bricolage de croyances qui a pris 300 ans à se faire. Ce n'est pas du folklore, ça vient de tous les pays de la zone Océan Indien, comme la population de la Réunion ». Kid Kréol renchérit : « Il y a un côté colonial dans la foi. Dans la créolité il n'y a pas de notion de mal ni de bien, juste des forces naturelles à accepter. L'Eglise a voulu gommer ça ». Alors eux, ils vont creuser dans cet imagi-



Kid Kréol et Boogie dessinent des croyances et racontent leur multiculturalisme.

naire, pour transmettre à leur façon ce qui leur semble s'estomper, par la faute du temps, des dogmes. Ou simplement d'un monde qui change et accélère. Dessiner des croyances, c'est confronter le réel à l'imaginaire. Kid Kréol et Boogie sont des passeurs d'archives jamais écrites. C'est d'ailleurs pour cela que leur travail s'écrit la plupart du temps en noir et blanc, rejoignant l'esthétique générique du souvenir et cassant au passage les codes du graff ultra coloré. Avec ce trait précis, foisonnant et répétitif qui fait leur signature. En noir et blanc, ils ont ainsi cheminé, travaillé les corps, évoqué les fantômes, puis les végétaux, pour aller vers des formes de plus en plus primaires. « On a remonté le temps en fait », constate Kid. Leur fil rouge (au crayon noir !) c'est de manipuler un contenu ancestral de façon contemporaine.

### S'EXPORTER POUR APPRENDRE ET FAIRE CONNAÎTRE. A DEUX TOUJOURS.

Ils ont beau travailler en duo sur leur propre vision du monde via le prisme de l'Océan Indien et La Réunion, Kid Kréol & Boogie multiplient les supports, les rencontres, les collaborations. Ici et ailleurs. « Le dessin et la peinture murale ne sont plus nos seuls vecteurs, on saisit les occasions de faire autre chose. » Expos perso ou projets collectifs, séri-

graphies, contribution à des clips, affiches de festival... Ils créent des ponts protéiformes avec des artistes de tous bords, quand le feeling est là. Ils s'interrogent, voyagent, emmènent sur leurs nuages oniriques un bout de leur île, racontent leur multiculturalisme jusqu'en Slovaquie. Et assument très bien le jeu de la professionnalisation, des subventions. « On réinvestit sur des projets, on contribue à des résidences pour d'autres artistes. » On peut regarder les étoiles en ayant les pieds sur terre... Alors quoi, c'est mieux qu'un couple, on ne s'engueule jamais dans un binôme d'artistes ? « On se heurte sur l'organisation parfois, mais jamais sur le dessin, » sourit Boogie. Evoluer chacun de leur côté ne semble même pas les effleurer. « Le projet est plus grand que nous, » conclue Kid. Assurément, l'imaginaire n'a pas de frontières...

### LES CONTACTER ET DÉBUSQUER LEURS EXPOS, LEURS FRESQUES

<http://kidkreol-and-boogie.tumblr.com>  
<http://www.facebook.com/kidkreol.boogie>  
<http://instagram.com/kidkreol.boogie>

Et arpenter les rues de St-Denis (notamment sur l'enceinte de la Cité des Arts), Johannesburg, Moroni, Andavadoaka (Madagascar), Gaborone (Botswana)...

1

## Mapikero

### L'esprit Hippie Chic...

Née en septembre 2016 à Saint-Pierre, Mapikero est une alliance des compétences de Marie et Mesk. Si elle est spécialisée dans le prêt-à-porter ainsi que dans la création de bijoux et accessoires, il vient, quant à lui, du domaine de l'événementiel et évolue également dans celui de la musique. Ensemble, ils ont souhaité créer une boutique consacrée aux tendances : Hippie Chic, Bohème, Gypsy, Romantique, Boho... On y retrouve les créations en pièces uniques de Marie (bijoux, accessoires de mode et de décoration...) mais également une sélection de prêt-à-porter de différentes marques pour lesquelles le couple a eu un coup de cœur : des robes longues, des tuniques amples, des pantalons légers, dans des matières et des couleurs agréables à porter à La Réunion.

Et il n'est pas rare d'y voir Mesk mixer en live derrière les platines installées au beau milieu du magasin. Vous l'aurez compris, Mapikero, c'est un esprit, une atmosphère, un endroit où l'on se sent bien et où la routine n'a pas le temps de s'installer.

• Boutique Mapikero 15, rue Auguste Babet à Saint-Pierre – Tél : 02 62 61 43 47



## L'HERBIER DECO

### Les thés raffinés de la Maison THEODOR.

A Saint-Denis, dans un cadre entièrement rénové face à la cathédrale, Patricia vous accueille du mardi au samedi autour des thés Théodor. Théodor satisfait le vrai amateur de thé en proposant des thés d'origine aux thés verts et noirs parfumés en passant par les infusions, fruit d'une sélection des meilleurs jardins du monde. En vrac ou en sachets, Théodor est aujourd'hui l'ambassadeur mondial du thé à la parisienne. Venez découvrir l'art millénaire du thé dans cette nouvelle boutique tendance.

• 18 Avenue de la Victoire à Saint Denis. Patricia Casino, Lherbierdeco.re - 06 92 68 22 10

2



PHOTOS: DR



- ☀️ **PROTÈGE** LES VÊTEMENTS\*
- ☀️ **PROTECTION** UVA UVB EFFICACE
- ☀️ **HYDRATATION** LONGUE DURÉE
- ☀️ **RÉSISTE** À L'EAU



\* Les taches dues aux filtres UV se nettoient plus facilement - en comparaison aux précédentes formules NIVEA

## L'ATELIER AARYA

### Le must du mobilier industriel

L'atelier "Sur Mesure by Kaz'Palette" a été créé il y a trois ans. Depuis, Franck Nakache conçoit et réalise des meubles à partir de bois de palettes recyclé. Que vous soyez particuliers ou professionnels, il vous accompagne de l'étude à la fabrication de votre projet, en analysant vos besoins et votre personnalité afin de concevoir un mobilier à votre goût, écologique, tendance et robuste. En 2016, sa passion pour le style industriel l'a amené à créer avec sa femme Vanessa l'Atelier Aarya, distributeur exclusif de la marque belge Barak'7. Tables à manger, tables basses, buffets, vaisseliers, bars, chaises, tabourets, canapés, fauteuils, banquettes, étagères, bibliothèques, chevets, meubles TV, bureaux, miroirs, objets de décoration... dans le style industriel, particulièrement tendance, sont donc désormais disponibles sur commande. Fabriqués dans de beaux matériaux et réalisés de manière artisanale en petite série, il faut savoir que de nombreux éléments issus des collections de Barak'7 comportent des matériaux recyclés et restaurés, ce qui leur donne un caractère unique.

• Show-room situé 1 bis ruelle Lorion à Sainte-Thérèse à La Possession, ouvert sur rendez-vous du lundi au samedi. Renseignements au 06 93 92 82 33 et sur le site [www.latelieraarya.com](http://www.latelieraarya.com).



3

## Casa Saba... À table !

### Boîte à (jolies) idées pour esthètes et gourmets

Il y a bientôt quatorze ans, Lesly a ouvert Casa Saba, sa boutique magique en mode "sac de Mary Poppins", avec ses mille idées cadeaux à tous les prix. Et puis, elle s'est sentie à l'étroit, croulant sous son inspiration et des coups de cœur toujours plus grands pour l'art de la table. Alors, en août 2016, elle saute sur l'occasion et sur le local qui se libère juste de l'autre côté de la rue. Casa Saba « 2 », c'est plus qu'une annexe, c'est l'extension d'un état d'esprit. On y pratique ardemment l'ustensile utile, on y mélange avec bonheur le ludique et l'esthétique. Que du joli, qu'on a envie d'offrir ou de se garder pour la cuisine. Le concept est resté intact : beaucoup de choix, de nouveautés, de la babiole chic et pas chère à la machine à café italienne Lilly, pièce de pur design. Les étagères de l'épicerie fine feront saliver les plus « becs sucrés » d'entre vous, avec une mention spéciale aux confitures locales. Un délice, cette boutique...

• 60B rue François de Mahy, 97410 St-Pierre. 02 62 32 72 64



4

## ENJOY

### Des créateurs, du recyclage et de l'artisanat éthique !

Le lieu respire la bonté et la bienveillance, l'amour du simple et du beau. On vous jure que c'est vrai ! Vous y trouverez le "wonderbag", cette invention géniale : un éco-mijoteur non électrique qui, fermé, ressemble à un pouf en tissu mais qui en fait permet de faire une cuisine saine, pratique, savoureuse, économique et écologique. Tous les revendeurs se plient à l'obligation des inventeurs : pour un "wonderbag" acheté, un autre est offert à une famille dans le besoin. Pour Enjoy, ce sera quelque part en Afrique du Sud. Et puis vous trouverez aussi des tabourets-seaux de designers africains, de la vaisselle ethnique, des luminaires, des



tissus. A chaque objet son histoire. Toujours personnelle, à échelle humaine. Rien ne vient de la grande industrie, ici. Enjoy c'est éclectique et spirituel, la boutique qui rend l'achat meilleur.

