

Signature

BY HOTELS & CO

TENDANCE

*les 10 ans du
Palm Hotel & Spa*

COUP DE COEUR

*Les acteurs de
Scènes de ménage
en tournée
à La Réunion*

EVASION

*La province
du Guangdong
en Chine*



La Réunion
l'histoire du temps

N°8

Le Sommet de la Gourmandise Réunionnaise



Piton des Neiges

PROFONDÉMENT RÉUNIONNAISE, PITON DES NEIGES, ALLIE LE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL DES ÉLEVEURS DES HAUTS ET LA NATURE GÉNÉREUSE DE L'ÎLE. CRÉATRICE DE PRODUITS LAITIERS DEPUIS PLUS DE 50 ANS, LA MARQUE A SU ÉVOLUER ET CONTINUE D'INNOVER EN PROPOSANT AUJOURD'HUI PLUS DE 30 PRODUITS ORIGINAUX.

PITON DES NEIGES ÉCRIT L'HISTOIRE AU CÔTÉ DES RÉUNIONNAIS.



Champs de cannes à perte de vue,

cases créoles ornées de lambrequins, La Réunion regorge de nombreux vestiges, témoins d'un riche passé historique. C'est cet héritage architectural, culturel et authentique que nous cherchons absolument à préserver chez Hotels & Co et ce, malgré l'environnement constamment en effervescence dans lequel nous évoluons.

Que ce soit à l'ILOHA, au PALM, dans nos centres de bien-être AKÉA ou aux Caves du PALM, de nombreux changements ont eu lieu ces six derniers mois ! Ce qui reste immuable, en revanche, c'est cette philosophie qui a forgé notre identité : une passion indéniable de notre métier et ce désir de préserver les paysages majestueux de l'île, du battant des lames au sommet des montagnes.

Cette année est avant tout synonyme de renouveau pour ILOHA Seaview Hotel, l'établissement avec lequel toute l'aventure Hotels & Co a commencé. Piscine chauffée, réaménagement du restaurant Kotémer avec cuisine ouverte, ajout d'une salle à la Cas' Akéa mais aussi de nouvelles cartes concoctées par notre chef Kevene Marimoutou ! Des plats aussi colorés que savoureux mettant à l'honneur les légumes bio de l'Îlot paradis.

Dans cette nouvelle édition, nous vous invitons à revivre les moments forts de la soirée qui a marqué les dix ans du PALM Hotel & Spa. Davy Sicard, artiste talentueux et invité surprise, vous révélera également ses péchés mignons... Issue d'un univers artistique totalement différent, Céline Delacourt vous mènera dans son monde onirique où meubles design se confondent en objets d'art. Artistes du petit écran, en escale pour un tournage exceptionnel dans l'île, c'est entre deux *Scènes de ménage* que Marion Game et Gérard Hernandez nous ont livré leurs impressions sur La Réunion.

Enfin, nous nous remémorerons le temps « lontan » avec la visite du Domaine de Manapany, situé dans le cadre verdoyant et authentique du Sud sauvage de l'île. Un cadre luxuriant que nous cherchons à tout prix à protéger, conscients de l'incroyable potentiel de notre île. Une île aux multiples couleurs, qu'il s'agisse de ses paysages époustouffants, de ses plats colorés aux saveurs d'ailleurs et bien sûr de sa population métisse.