• 7 rue du Collège Arthur, 97410 St-Pierre. 0262 35 30 68

5

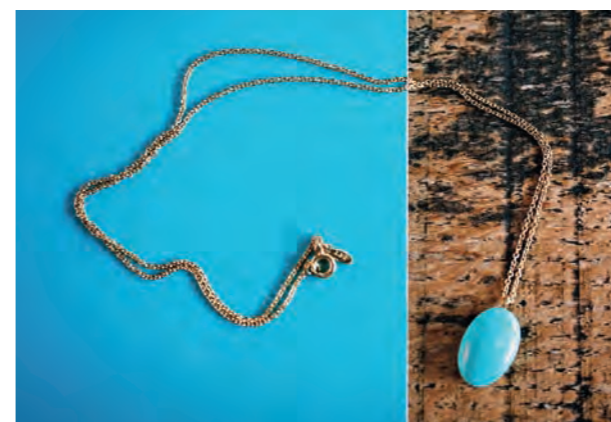
## La Petite Plagiste

### Une touche de soleil dans la bijouterie fantaisie

C'est dans ses voyages à Bali, au Mexique ou encore en Polynésie Française mais aussi tout simplement à La Réunion qu'Emilie, surfeuse, trouve l'inspiration pour ses collections de bijoux fantaisie haut de gamme. Elle a commencé par travailler les célèbres perles noires de Tahiti... Mais à travers sa marque, La Petite Plagiste, crée il y a quelques années, elle utilise désormais des pierres fines provenant de destinations du monde entier : lapis-lazuli, turquoise, nacre, onyx... qu'elle associe tantôt à de l'argent, tantôt à du plaqué or. La Petite Plagiste ce sont donc des colliers, des bagues ajustables, des joncs, des manchettes et autres bracelets, des bijoux de dos ou de tête, des chaînes de cheville... en vente à La Réunion, à Paris et depuis peu à Bali. Cette année, le bleu, le vert et le noir se déclinent dans une collection au style citadin, moderne, toujours avec une touche de soleil pour un look urbain et tropical. Mais sachez que

La Petite Plagiste propose également du sur-mesure, par exemple pour un cadeau ou pour une parure de mariée.

• De nombreux points de vente à La Réunion, plus d'informations sur le site de vente en ligne [www.lapetiteplagiste.com](http://www.lapetiteplagiste.com)



6



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

Propos recueillis par KAREEN GUILLAUME

# MORGAN LAGRAVIÈRE, le vent dans le dos.

**N**é sur le rivage de la côte Ouest de La Réunion, Morgan Lagravière, à peine 30 ans, est l'un des navigateurs français les plus en vogue. Jeune homme (sur)doué, il est recruté par le Team Safran dès 2014. En novembre dernier, il est le deuxième plus jeune concurrent à prendre le départ du 8<sup>ème</sup> Vendée Globe, avant d'être contraint à l'abandon sur avarie. Interview les yeux dans l'eau.

**UN LIEU :** La maison que mes parents habitaient lorsque je suis né et où j'ai passé les dix premières années de ma vie. C'était à la « Souris Chaude », dans l'Ouest, juste à côté du spot de surf de Trois-Bassins. Pile en face du lagon. C'est là qu'avec mes frères on a développé notre amour pour la mer, pour la pêche... et pour tout ce qui flotte ! On se faisait tracter par des cerfs-volants sur des planches à voile et on traversait le lagon comme ça dans tous les sens. Je n'oublierai jamais ça !

**UNE EXPRESSION CREOLE :** « Mi aim a ou » (ndlr : « je t'aime », en créole réunionnais). C'est un peu bateau mais je trouve ça rigolo, positif, attachant. Lorsqu'on prononce cette phrase c'est que l'on va bien, qu'on s'adresse à un être cher, et donc que l'on n'est pas seul. C'est bien...

**3 MOTS POUR DEFINIR LA REUNION :** Isolée. Mais sans le caractère négatif du mot... C'est tout de même loin de tout, perdu au milieu de l'océan. C'est atypique comme endroit, on se sent privilégié d'être l'hôte d'une île où prime une nature riche, que ce soit sur terre – avec les hauteurs et les Cirques – ou dans la mer. Et puis je dirais évolutive, car l'île d'il y a 25 ou 30 ans n'est plus la même aujourd'hui.



A la fois heureusement et malheureusement : je plonge depuis que j'ai 3 ans et ça me fait mal au cœur de constater tant de disparition d'espèces de poissons... Parallèlement, La Réunion se modernise, innove, progresse à de nombreux niveaux, la population grandit, c'est réjouissant à voir. Enfin, de façon plus personnelle me vient le mot « regret ». Celui que j'ai de ne pas avoir plus arpenté l'île. Tout mon temps libre je le passais sur l'eau et je regrette d'avoir délaissé les Cirques, par exemple, ou la côte Est. Un jour si je revenais vivre à la Réunion je crois que j'aimerais m'installer dans l'Est, rattraper le temps perdu et profiter de son côté plus sauvage, plus nature, plus typique.

**...ET UN POUR QUALIFIER L'OCEAN INDIEN :** (Il réfléchit.) Il est presque « agressif ». Dans le sens où les côtes sont bien protégées mais dès que l'on s'en éloigne, on s'expose de suite à de grosses conditions. C'est un océan qui se mérite et ne laisse pas de répit. Il est connu sur le Vendée Globe pour être un des plus durs, voire le plus dur...

**UN COUP DE CHAPEAU :** A Gabriel Jean-Albert, mon entraîneur de toujours. D'abord il m'a aidé à rester concentré sur la voile ! Parce



PHOTOS: SAFRAN - OLIVIER BLANCHET / DPPI - CIVET ZOURITE - CRÉDIT JPS88

que quand tu es ado à la Réunion, les possibilités d'activités sont multiples... Il nous a transmis sa rigueur et continue à le faire dans son club du Port, où je suis toujours licencié. Il m'a donné une structure. Aujourd'hui, on a d'autres rapports que celui d'entraîneur à élève, il était là pour le départ du Vendée Globe et c'est quelqu'un avec lequel je garderai toujours contact. Un ancrage...

**UN PLAT :** Le civet zourite ! (ndlr : « zourite » est le mot créole pour « poulpe ») Avec cette sauce comme seuls les Réunionnais savent la faire. Définitivement un de mes plats préférés.

**UN SOUVENIR :** Les premières fois où on est allé représenter La Réunion sur le Tour de France à la voile. Il faut se rendre compte, on était un peu les rasta-rockets du milieu ! (Il rit.) Certains d'entre nous n'avaient jamais quitté l'île, d'autres jamais fait de compétition et il fallait mixer tout ça pour faire un équipage... aussi compétitif que possible dans notre catégorie ! Sous la houlette de Gabriel justement, qui a eu bien du mérite de chaperonner et skipper les « petits cons » que nous étions. Et au final tant sur le plan sportif qu'humain, ce sont des souvenirs exceptionnels.

**UN OBJET :** Alors ce n'en est pas vraiment un en fait mais... je dirais les fruits. Rien ne vaut un letchi, un goyavier, un tamarin de La Réunion. Ailleurs on n'en trouve pas, ou alors ça n'a pas le même goût. C'est mon carburant local à moi !

**UN RÊVE :** Que la Réunion, via les institutions ou un partenaire privé, puisse nous accompagner sur le Vendée Globe ! J'adorerais skipper un bateau qui porte les couleurs de mon île de naissance et ça permettrait à La Réunion de bénéficier d'un nouveau levier de rayonnement international. Un vrai symbole fort pour une île... Voilà, le message est passé, non ? (rires)





## MARION ROUAUX

### La pluie fait des claquettes

MARION ROUAUX A GRANDI DANS LE SUD DE L'ÎLE, ENTOURÉE DE LA NATURE DONT ELLE S'INSPIRE AUJOURD'HUI POUR CRÉER SES BIJOUX EN BRONZE. DES FEUILLES, DES FLEURS, DES OISEAUX, DES ÉTOILES, DES NUAGES ET SURTOUT DES PETITES GOUTTES DE PLUIE QUI SE BALANÇENT, FONT LE SUCCÈS DE SA MARQUE, LA PLUIE FAIT DES CLAQUETTES...

PAR LAETITIA PARSİ

De son enfance, elle se souvient particulièrement des heures passées à observer les nuages, des longues balades en forêt ou sur les berges de la Rivière des Remparts où elle accompagnait son papa bûcheron, des robes qu'elle cousait pour ses poupées et des petits objets qu'elle fabriquait en pâte Fimo lorsqu'il pleuvait dehors. Il y a un peu moins d'une dizaine d'années, Marion se lance dans la réalisation d'un pendentif en forme de nuage. Un événement qui a marqué le point de départ de sa nouvelle vie. « J'ai toujours fait des loisirs créatifs et j'ai eu envie d'un collier nuage. J'ai reçu tellement de compliments que cela m'a encouragée à lancer ma marque. » Après avoir travaillé pendant dix ans dans le domaine de la communication, la jeune maman choisit donc de se consacrer à La pluie fait des claquettes, où elle peut exprimer chaque jour sa créativité. Si ses premiers bijoux étaient façonnés en pâte

PHOTOS: DR

polymère, Marion Rouaux découvre rapidement les pâtes de métaux, plus nobles et plus solides, parfaitement adaptées aux fines pièces qu'elle réalise. « Aujourd'hui, mes bijoux sont en bronze montés sur des apprêts plaqués or 14 carats. Le bronze donne un coloris chaleureux et une finition douce et satinée qui me plaisent », précise-t-elle.

#### DES BIJOUX QUI PORTENT BONHEUR !

Ainsi, depuis 2009, celle qui aime tant les ambiances pluvieuses fait danser ses petites gouttes en verre sous ses nuages en bronze, dans le bel atelier qu'elle s'est aménagé au milieu de la nature aux Avirons. « Le cœur de l'identité de la marque restera toujours les nuages et les gouttes de pluie. Mais je travaille aussi beaucoup sur les symboliques du trèfle à quatre feuilles ou de l'étoile filante, de l'espoir, du vœu qu'on fait, j'aime l'idée de faire des bijoux qui portent bonheur... », ajoute la créatrice de sa voix douce. Il lui faut pas moins de vingt étapes pour fabriquer une pièce en pâte de bronze : dessiner le modèle, préparer la pâte, la modeler, limer, percer, fusionner, dérocher, poncer, polir, graver... Marion réalise tout cela avec la plus grande patience, même si elle avoue que le modelage est définitivement son étape préférée. « Je vibre toujours lorsque je découvre le résultat final. Je me dis souvent : c'est encore mieux que je l'imaginais ! », s'exclame-t-elle.



La pluie fait des claquettes, ce sont des petits bijoux en bronze à partir de 20 euros mais aussi des mobiles et des objets de décoration.

### La tête dans les nuages...



#### \* LES REVENDEURS DE BIJOUX LA PLUIE FAIT DES CLAQUETTES :

Boutique en ligne : [lapluiefaitdesclaquettes.com](http://lapluiefaitdesclaquettes.com) (livraison dans le monde entier)

Mais aussi sur l'île à :

Casa Saba à Saint-Pierre, & Concept Store à Saint-Denis, Case Nature à l'Eperon, La Tête dans les étoiles à Saint-Gilles, Le Labo des Comètes aux Avirons.



# Un terroir d'exception pour un vin authentique : LE CHÂTEAU KIRWAN

ÉDIFIÉ À LA FIN DU XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE  
ET DANS LES MAINS  
DE LA FAMILLE SCHÛLER DEPUIS  
1926, LE CHÂTEAU KIRWAN,  
GRAND CRU CLASSÉ 1855 DE  
MARGAUX, EST UN VIN QUE L'ON  
RETROUVE AUX CAVES DU PALM.  
PRÉSENTATION AVEC PHILIPPE  
DELFAUT, « WINEHELPER »  
ET DIRECTEUR GÉNÉRAL  
DE LA PROPRIÉTÉ...

PROPOS RECUEILLIS PAR LAETITIA PARSİ

Pourriez-vous nous présenter Château Kirwan et Charmes de Kirwan ?

En effet, nous produisons deux vins en appellation Margaux. Le premier, Château Kirwan, Grand cru Classé en 1855, est élaboré avec les vieilles vignes et destiné à un long vieillissement. Il atteint son apogée au bout d'une vingtaine d'années. Élégance, complexité et équilibre sont ses caractères principaux. Ce grand vin illustre à merveille le raffinement que l'on attend d'un Margaux. Charmes de Kirwan, notre second vin, est élaboré avec des jeunes vignes et certaines parcelles dont le sol est plus léger, plus sableux, moins argileux. Le résultat est un vin tout en fruit, en rondeur qui peut être bu jeune car à maturité plus précoce. Souvent, il contient plus de merlot que Château Kirwan, lequel est dominé par le cabernet sauvignon. Charmes de Kirwan est une parfaite introduction au terroir du château Kirwan et aux vins de Margaux.



Le mode de cueillette, le transfert et le traitement des raisins ont également été entièrement repensés pour préserver l'intégrité et toutes les qualités des baies.

Pas à pas, le travail de Philippe Delfaut a révélé de plus en plus l'origine et l'authenticité de Kirwan.

Comment se distinguent-ils des autres vins ?

Les vins de Château Kirwan privilégient l'expression de leur origine, le terroir de Margaux. Ce ne sont pas des vins qui représentent un homme mais plutôt leur terre. Parfois, on me définit comme le winemaker. Je n'aime pas trop ce mot, je préfère le terme de « winehelper » car les hommes sont de passage, la propriété était là longtemps avant nous et sera là longtemps après. Nous devons donc tout mettre en œuvre pour exprimer au mieux la personnalité du terroir. Cette expression n'est pas reproductible ailleurs, alors que les techniques le sont partout dans le monde. Château Kirwan est tout sauf un produit reproductible ou imitable.

Avec quel genre de cuisine vos vins se marient-ils le mieux ?

Les vins de Château Kirwan se marient très bien avec toutes les cuisines raffinées, bien entendu la gastronomie française mais aussi,

## UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 3 SIÈCLES

Edifié au XVIII<sup>e</sup> siècle, le Château Kirwan doit son nom à Mark Kirwan, Irlandais issu d'une grande lignée de commerçants, qui hérite de ce domaine en 1760. Il ne tarde pas à tisser une réputation autour de son vin : Thomas Jefferson (alors ambassadeur des Etats-Unis et futur ambassadeur des grands vins de Bordeaux lorsqu'il devient président) qualifia le vin de Kirwan de 2<sup>ème</sup> catégorie dans son célèbre ouvrage *Jefferson on wines*. La famille Kirwan vendra la propriété en 1827. En 1855, lors de la sélection des vins du Médoc pour l'exposition universelle, Château Kirwan est classé premier des troisièmes Grands Crus Classés du Médoc et 16<sup>ème</sup> grand Bordeaux dans l'ordre officiel des vins de l'époque ! Cette consécration souligne le caractère authentique et exceptionnel de son terroir et marque un tournant dans son développement. Toujours en 1855, la famille Godard acquiert le domaine. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, il entre dans les mains de la plus ancienne maison de négoce de vins de Bordeaux en activité : Maison Schröder & SchÛler... Aujourd'hui, Château Kirwan est présent sur plus de 90 marchés. Dans les années 1990, les enfants SchÛler prennent en main la complète rénovation du vignoble. Ils s'accompagnent en 2007 de Philippe Delfaut, œnologue expérimenté à Margaux, qui devient directeur général de la propriété.



comme j'ai pu le tester, avec la cuisine chinoise raffinée, pas trop épicée mais aux multiples saveurs. En ce qui concerne la cuisine réunionnaise, je prépare régulièrement chez moi du civet zourite et l'accord est parfait. J'utilise un Charmes de Kirwan jeune (2012 ou 2013) pour le civet et un Château Kirwan plus vieux (2004 ou 2000) pour boire avec le plat. Le résultat est magnifique.

Quelle est l'actualité de Château Kirwan ?

Nous terminons un vaste programme d'investissement de plus de deux ans, pour progresser encore dans la qualité et l'expression toujours plus précise de notre terroir. Cette année, le Château Kirwan dévoile son nouvel outil de production où cuvier et chais allient les dernières techniques aux matériaux les plus nobles, le tout au service de l'authenticité et de l'excellence de nos vins.

Hotels & Co fidélise ses partenaires et aime à les promouvoir. Artisans, commerçants, producteurs, fournisseurs ou prestataires, nous partageons tous une même passion : celle de notre métier.



# *La maison du whisky, l'esprit des spiritueux*

*DEPUIS SON IMPLANTATION  
À LA RÉUNION EN 2002, CETTE ENTITÉ,  
CRÉÉE À PARIS IL Y A PLUS DE 60 ANS  
PAR UNE FAMILLE DE PASSIONNÉS,  
EST LA MEILLEURE COMPLICE  
DE NOS CHEFS BARMEN.*

**F**ondée en 1956 par Georges Bénitah, La Maison du Whisky s'impose comme l'un des plus grands spécialistes français de l'importation et de la distribution de whiskies rares. Une véritable référence dont le dynamisme a largement contribué à faire évoluer le marché français du whisky haut de gamme et, désormais, celui des spiritueux fins. La Maison du Whisky est aujourd'hui importateur officiel et distributeur exclusif de plus de 200 marques, découvertes tout autour du monde. Grâce à cette parfaite connaissance du marché mondial, LMDW a décroché les contrats

de distribution exclusive en France de plusieurs maisons de whisky majeures comme Auchentoshan, The Dalmore, Glendronach, Jura, Compass Box ou encore Nikka.

## **UNE DIVERSIFICATION MUE PAR LA SOIF DE DÉCOUVERTES ET DE PARTAGE**

La première boutique de cette entreprise familiale a été créée en 1968, au 20 rue d'Anjou à Paris, où elle se trouve toujours. Maison compte aujourd'hui quatre adresses LMDW dans la capitale, dont le whisky bar de la rue Tiquetonne (II<sup>e</sup>) et l'Inventorum, rue de Suren (VIII<sup>e</sup>), dédié tout entier au seul rhum... Sous l'impulsion, les rencontres et les voyages de Thierry Bénitah, fils de Georges, LMDW s'est finalement implantée outre-mer à La Réunion en 2002, puis à Singapour en 2006.

Cette passion familiale dévorante faite d'exigence, d'esprit d'ouverture et de prise de risque a mené tout naturellement LMDW à la diversification, élargissant ainsi l'amour du whisky à celui des spiritueux fins et de la mixologie. La Maison du Whisky ne connaît presque plus de frontières et se plaît à repousser les limites, notamment celles de l'événementiel : c'est elle qui organise, depuis 2003, le « Whisky Live », véritable grand-messe des amateurs. De Shanghai à New York en passant par Londres, Johannesburg et le Palm Hotel & Spa en 2013 et 2014, cet événement international fait vibrer le monde du whisky tout au long de l'année. La Maison du Whisky, c'est 60 ans de curiosité et de créativité, de partage. Si la part des anges s'évapore, la passion jamais !



# Tête à tête... avec Ludovic Gueniot,

responsable Océan Indien à La Maison du Whisky

*CELA FAIT QUATRE ANS QU'IL A REJOINT LMDW À LA RÉUNION APRÈS UNE CARRIÈRE DE BARMAN, PATRON DE BAR ET COMMERCIAL. PASSIONNÉ DE MIXOLOGIE, LUDOVIC EST TOMBÉ DANS LA MARMITE TOUT PETIT, AVEC UN PÈRE QUI TRAVAILLAIT POUR UN GRAND CAVISTE ET UN PAPY BOUILLEUR DE CRU. ENTRETIEN AVEC UN PASSIONNÉ.*

**Comment définiriez-vous l'esprit de LMDW ?**

Familial, passionné. Notre philosophie c'est l'accueil, le savoir-faire, la connaissance. Parler aux amateurs et l'envie de faire découvrir aux autres.