Michel et Nanou Jam

Président et directrice générale d'Hotels & Co

PHOTO DE COUVERTURE : HOTEL&CO - IRT EMMANUEL VIRIN



GRUPE
HOTELS & CO
ÎLE DE LA RÉUNION

Société Editrice : **JAM HEMISPHERE**. Pointe des châteaux - 97436 Saint Leu - Ile de La Réunion - Directeur de la publication : **Patrice PETA** - Directrice de la rédaction : **Frédérique DUPLAIN** - Conception, Réalisation, Fabrication : Les Editions d'Ailleurs - 10 Boulevard Poissonnière 75009 Paris / Rédacteur en chef : **Caroline Prost** - Caroline.prost@editionsdailleurs.com / Conception graphique : **Caroline Six-Wodka** - carosk@wanadoo.fr / Secrétariat de rédaction : **Stéphanie Hervé** Steph.herve@wanadoo.fr - **Sandrine Foy** sfoyt@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Laurence Lai King, Frédéric Sellier, Laetitia Parsi, Jonas Akhoun et Christine Cornavin** (Studio Lumière), **Anais Piccioli, Nicolas Latrille, Nahema David, Georges Haenel** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com / **SIB IMPRIMERIE** : 62200 Boulogne Sur Mer. La photo de couverture a été réalisée avec l'aimable collaboration de **Carine Lecomte Janois** de la boutique Carla Conta, et **Géraldine Morizet** de la boutique GEM ATELIER BIJOUX.



m'offrir le meilleur

En Classe Club Austral, bénéficiez du meilleur d'Air Austral : un service d'excellence et un équipage aux petits soins rien que pour vous. Profitez aussi d'un maximum de confort dans une cabine spacieuse de seulement 14 sièges et offrez-vous le luxe de pouvoir vous endormir en étant parfaitement allongé comme dans un lit, en toute intimité.

Autant de raisons de choisir Air Austral.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

air-austral.com

0 825 013 012 Service 0,15 € / min
+ prix appel
ou dans votre agence de voyage

f I love Air Austral i airaustralofficiel



AIR AUSTRAL

Vous serez toujours au cœur de notre compagnie

neallus crédit photos : Studio Lumière

PHOTOS: ©MTPA - THIERRY HOARAU - DR



6 **INSTANTANÉS** : *Lounge Up, l'expérience client à l'ère du digital*

8 **HOTELS & CO – TENDANCES**

10 **CULTURE** : *Céline Delacourt, du rêve au design*

12 **SHOPPING** : *Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix*

16 **SOIRÉE PALM** : *Les 10 ans du Palm Hotel & Spa*

18 **ACTUALITÉS** : *Hommage au Palm Hotel & Spa*

20 **ACTUALITÉS** : *Expériences Grand Raid !*

22 **CARNET SECRET** : *Davy Sicard, son péi, son ker*

24 **LES CAVES DU PALM** : *Les conseils personnalisés d'un passionné*

26 **PARTENAIRE** : *L'îlot Paradis, la passion de la terre au service du goût*

28 **HOTELS & CO – ATTITUDES**

30 **SUCCESS STORY** : *Isautier, la saga d'une distillerie familiale*

34 **ÉVÈNEMENTS** : *Les acteurs de "Scènes de ménage", en tournée dans l'île*

36 **ÉVÈNEMENTS** : *L'Iloha, des rénovations écoresponsables*

38 **PORTRAIT** : *Kevene Marimoutou, un chef au grand cœur*

40 **BIEN-ÊTRE** : *Le soin Bio Akéa à la Cas'Akéa*

42 **HOTELS & CO – EVASION**

44 **ÉVASION ILE MAURICE** : *Les merveilles de l'Ouest et du Sud-Ouest*

46 **ÉVASION CHINE** : *Province du Guangdong, entre authenticité et modernité*

48 **LA RÉUNION** : *Le domaine de Manapany, témoin de l'histoire de l'île*

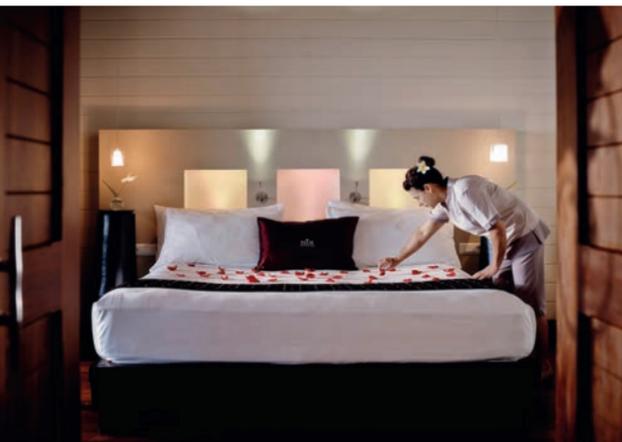
22



10

LOUNGE UP

L'expérience client à l'ère du digital



AU PALM, L'APPLICATION D'E-CONCIERGERIE "LOUNGEUP" OFFRE DÉSORMAIS UNE EXPÉRIENCE EN CONTINU À UNE CLIENTÈLE LOCALE ET INTERNATIONALE ! CETTE APPLICATION SERA ÉGALEMENT BIENTÔT DISPONIBLE À L'ILOHA !