**LMDW fête ses 15 ans à La Réunion : l'occasion d'un bilan ?**

Nous travaillons aujourd'hui avec toutes les caves de l'île et un nombre croissant de professionnels, patrons de bars, restaurateurs, hôteliers. Au début, beaucoup n'y croyaient pas, avec la suprématie locale d'une marque comme Johnnie Walker. On mise énormément sur la qualité et notre rapport au client. On est des précurseurs et on continue à se développer. Le potentiel est énorme, sur le whisky comme les spiritueux. Pour l'alcool de qualité il n'existe ni frontières ni crise économique...

**Comment expliquez-vous ce « boom » des spiritueux, et notamment du gin ?**

Parce que les gens voyagent de plus en plus. Ils découvrent, exercent leur palais, et s'éduquent

entre eux. Aujourd'hui ils réclament de la belle marchandise, ils en ont assez de boire l'unique breuvage qu'on leur a servi pendant des années. Et c'est là que le conseil, notre métier, est très important. Il faut écouter, sentir, deviner parfois et anticiper un désir du client. Tu ne vas pas boire le même whisky selon la journée que tu as passée.

**Vous travaillez avec le groupe Hotels & Co, partenaires de longue date...**

Pour moi, le Palm est de loin le plus bel hôtel de l'île, qui redore le blason réunionnais et réunit tous les standards... Avec Joël (Lebon, directeur des restaurants du Palm), on a refait toute la carte. On discute les associations de saveurs, plus de ça, plus de ça, de vrais « alchimistes » à la recherche du parfait, de l'original ! Je connais par ailleurs David Peta (directeur de l'Iloha) depuis longtemps, avant nos postes respectifs actuels. Ce sont tous des passionnés. Et pour nous c'est un travail d'équipe, nous contribuons à la formation des barmen dans les hôtels du groupe, avec la connaissance de nos produits.

**Qu'évoque le whisky pour vous ?**

Pour moi, c'est un peu comme le vin. J'ai énormément de respect pour le travail et le savoir-faire que demande un bon whisky. J'ai beaucoup appris, c'est un alcool riche, qui se découvre.

**Vos cocktails préférés ?**

Le Old Fashioned et la Margarita. Des classiques. C'est ce que je commande quand je veux tester un bar, ça donne tout de suite une idée...



★ LA MAISON DU WHISKY :

47 rue Jean Chatel,  
à St-Denis.  
02 62 21 31 19  
Contact :  
boutique.reunion@lmdw.com.

• Horaires :  
du lundi au jeudi :  
9 h 30-13 h  
et 14 h 30-19 h  
Vendredi et samedi  
de 9 h à 19 h 30

• Animations et dégustations  
chaque dernier vendredi du  
mois, avec des thématiques.  
Organisation de dégustations  
privées. [www.whisky.re](http://www.whisky.re)

## SPIRITUEUX VERTUEUX...

*Toujours en quête de qualité et de saveurs authentiques, la Distillerie Savanna perpétue la tradition depuis 1948 tout en évoluant vers des spiritueux d'exception. Un savoir faire artisanal et local reconnu à l'échelle mondiale.*

La Distillerie de Savanna est connue et reconnue dans le monde entier pour son savoir faire d'excellence artisanale. Pour faire de bons rhums, il faut du temps et surtout une bonne dose de passion, celle qui anime chacune des personnes travaillant en équipe à Savanna. Beaucoup sont présents depuis plus de 20 ans et ont même suivi la distillerie lors de son déménagement en 1992 (de Saint-Paul à Saint-André). Aujourd'hui, la distillerie est de plus en plus sollicitée pour ses cuvées spéciales, notamment ses « Rhums Grands Arômes », fabriqués uniquement dans quatre distilleries dans le monde !



**LE RHUM TRADITIONNEL  
10 ANS D'ÂGE  
MILLÉSIME 2005 :**

un assemblage de plusieurs fûts (fûts de chêne anciens venant de la région de Cognac). Il vient de recevoir une médaille d'argent au San Fransisco World Spirits 2017. A déguster à température en fin de repas, pourquoi pas avec un carré de chocolat noir !

**LE RHUM GRAND ARÔME  
SAVANNA LONTAN :**

frappé ou en cocktails (Mojito ananas !) et pour des mets raffinés et parfumés (banane flambée !), mais aussi en dégustation de fin de repas (glacé ou non) : pour les amateurs de sensations hors du commun.

La Distillerie de Savanna se visite toute l'année :  
accueil et réservations à Tafia et Galabé,  
l'Épicerie Pure Canne au 02 62 58 59 74.



L'ÉPICERIE PURE CANNE

HOTELS & CO

# ACTU TU IDÉ

LES CAVES DU PALM

PAYET & RIVIÈRE  
SUCRIERS EXTRA-FINS

ÉVÉNEMENTS  
MISS FRANCE ET  
MAKASSAR FESTIVAL

PORTRAIT  
JUSTINE OCLOO

BIEN-ÊTRE  
LE SOIN AQUA SENS  
À L'AKÉA SPA



PHOTO: HOTELS & CO



Signature vous emmène à la rencontre de ceux qui font battre le cœur économique de La Réunion



## PAYET & RIVIERE, sucriers extra-fins

*DEPUIS LE DOMAINE FAMILIAL DE SAINTE-SUZANNE, DANS L'EST DE L'ÎLE, ALEXIS RIVIÈRE, 37 ANS, A REMIS LE « GALABÉ » AU GOÛT DU JOUR, CE LINGOT DE SUCRE BRUT, PRÉPARÉ AU FEU DE BOIS, DANS L'ARRIÈRE-COUR DES EXPLOITATIONS DE CANNE À SUCRE ET DISPARU DEPUIS DES DÉCENNIES. EN TROIS ANS, LE GALABÉ A SÉDUIT DE NOMBREUX CHEFS ÉTOILÉS, DONT GUY SAVOY ET PIERRE GAGNAIRE.*

PAR KAREEN GUILLAUME

**A**u commencement il y eut un oncle puis une vieille dame, un « feu chinois » et une marmite. L'oncle, à la tête du domaine qui appartient aux leurs depuis 1923, dit un jour : « C'est dommage que le galabé n'existe plus. » Alexis écoute et, surtout, entend. Entrepreneur dans l'âme avec une première société créée dès l'âge de 25 ans, il est viscéralement attaché à sa terre réunionnaise malgré une vie désormais parisienne. En fouillant les vieux tiroirs, il dégote quelques notes de procédé de fabrication, avant de rencontrer la vieille dame. Elle habite le village de l'Entre-Deux, au cœur rural de La Réunion, et elle en prépare encore, du galabé ! Au fond de sa cour, sur le fameux feu chinois (ndlr : sorte de réchaud à gaz circulaire, posé à même le sol). Elle apprend alors à Alexis comment faire (re)naître la recette. « Il y avait un aspect transmission extraordinaire et j'en avais conscience », témoigne le jeune homme.

PHOTOS: DR ET BENOIT LINEIRO



### LE GALABÉ : UN SUCRE BRUT, NATUREL ET SAIN

Le galabé est un concentré de jus de canne, issu d'une préparation longue, complexe, 100% artisanale et traditionnelle : il est riche en minéraux et en oligo-éléments, ne contient aucun additif, colorant ou conservateur, et il est moins sucrant que le saccharose. En fonction du palais et de la préparation, on peut trouver des notes de miel, de datte, de café, de caramel ou encore de châtaigne ! Le Galabé peut fonctionner en remplacement du sucre mais son grand intérêt, selon Alexis Rivière, « c'est qu'il ne rentre dans aucune case : on le consomme comme l'on veut ». Laissez aller votre imagination ! Alexis le préfère avec le fromage : juste une tranche fine découpée dans le lingot...le Chef Pierre Gagnaire, lui, propose de le croquer en mode confiserie avec une gorgée de café !

*Le galabé, le sirop la cuite,  
autant d'idées et de produits servis  
par l'ingéniosité et l'énergie de la jeunesse.*

**DÉFENDRE UN TERROIR,  
UNE HISTOIRE, ET UN SAVOIR-FAIRE**

C'est parti : dans le vieux four à pain de l'exploitation, Alexis joue les apprentis sorciers pendant près de six mois, avec le jus de la canne pressé à bras et des heures de tests pour arriver au temps de cuisson parfait. Son premier lingot brun en main, il se lance et vise d'emblée le très haut : les chefs étoilés. « C'était vraiment du porte à porte mais j'y suis allé avec beaucoup de conviction et de détermination. Je suis venu tout de suite défendre un terroir, un artisanat, un produit

rare. Je me sens très légitime, c'est ma famille, notre idée, notre culture. On raconte une vraie histoire avec ce galabé. » Et l'audace paie. Savoy, Passard, Barbot, Gagnaire, tous le reçoivent et adhèrent. Ils vont être nombreux à développer des recettes et mettre le galabé à leur carte. « En fait, ils sont très peu à ne pas recevoir quelqu'un comme moi. On leur apporte quelque chose qui les intéresse. Même s'ils n'achètent pas, ils sont contents de découvrir un produit original, qui peut enrichir leur cuisine. Stimuler leur créativité, c'est une de mes volontés en tant que créateur ! »

**DIVERSIFIER OUI,  
SUR-PRODUIRE JAMAIS !**

Au bout de trois ans, malgré une production passée de 1 à 5 tonnes et l'embauche de deux salariés au laboratoire de Sainte-Suzanne, malgré la reconnaissance, les grands noms qui adoubent, les points de vente prestigieux comme la Grande Épicerie du Bon Marché, la rentabilité n'est pas encore tout à fait là. Alexis serre les dents et préfère étendre la gamme de ses produits plutôt que de « sur-produire » : « Je ne regarde pas les coûts, je regarde si on peut créer un marché. Il y a un risque à défendre l'exigence vis-à-vis du résultat qu'on attend. L'objectif, c'est de valoriser la canne, d'innover, de trouver de nouvelles manières de faire. Je préfère diversifier plutôt qu'intensifier. »

Il a déjà lancé le « sirop la cuite » (ndlr : concentré de jus de canne) et, au hasard d'une rencontre avec un distillateur professionnel, il a l'idée de mettre sur le marché le seul et unique rhum distillé à Paris à ce jour. « C'est beau de se rendre compte que ce qu'on fait crée d'autres opportunités », sourit Alexis. Il a aussi en projet une boisson sportive naturelle, toujours à base de sucre de canne. « Il faut marcher sur deux jambes, être réaliste. Mais il faut aussi prendre des risques et surtout ce que je crois : vendre pour produire et pas produire pour vendre. »

« Payet & Rivière », ou la saveur d'antan servie par l'ingéniosité et l'énergie de la jeunesse : ça ressemble fort à une transmission réussie, non ?



PHOTOS: DR ET BENOIT LINEIRO



**UNE LONGUE LIGNÉE  
D'ENTREPRENEURS SUCRIERS**

Après avoir développé son activité dans les cultures maraîchères, Ivrin Payet, l'arrière-arrière-grand-père d'Alexis, prit en 1923 le contrôle de plusieurs industries réunionnaises, dont l'usine sucrière du Quartier Français, ainsi que de plusieurs domaines canniers, parmi lesquels le domaine du Bel Air, 200ha au Nord-Est de l'île.

Cette usine fut ensuite dirigée par son fils René Payet, qui en assure le développement et l'optimisation technique jusqu'en 1956. A partir de cette date, le gendre de René Payet, Maxime Rivière (grand-père d'Alexis) prit la direction de Quartier Français jusqu'en 1992. Il en fit le premier groupe sucrier de l'île.



**✳ DOMAINE DU BEL AIR,  
SAINTE-SUZANNE.**

06 52 87 79 70 / [www.payetriviere.fr](http://www.payetriviere.fr)

Facebook : Payet & Rivière

—Manufacture sucrière

Une vingtaine de points de vente dans l'île dont le musée Stella Matutina, la boutique Tafia et Galabé de l'usine sucrière de Bois-Rouge.





# FESTIVAL MAKASSAR : le rendez-vous des gastronomes



La 9<sup>ème</sup> édition du festival de la Gastronomie & du Vin de l'île de La Réunion s'est déroulée les 3, 4 et 5 mars au PALM Hotel & Spa. Comme chaque année, grands chefs et vigneron de renom ont répondu à l'appel pour trois jours de festivités gourmandes de haut vol. Philippe ORRICO, chef étoilé, à la tête notamment de l'Upper Modern Bistro à Hong Kong (*lire par ailleurs*), a répondu à l'invitation de Claude Pothin, chef de cuisine du PALM Hotel & Spa. Avec Laure Fridmann, chef pâtissière, et Sébastien Chabbert des Caves du Palm, ils se sont retrouvés autour de menus gastronomiques, pour le plaisir des convives les plus gourmets qui soient... Nos vignerons invités Nicolas

Billecart (Champagnes Billecart-Salmon), Delphine Combard (Domaine Saint-André de Figuière) et Didier Gérin (Côte Rotie et Condrieu, Vallée du Rhône) ont sublimé ces délicieux moments avec leurs meilleurs crus. L'essence du MAKASSAR FESTIVAL, ce sont aussi des Cooking Live Shows animés par les chefs, un concours d'œnologie et son salon d'exposition avec une sélection des meilleurs produits du terroir réunionnais, ainsi que les vins de nos invités. Deux jours pour permettre au public de goûter entre autres un miel d'exception, de retrouver les saveurs du galabé – le sucre d'antan, ou s'étonner devant des créations artisanales en vacoa tressé. Une vraie balade gustative, un plaisir toujours renouvelé.

## FOCUS



### PHILIPPE ORRICO, toque atypique

Parrain de cette 9<sup>ème</sup> édition et invité par Claude Pothin, Philippe Orrico dirige quatre établissements de renom à Hong-Kong. Il est pourtant né à St-Denis et ne quitte l'île qu'à la vingtaine, par amour. Pas celui de la cuisine, qui n'est en rien une vocation pour ce chef au destin bohème, qui fera mille petits boulots. Rattrapé par un talent hors du commun, il devient le protégé de Pierre Gagnaire qui le nomme en un temps record à la tête de ses restaurants de Londres puis Hong Kong. Entretien avec un chef malgré lui...

#### **Vous avez beaucoup voyagé, qu'est-ce qui vous plaît à Hong Kong ?**

Dans l'avion en quittant La Réunion je me suis promis : « Un jour, j'irai à New York ». Hong Kong, c'est mon New York à moi. Quand j'ai débarqué, avec cette folie, cette urgence, ces néons, ce bruit incessant, je me suis dit : « Ah oui, c'est ici que je vais faire des choses ». C'est une ville d'entrepreneurs, c'est le bon endroit pour moi aujourd'hui ; mais c'est ultra pollué, j'ai des enfants, je n'y passerai pas toute ma vie.

#### **Vous reviendriez vivre à La Réunion ?**

Pourquoi pas ? Ça me plairait d'y ouvrir un resto. Il me semble que le marché commence à être prêt, j'ai vu de bons endroits très fréquentés, sympathiques, inventifs et de qualité lors de cette visite.

#### **Un petit mot sur le Makassar...**

Des festivals comme le Makassar, c'est toujours une bonne idée. Et revenir ici me plaisait. Très

sympa de collaborer avec le chef Pothin. On a des parcours assez semblables, il avait fait compatibilité au départ lui, et le voilà ici. A mon sens, il a bien compris les choses et il gère une bonne équipe, soudée.

#### **Comment définiriez-vous votre cuisine ?**

Très réunionnaise, en ce sens qu'elle est multiculturelle. On a ça d'emblée ici, ce melting pot. C'est ce qui m'a donné ma direction, je joue sur les gammes de goûts, sans crainte. C'est ce que j'ai trouvé et compris chez Gagnaire, ç'a été enfin mon déclic pour aimer ce métier !

#### **Vous n'aimiez vraiment pas ce milieu ?**

La cuisine, c'est difficile. On se fait gueuler dessus, on a des horaires monstrueux. C'est ingrat à la base. Pour moi, sans mentir, ce n'est pas une passion, c'est un travail. Je ne suis pas un passionné, je bosse... Aujourd'hui mon métier me plaît. J'y ai ajouté l'entrepreneuriat, ma patte. C'est pour les miens et moi que je travaille. Et je prends désormais un réel plaisir à être en cuisine. C'est là que les idées viennent et c'est encore ma place pour le moment...

Du 25 novembre au 2 décembre 2016, le Palm a été entièrement privatisé pour recevoir les 12 candidates à l'élection de miss France 2017. Et le moins qu'on puisse dire c'est qu'elles n'ont pas chômé, même dans notre petit coin de paradis ! Canyoning, tyrolienne, soirée créole en tenues traditionnelles, défilés, vol en hélicoptère vers le cirque de Mafate et surtout le redouté test de culture générale, essentiel pour le résultat final ! Dans un bel esprit de convivialité, les miss ont ensuite participé avec nos équipes à la réalisation d'un mannequin challenge au cœur de l'hôtel : difficile de garder son sérieux ! Un autre très joli moment restera le shooting photo dans la « black pool » du Palm, avec Christophe Licata, partenaire de danse de Sylvie Tellier dans l'émission *Danse avec les stars*, qui a accompagné les miss durant ce séjour riche en événements. Alicia Aylies, notre miss France couronnée originaire de Guyane, devrait revenir prochainement nous saluer, avec son écharpe...

## LE PALM, PALAIS DES MISS !





## JUSTINE OCLOO, l'avenir en vert

*A 35 ANS, ELLE OCCUPE DEPUIS JANVIER 2016 LE POSTE DE RESPONSABLE « QUALITÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT » AU SEIN DU GROUPE HOTELS & CO. C'EST SOUS SA HOULETTE QUE LE PALM ET LILOHA ONT OBTENU HAUT LA MAIN, EN MARS DERNIER, LA RECONDUCTION DE L'ECO LABEL EUROPÉEN, ACQUIS EN PREMIÈRE INSTANCE IL Y A DEUX ANS. ET VOUS SAVEZ QUOI ? C'ÉTAIT DÉJÀ EN PARTIE GRÂCE À JUSTINE...*

PAR KAREEN GUILLAUME

**L**a vie et ses facéties. Au départ, c'est un accident économique qui, fin 2014, conduit Justine Ocloo à effectuer un stage au Palm aux côtés d'Olivier Ménoret, alors responsable qualité et environnement du groupe Hotels & Co. Quelque temps auparavant, à Tours, l'agence de voyage qui employait Justine depuis six ans fermait définitivement ses portes. Que faire ? « J'ai eu envie de développer mes compétences, d'aller voir plus loin que de retrouver un emploi du même acabit, » dit-elle. Plus loin, c'est une formation à l'Institut d'Administration des Entreprises (IAE) en tourisme, spécialisée sur les problématiques de l'accueil du handicap, de l'ergonomie et de l'environnement. Elle se passionne pour le sujet. Alors ce stage au Palm s'avère une double aubaine pour Justine, fascinée de longue date par les îles. A cette époque, le groupe Hotels & Co se lance dans la démarche d'obtention de l'Eco Label Européen. Justine passera son stage – soit dix mois – à préparer minutieusement le dossier avec Olivier Ménoret. « Le Palm couvrait déjà tous les défis relevant de mes nouvelles compétences. J'ai passé une année extrêmement constructive. Avec Olivier, on se complétait bien. Je lui apportais le théorique de l'école, il avait lui l'expérience du terrain. »

PHOTOS: DR

### LA RÉUNION, SON ÎLE DES POSSIBLES

Et puis il y a l'île, cette île, découverte quinze ans plus tôt lors d'une première visite amoureuse dans l'Océan Indien. « Ce qui me plaît ici ? » Justine, Tourangelle métissée togolaise, trouverait presque la question saugrenue. « Les paysages, la nourriture, les gens, ce mix entre l'Afrique et la métropole. J'ai presque naturellement mes repères ici. » Comme une forme d'appartenance. Alors, quand la direction la rappelle pour remplacer Olivier parti vaquer sous d'autres cieux, cela ne fait que quelques mois qu'elle a regagné ses pénates en Val-de-Loire... mais Justine (re) plie bagage en moins de temps qu'il ne faut pour arriver à la porte d'embarquement de l'aéroport.