Disponible en quatre langues (français, anglais, allemand et chinois), l'application mobile répertorie l'ensemble des installations et services proposés mais aussi des informations utiles telles que les menus et horaires d'ouverture des restaurants ou encore le programme des activités. Grâce aux formulaires, réservez votre soin au spa ou votre table au restaurant du bout des doigts.

« LoungeUp », c'est aussi la plate-forme privilégiée afin d'en connaître un peu plus sur notre équipe... et surtout communiquer avec elle par le biais d'une messagerie instantanée, avant, pendant ou après votre séjour ! En effet, l'application est disponible dès votre réservation sur le site Internet de l'hôtel (www.palm.re) et vous permet d'interagir directement avec nos équipes. Une envie de découvrir des recoins secrets de La Réunion ? Notre conciergerie sera ravie de vous prodiguer des conseils avisés et personnalisés afin de vous aider au mieux à organiser votre séjour, selon vos envies. Et si vous souhaitez louer une voiture ou prévoir une attention particulière telle qu'un bouquet de fleurs en chambre ? Ayez le réflexe « LoungeUp » !

*** EN AMONT DE VOTRE SÉJOUR :**
l'application est accessible dès la confirmation de votre réservation via le site Internet de l'hôtel : des codes personnalisés vous seront envoyés par e-mail.

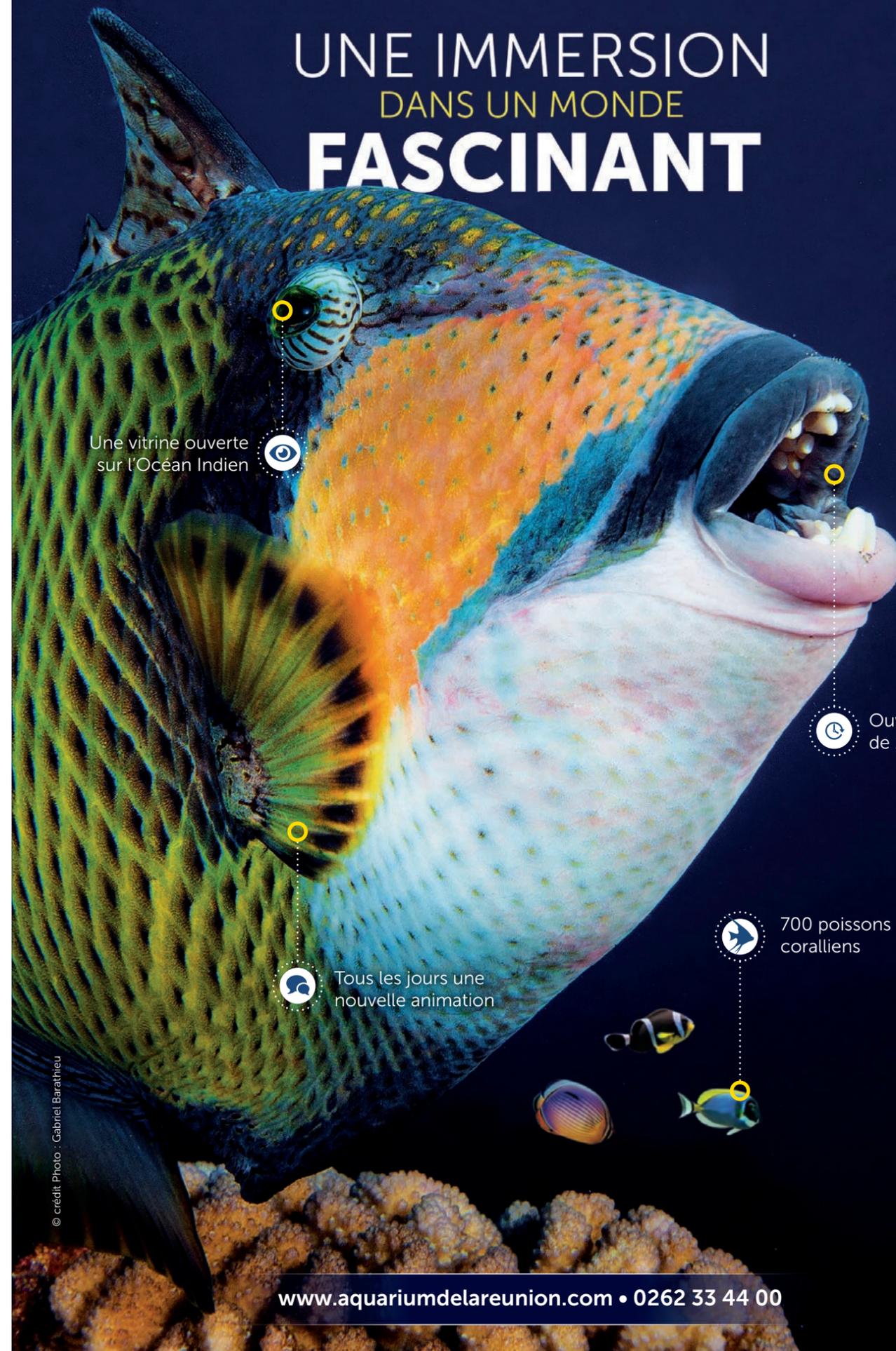
LORS DE VOTRE SÉJOUR :
l'application est accessible directement en vous connectant au Wi-Fi de l'hôtel à partir de votre smartphone, tablette ou ordinateur.