### FÉDÉRER AUTOUR DU TOURISME DURABLE

Depuis sa prise de poste, elle a mis en place des « tuteurs environnement » dans chaque service, sur la base du volontariat (*lire par ailleurs*). Pour faire remonter les besoins, opérer un bilan mensuel et entériner les bons gestes sur le terrain, sans nécessairement passer par la voie hiérarchique. En même temps qu'elle est arrivée CLEANEA (lire « clinéa »), cette machine qui permet aux hôtels de produire leurs propres détergents et désinfectants. Une petite révolution pour les équipes, des formations, des habitudes à prendre. Et puis, bien sûr, elle a préparé l'audit de confirmation de l'Eco Label Européen, opéré par l'AFNOR (Association Française de Normalisation). 24 critères obligatoires, 67 optionnels, un défi pour les 145 chambres que comptent les deux établissements du groupe réunis. « C'est un travail continu, il faut répéter, ré-expliquer », dit Justine.

« Nous sommes tous des acteurs de l'environnement, c'est ce que je rappelle aux équipes. C'est aussi le message que l'on essaie de faire passer aux clients. Pour que cela perdure, il faut beaucoup de pédagogie et qu'à terme les réflexes s'installent. » Son ambition est de fédérer les autres acteurs du tourisme dans l'île, en cette année 2017 qui se trouve être celle du Tourisme Durable. « Pour l'instant, nous sommes toujours les seuls à avoir ce label. C'est beaucoup de travail mais l'AFNOR ouvre un bureau à La Réunion et j'ai bon espoir que cela facilite les démarches », s'enthousiasme-t-elle. En attendant, depuis St-Pierre où elle s'est sentie « tout de suite » chez elle, Justine va planifier minutieusement son futur séjour à la découverte de l'Inde. « C'est un voyage qui se prépare », sourit-elle. Elle sait faire, sans nul doute.

### PORTRAIT

Marie-Edith PAN est hôtesse d'étage à l'Iloha. Elle s'est portée volontaire pour être LA « tutrice environnement » du service housekeeping. L'engouement et l'investissement des équipes sont notables. On ramène du vieux linge à donner, on recycle spontanément les serviettes de toilette usagées pour en faire des gants... Et on en parle !

« C'est un domaine qui m'intéresse, c'est bien pour tout le monde. Pour nous au niveau professionnel mais aussi pour nos enfants, finalement. Je donne les informations relatives à la qualité et l'environnement à mes collègues, des petits conseils aussi. Ça a changé la donne pour tout le monde. Avant, c'est sûr, on faisait moins bien le tri. Là je suis très vigilante... et je fais pareil chez moi maintenant ! »

# J'ai testé...

## Le soin "Aqua Sens" by AKEA SPA & BEAUTY

UNIQUE À LA RÉUNION, AQUA SENS BY AKEA EST UN SOIN EN PISCINE ATYPIQUE, VÉRITABLE EXPÉRIENCE DE LÂCHER PRISE ET DE LIBRE EXPRESSION DU CORPS. UN MOMENT D'EXCEPTION, À GOÛTER ABSOLUMENT, LE NEZ AU CIEL DANS UNE EAU À 28°. NOTRE JOURNALISTE A PLONGÉ ET VOUS RACONTE...

PAR KAREEN GUILLAUME



### ✦ AQUA SENS

Durée : 50 min - 75 €

Nous vous recommandons fortement de réserver vos soins à l'avance et idéalement au moment de la réservation de votre séjour à l'hôtel.

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

Avec mon maillot de bain pour seule certitude, je ne savais aucunement à quoi m'attendre. Le soin en spa, huile essentielle, massage et cabine feutrée, je connais. Mais là, grande première, donc délicieuse curiosité et légère impatience. Nathalie, spa manager, m'accueille. Elle est à l'initiative de la création de l'Aqua Sens et s'est formée auprès d'un ostéopathe réputé de l'île. Alors que nous arrivons au bord de la piscine, elle m'explique posément le concept : « Aqua Sens est une combinaison de shiatsu (massothérapie d'origine japonaise) et sa déclinaison aquatique, le watsu (relaxation aquatique en eau chaude). Au final, on obtient une forme de travail corporel très aboutie, douce et unique, qui combine mouvements doux et amples, étirements, le tout immergé dans l'eau chaude. »

Voilà, j'en sais un peu plus, c'est l'heure désormais de passer à ma partie favorite : la pratique... Nathalie m'entoure et me met en position de planche pour tester mon niveau de flottaison (moyen apparemment, damned). Oreilles dans l'eau donc coupée du bruit, je n'écoute et n'entends plus que moi. Au début je cherche à garder la notion de situation dans l'espace, à anticiper tous les mouvements possibles, puis je lâche prise et me laisse aller au doux rythme du ballet de Nathalie autour de moi. Elle a ôté ma pince à cheveux, je ne m'en suis même pas rendu compte. J'ai parfois le sentiment de tourner comme un enfant dans le ventre de sa mère et d'ailleurs me dis que pour une femme enceinte, ce soin doit être doublement divin... Ne pas sentir la pesanteur de son corps est déjà une sensation merveilleuse, quoique connue. Là, de surcroît, ce n'est pas moi qui définis mes mouvements dans l'élément liquide et c'est totalement inédit. Quand on est dans l'eau normalement, on nage ou alors on a pied et on papote accrochée au rebord, mais en tout cas on décide de ses actes alors que présentement, c'est Nathalie qui pilote mon corps. Cette prise en charge aquatique est plus relaxante que tout. Sensation extraordinaire de lâcher prise. Je plonge dans un état méditatif et me

sens parallèlement habile et aérienne comme une danseuse étoile. Mon corps flotte mais ma tête vole. Je perds toute notion de temps et suis surprise quand Nathalie me remet délicatement sur mes pieds au bout de 50 minutes. Déjà ?

### UN SOIN INÉDIT, À LA FOIS CORPOREL ET SPIRITUEL

Il faut prendre un petit temps pour revenir à soi, ne prévoyez pas de séance cardio à suivre, l'envie de calme prévaut. Aqua Sens peut désstabiliser de prime abord, ainsi que le reconnaît Nathalie. « Il n'y a pas de soin traditionnel en soi et puis certaines personnes craignent l'eau, c'est une autre exposition de soi, un autre élément. » Mais quand cela marche, le résultat peut être assez magique. En témoigne l'histoire de cette cliente adepte qui a convaincu sa maman de se prêter au jeu : une septuagénaire qui n'avait pas « revêtu un maillot de bain depuis quinze ans ». Après quelques premières minutes compliquées, la dame s'est détendue... et à la fin, elle est restée pour faire des longueurs dans la piscine !

Aqua Sens est sans nul doute une expérience originale, pleine d'émotions et assez spirituelle, dont on sort... un peu différent. Un moment que l'on s'offre est toujours magique en soi. Mais là je me dis qu'y retourner en l'ayant déjà vécu doit avoir une autre saveur, comme ces livres qu'on aime relire et qui nous apprennent quelque chose de nouveau à chaque fois. Aqua Sens est un bain de jouvence en forme de retour aux sources...



HOTELS @ CO

# EVASION

LE LITTORAL  
SAINT-LEUSIEN

L'ILE MAURICE,  
HORS DES SENTIERS  
BATTUS

THAÏLANDE  
CHIANG MAI,  
LA ROSE DU NORD

PHOTO: IRT - GABRIEL BARATHIEU





# Le front de mer Saint-Leusien

RÉPUTÉE POUR LES SAUTS DES PARAPENTISTES  
ET LA PLONGÉE SOUS-MARINE, SAINT-LEU EST UNE VILLE  
DE BORD DE MER. DÉCOUVERTE DU LITTORAL  
SAINT-LEUSIEN EN GARDANT LES PIEDS SUR TERRE...

PAR L.P.

PHOTOS : Remerciement à l'Office de Tourisme de l'Ouest

## UN PEU D'HISTOIRE

Longtemps appelée Boucan Laleu ou Repos Laleu, du nom de son premier résident, cette région de l'île a été progressivement peuplée au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le territoire devient paroisse en 1776 sous le nom de Saint-Leu, puis classé en commune en 1790. L'importance de la production de café explique que Saint-Leu ne participe pas immédiatement à l'essor de la canne et du sucre. Toutefois, entre 1840 et 1850, l'économie de plantation cannière supprime celle reposant sur les épices et le café. Pendant les deux premiers siècles de l'installation des habitants, la ville a vu apparaître plusieurs

infrastructures dont l'église de la Salette (1859), qui abrite un événement annuel. Après l'abolition de l'esclavage, l'activité économique et sociale se stabilise. La bande littorale offre quelques ressources de la mer : la petite pêche à partir de l'abri du lagon, la chaux tirée des blocs de coraux, les salines de la Pointe au Sel. L'abandon du transport ferroviaire puis la fermeture, en 1978, de la dernière usine sucrière locale (Stella Matutina) vont plonger les bas dans une certaine langueur mais le développement de l'activité touristique va contribuer au réveil du centre-ville.



## KÉLONIA, L'OBSERVATOIRE DES TORTUES MARINES

Depuis son ouverture en 2006, Kélonia a réussi à s'imposer dans tout l'Océan Indien comme LE grand centre d'observation, de recherche et de découverte de ces reptiles vulnérables et menacés. A travers un parcours muséographique très ludique, l'observatoire des tortues marines a pour mission de sensibiliser le public à l'environnement et à la protection des tortues. Il participe en parallèle à des programmes d'étude et de conservation des tortues marines. Kélonia possède quatre des cinq espèces de tortues marines présentes dans l'Océan Indien : la tortue verte, la tortue imbriquée, la tortue caouanne et la tortue olivâtre. De plus, le centre de soins accueille les tortues blessées ou malades, pour les relâcher en mer une fois guéries. Par ailleurs, le musée propose

de découvrir les nombreux usages des écailles de tortues, qui ont perduré jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, illustrant la place de la tortue dans les sociétés humaines au gré des époques et des lieux. Enfin, Kélonia c'est aussi une boutique axée sur le thème de la tortue. On y retrouve à la vente des objets artisanaux en écailles de tortue verte (d'élevage) réalisés par les quatre derniers écaillistes de La Réunion. A noter que ces artisans se servent des derniers stocks contrôlés et certifiés d'écailles. Un artisanat en voie de disparition donc, qu'il est possible de découvrir lors des ateliers vivants programmés les lundis, mardis, mercredis et jeudis de 14 à 18 h.

Ouvert du lundi au dimanche de 9h à 18h

Tarifs : Tarif plein : 7 euros - Tarif réduit : 5 euros

Tél. 02 62 34 81 10. <http://museesreunion.re/>



#### LA ROUTE DES PLAGES EN VÉLO ÉLECTRIQUE

Pourquoi ne pas louer un vélo à assistance électrique afin de profiter sans difficulté de la diversité des paysages réunionnais que vous offrent littoral, savane, champs de cannes, forêts et volcan ? E-Vélo Réunion vous propose l'accompagnement sur plusieurs circuits thématiques qui vous permettront la découverte du patrimoine réunionnais, de la faune, de la flore et de la gastronomie créole. Choisissez par exemple, « la Route des plages » et vous irez entre mer et montagne pour apprécier la vue extraordinaire du littoral de Saint-Leu, depuis cette piste cyclable, entre sable blanc et sable noir. Le long de cette côte sauvage, vous effectuerez plusieurs pauses pour découvrir et immortaliser toutes les richesses du patrimoine ainsi que les curiosités naturelles.

Tarif : 49 €  
Tél. : 06 93 550 501  
[www.evelo.re](http://www.evelo.re)

#### LE CIRCUIT DÉCOUVERTE DE BOUCAN LALEU À KARTIÉ 3 LETTRES

Clovis, « l'éclaireur de l'Ouest », vous contera avec passion l'histoire des bâtiments de la Compagnie des Indes qui bordent la place de la Mairie, ou encore celle de l'ancienne gare de chemin de fer et du port qui contribuèrent chacun à leur manière au développement de la ville. Il vous emmène à la découverte de l'église Sainte-Ruffine et de sa célèbre relique et enfin sur le sentier pavé jusqu'à la Batterie des sans-culottes ; un lieu chargé d'histoire qui offre un splendide point de vue sur la ville et la baie de Saint-Leu. Après ce circuit d'environ deux heures, monuments historiques, révolution des esclaves, mystères religieux, invasion anglaise et histoire du café... n'auront plus de secret pour vous.

De Boucan Laleu à Kartié 3 lettres - tous les lundis de 9h à 11h  
Tarifs : 9 € adulte / 6 € enfant (de 4 à 11 ans)

PHOTOS: STÉPHANIE LORENTE



#### UNE DÉCOUVERTE UNIQUE LE MUSÉE DU SEL

La Pointe au Sel à Saint-Leu permet l'exploitation d'un sel de qualité exceptionnelle. Cet espace naturel du littoral ouest accueille des salines exploitées artisanalement par des paludiers et un musée du Sel. L'ensemble propose de connaître l'histoire singulière de ce site et de ce condiment. Une véritable rencontre avec le passé et des sauniers au savoir-faire traditionnel. Après la visite de ce site unique, les procédés de fabrication du sel, les différences entre la fleur de sel, le gros sel et le sel pilon n'auront plus de secret pour vous.

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 17h  
Entrée gratuite.  
Tél. 02 62 34 67 00  
[www.cg974.fr/culture/musee-sel](http://www.cg974.fr/culture/musee-sel)



#### UN PETIT TOUR AU SOUFFLEUR

Le souffleur est une curiosité naturelle du littoral de Saint-Leu. La rencontre de la houle de l'Océan Indien et de la roche volcanique de l'île produit l'apparition d'un jet d'embruns, violent, capable de monter jusqu'à plusieurs mètres de hauteur. L'effet spectaculaire est garanti par forte houle mais il faut rester prudent !

#### ✧ POUR PLUS D'INFORMATIONS

Office de Tourisme de l'Ouest  
- [www.ouest-lareunion.com](http://www.ouest-lareunion.com)  
- Bat Laleu 1, rue le Barrelier  
- Tél. : 08 10 797 797  
Ouvert du lundi au vendredi  
9h-12h / 13h30-17h30  
et le samedi 9h-12h / 14h-17h

PHOTOS: OFFICE DE TOURISME DE L'OUEST

# MY MORIS, l'île Maurice hors des sentiers battus !

AMUSANTES, INFORMATIVES  
ET ORIGINALES,  
LES ACTIVITÉS PROPOSÉES  
PAR MY MORIS VOUS  
PERMETTENT DE DÉCOUVRIR  
LES RICHESSES DE LA  
CULTURE ET DE L'HISTOIRE  
DE L'ÎLE MAURICE ET D'ALLER  
À LA RENCONTRE  
DE SES HABITANTS.

LAETITIA PARSİ



**M**y Moris est une aventure née de la passion commune de Maya et Shakti pour la culture, l'histoire et le patrimoine de l'île Maurice. Toutes deux sont parties d'un constat : « C'est vrai que les plages de sable blanc, la mer couleur turquoise et la nature tropicale luxuriante sont absolument magnifiques mais l'île Maurice c'est bien plus que cela... ». En effet, c'est aussi 14 langues parlées sur une petite île au milieu de l'océan, l'histoire sanglante des esclaves au temps de la Compagnie des Indes, l'esprit d'aventure des migrants qui ont quitté l'Inde et des régions lointaines en Chine pour commencer une nouvelle vie, la douceur du sucre mais aussi le goût amer du pénible travail dans les champs de canne, la présence invisible des ancêtres qui protègent ou jettent des sorts et aussi aujourd'hui une île pleine d'énergie qui évolue et se réinvente sans cesse. C'est tout cela et plus encore que Maya et Shakti veulent vous faire découvrir lors de vos visites. Résultat : des rencontres insolites, des flâneries dans l'histoire du pays et l'exploration de son patrimoine culturel que vous garderez longtemps en mémoire.

Les activités de découvertes culturelles de My Moris vous plongent dans l'histoire, les religions, les langues, l'artisanat et les cuisines de l'île sœur.

PHOTO: DR. VIRGINIE TENNANT



## QUELQUES EXPÉRIENCES MY MORIS...

- **Une découverte historique et culinaire de la capitale**  
Carrefour privilégié entre l'Asie, l'Afrique et l'Europe, Maurice a toujours occupé une position stratégique sur les routes maritimes de l'Océan Indien. Port Louis, important port commercial, est le témoin privilégié de cette riche histoire. La visite mêle une exploration à pied de l'héritage cosmopolite de la capitale, avec de nombreux arrêts pour déguster la savoureuse cuisine de rue. Lors de cette exploration culinaire et historique, vous remonterez le temps à l'ombre des vieux bâtiments de pierres noires de l'époque coloniale, flânerez dans les rues hautes en couleurs et bruyantes du quartier chinois, vous laisserez porter par le parfum enivrant de la rue des épices...
- **A la rencontre des vieux métiers et commerces de la ville**  
Ville portuaire et commerçante, Port-Louis a longtemps été un arrêt privilégié sur la route des Indes. Son charme et les opportunités commerciales qu'elle offrait ont attiré des commerçants du monde entier. Ces aventuriers venant d'Inde, de Chine ou de France ont façonné son histoire, lui donnant une identité unique et cosmopolite. Durant cette balade, vous découvrirez les commerces insolites et méconnus dont foisonne la ville. Barbier, ferblantier, tailleur, cordonnier, imprimeur... et rencontrerez les quelques vieux artisans encore en activité, qui partageront leur histoire et vous initieront à leur savoir-faire dans leur atelier.
- **Balade exceptionnelle à pied & en bateau à Port-Louis**  
Explorez l'histoire passionnante du quartier autour des quais et du port. Marchez dans les pas de Mahé de Labourdonnais, découvrez les vestiges des premiers bâtiments de la colonie française, ainsi que le mur du bain où étaient enfermés les esclaves marrons. Votre guide vous racontera la vie de Ratsitane, ce prince malgache trahi par les Anglais et par les siens... Puis embarquez à bord de La Bonite avec Toto le skipper, pour la visite de la rade de Port-Louis en bateau ! Ce sera l'occasion d'entendre l'histoire du port, de voguer lentement le long des berges pour profiter de la beauté inattendue de ce paysage industriel.
- **Plongez dans la douceur de vivre du village de Poudre d'Or - Balade à vélo**  
Cette nouvelle balade vous transporte au temps du naufrage du Saint-Géran, sur les pas de Paul et Virginie. Poudre d'Or est un lieu singulier, niché entre les champs de cannes et la mer. Village de pêcheurs et de planteurs, deux réalités mauriciennes s'y côtoient sereinement. Vous prendrez le temps de converser avec un pêcheur tissant des casiers en bambous. Puis une visite des lieux de culte des différents quartiers est l'occasion de dévoiler la foisonnante variété de la spiritualité de l'île avant de déguster un thé mauricien dans un endroit extraordinaire.



- **Les belles histoires de Madame Azor - Balade à vélo**  
Comment vivait-on sur une propriété sucrière au XIX<sup>e</sup> siècle? Remontez le temps pour vivre une aventure qui vous plongera dans l'histoire d'un domaine sucrier. Roulant à travers les champs, découvrez les couleurs éclatantes du temple hindou où priaient les laboureurs venus de l'Inde. Vous ferez un arrêt sur le perron de la petite boutique chinoise en pierres si typique de la campagne mauricienne. Sans oublier bien sûr l'immense usine à sucre, pivot de la vie de ce domaine. Vous visiterez enfin la majestueuse maison de maître à l'ombre d'un bel intendant aux branches infinies.

✻ Pour plus de renseignements :  
info@mymoris.mu - www.mymoris.mu



Chiang Mai, une ville moderne au patrimoine historique très riche...

# CHIANG MAI, la rose du Nord

*SITUÉE À 700 KM DE BANGKOK, CHIANG MAI EST LA VILLE PRINCIPALE DU NORD DE LA THAÏLANDE. CONNUE SOUS LE NOM DE « ROSE DU NORD », LA VILLE ET SES ENVIRONS OFFRENT DES PAYSAGES D'UNE BEAUTÉ STUPÉFIANTE ET UNE IDENTITÉ CULTURELLE UNIQUE.*

PAR LAETITIA PARSI

PHOTOS : OFFICE NATIONAL DU TOURISME DE THAÏLANDE



Chiang Mai possède une longue histoire à part entière qui a contribué à la préservation de son identité culturelle. Celle-ci est visible à la fois dans la vie quotidienne des habitants qui ont perpétué leur dialecte original, leurs coutumes et leur cuisine et également dans le patrimoine d'anciens temples fascinants pour leur architecture avec de nombreux détails décoratifs. Chiang Mai maintient aussi sa célèbre tradition en tant que centre de l'artisanat, qui produit des objets en argent, en bois, des céramiques parmi bien d'autres choses qui font de la ville la destination principale pour l'achat de l'artisanat dans tout le pays.

## DEUX TEMPLES À VISITER DANS LA RUE SUTHEP

- **Le Wat Suan Dok** a été construit au XIV<sup>e</sup> siècle dans les jardins d'agrément du monarque de Lanna et présente la caractéristique particulière de posséder plusieurs Chedis (édifices religieux Thaïlandais) blancs, qui renferment les cendres des membres de la précédente Famille Royale de Chiang Mai. Préservé dans une seconde chapelle se trouve un Bouddha de bronze vieux de 500 ans, l'une des plus grandes effigies de Thaïlande.

- **Le Wat U-mong**, ce charmant temple pour la méditation, fondé durant le règne du Roi Mengrai, est très différent des autres temples majeurs de Chiang Mai, et profite d'un paysage presque bucolique.



**VOTRE AVENTURE COMMENCE  
À CHIANG MAI**

Au-delà de la ville, la province de Chiang Mai s'étend sur une superficie de plus de 20 000 km<sup>2</sup>, offrant les paysages les plus pittoresques de tout le Royaume. La vallée fertile conduisant la rivière Ping est un patchwork de champs de pavots, entourés de collines onduleuses, et la province toute entière est composée de montagnes couvertes de forêts (comprenant le plus haut sommet de Thaïlande, Doi Inthanon), de jungles et de rivières.

Chiang Mai est donc le terrain idéal pour les voyages pleins d'aventures, lors d'un trekking, d'un rafting en rivière ou d'un safari en voiture tout-terrain. La découverte des villages traditionnels et des habitants constituant les tribus régionales se distinguant par leurs tenues tribales colorées et leur mode de vie pratiquement vierge de toute présence du monde moderne vient s'ajouter au charme des paysages. Et bien sûr, des hôtels luxueux, des hébergements en montagne et d'autres services fournissent tout le confort et les services qui font la réputation de la Thaïlande auprès des voyageurs.



**UNE ACTIVITÉ ? LE TREKKING**

La randonnée dans les montagnes du Nord est l'une des activités les plus populaires à Chiang Mai. Le Parc National de Doi Inthanon inclut le sommet le plus haut de Thaïlande, culminant à 2 565 mètres au-dessus du niveau de la mer. Riche en espèces végétales et animales, particulièrement ornithologiques, possédant des chutes d'eau, des pistes de randonnées naturelles et des villages de tribus montagnardes telles que les Hmongs et Karens, le parc à lui tout seul est le meilleur site touristique de Chiang Mai et vaut vraiment la visite.

*Les ombrelles, les bijoux,  
les sculptures sur bois...*

**UN ARTISANAT  
À LA FOIS TRADITIONNEL  
ET MODERNE**

Chiang Mai est sans nul doute le centre majeur pour la qualité de son artisanat, ses antiquités et les produits provenant des tribus montagnardes. Les cotons sont d'une qualité incomparable et s'adaptent à toutes les modes et les styles de décoration d'intérieur. On ne peut parler de la fabrication des ombrelles sans mentionner Bo Sang, où les villageois sont investis dans la confection depuis 200 ans. Tous les matériaux, les soies, les cotons, le papier Sa (extrait de l'écorce du mûrier) et les bambous sont produits localement. L'argenterie thaï la plus délicate est réalisée à Chiang Mai, où certaines familles pratiquent cet art de génération en génération pour créer bols, récipients et objets décoratifs d'une valeur authentique. Le cisèlement du bois est un art traditionnel du Nord de la Thaïlande, visible dans de nombreux temples, désormais largement employé pour réhausser par ses motifs les meubles, les chaises, les tables, les lits... Les bois les plus couramment usités sont le tek, le bois de rose et le rotin. Chiang Mai est aussi un centre majeur de l'industrie de la poterie en Thaïlande. Les articles prisés sont les céladons, produits dans des formes différentes dont les services de table, les pieds d'abat-jour et autres objets de décoration.



**SAN KAMPHAENG, UN VILLAGE À VISITER**

Situé à 13km à l'Est de la ville de Chiang Mai, San Kamphaeng est célèbre pour sa production manuelle de soie et de coton. Le village présente des produits ainsi que des démonstrations des différentes étapes de la fabrication de soie. Sur la route de Chiang Mai vers San Kamphaeng, vous trouverez des usines et des boutiques de souvenirs et d'artisanat traditionnel. Cette région est également réputée pour ses sources thermales. Situées au cœur d'un environnement naturel composé d'arbres et de collines verdoyantes, ces sources sont riches en soufre et possèdent des propriétés curatives et régénératrices.

De nombreux événements se déroulent chaque année à Chiang Mai, notamment le Festival des Fleurs en février avec une parade de chars, des concours de beauté...

# AKÉA SPA

*Des produits qui éveillent  
tous vos sens !*



**A**kéa est la marque de spa commune au PALM Hotel & Spa et à l'ILOHA Seaview Hotel, créée par Nanou Jam. La philosophie d'Akéa s'inspire de l'histoire millénaire des soins du corps et de l'esprit à travers le monde, qui se perpétue aujourd'hui pour donner naissance à un art de vivre. Les produits cosmétiques ou de bien-être Akéa, dont la composition s'inspire toujours de beaux voyages, promettent d'intenses moments de détente et de bonheur. La plupart d'entre eux ont pour origine la région de l'Océan Indien. Les huiles de massage sont élaborées à partir d'essences subtiles de fleurs et de plantes. Cette gamme de produits signée Akéa Spa & Beauty, en vente dans les boutiques du PALM Hotel & Spa et de l'ILOHA Seaview Hotel, se compose de gels douche, sels de bain, huiles de massages, bougies parfumées... entièrement dédiés à votre relaxation.

## SECRET DE SPA, LA SIGNATURE OLFACTIVE D'AKÉA

C'est en étroite collaboration avec Luzi Fragrance, une entreprise familiale suisse élaborant des senteurs uniques depuis 1926, que François Rossolin, artisan parfumeur réunionnais, a travaillé sur l'élaboration de la gamme « Secret de Spa », une exclusivité d'Akéa. Cette fragrance, mélange de frangipanier, de vanille... se décline en eau de parfum, eau de toilette, parfum d'intérieur, sels de bain, gel douche, huile de massage, lait pour le corps, bougie parfumée, brume d'oreiller, etc. Originaire de Saint-Louis, François Rossolin a passé une grande partie de son enfance aux Comores et à Mayotte. C'est certainement entouré des champs d'Ylang-Ylang et de vanille que possédait sa famille qu'il a développé une passion pour ces parfums aux senteurs de l'Océan Indien.

## BIO AKÉA VISAGE, DES SOINS NATURELS D'EXCEPTION !

Imaginée et conçue spécialement pour Akéa Spa, Bio Akéa Visage est une gamme de soins née du désir d'offrir des soins naturels adaptés à la peau de chacun. La ligne Bio Akéa Visage est composée d'ingrédients d'origine végétale issus de l'agriculture biologique, avec des formules sans ajout de paraben ou de colorant... A noter que Bio Akéa dispose du label BEE, Label Biologique Ecologique Ethique. Ce label garantit la transparence et le respect de tous les acteurs de la cosmétique impliqués dans la création des divers produits (producteurs, fabricants, vendeurs, citoyens).

# #Çarefait !



# AIRFRANCE



## FRANCE IS IN THE AIR



## OUI À LA HAUTE CUISINE

Dégustez des menus élaborés par de grands chefs français étoilés, accompagnés d'une sélection des meilleurs fromages et pâtisseries.

AIRFRANCE KLM

France is in the air : La France est dans l'air.

AIRFRANCE.RE



SA au capital de 126 748 776 € - 420 695 718 - RCS Bobigny - 45, rue de Paris, 93071 Bobigny Cedex.