PHOTO : HOTELSCO / STUDIO LUMIERE



Aquarium de La Réunion
Saint-Gilles-Les-Bains

UNE IMMERSION DANS UN MONDE FASCINANT



Une vitrine ouverte sur l'Océan Indien



Ouvert 7j/7 de 10h à 18h



700 poissons coralliens



Tous les jours une nouvelle animation



HOTELS & CO

TENDANCES

CULTURE LOCALE :
CÉLINE DELACOURT

SHOPPING

CARNET SECRET :
DAVY SICARD

LES CAVES DU PALM,
LES CONSEILS
D'UN PASSIONNÉ

PARTENAIRE : L'ÎLOT
PARADIS, LA PASSION
DE LA TERRE AU
SERVICE DU GOÛT

PHOTO: HOTELS&CO / STUDIO LUMIERE



CRÉATRICE DE MOBILIER,
DESIGNER D'ART,
ARCHITECTE...
CÉLINE DELACOURT N'A QUE
FAIRE DES ÉTIQUETTES,
DU MOMENT QU'ELLE CRÉE
ET PARTAGE SA PASSION AVEC
D'AUTRES ARTISANS LOCAUX.
ELLE INVENTE DES MEUBLES
COMME ON RACONTE
DES HISTOIRES ! UN VOYAGE
ENTRE RÊVE ET CRÉATION...
PAR FRÉDÉRIC SELLIER



CÉLINE DELACOURT, du rêve au design...

Envie d'une pause sur « la Table Buissonnière », d'un relooking sur « la coiffeuse Madame » ou d'un instant plaisir autour de la table d'apéro/tapas « i Hombre ! », plus qu'un programme, c'est une véritable invitation à la rêverie à travers laquelle la créatrice revisite le mobilier d'intérieur. Cette sensibilité pour le design, Céline Delacourt l'a cultivée dès son enfance. Après une formation d'architecte à l'Ensam de Montpellier et de nombreux échanges à l'international (Asie, Etats-Unis, Espagne) elle s'installe à l'Île de La Réunion où elle vit depuis dix-sept ans. Dès son arrivée, elle multiplie les collaborations avec des agences d'architecture en tant qu'architecte indépendante dans les domaines du logement social, de la maison individuelle, de l'évènementiel ou du design. En parallèle, elle s'essaie à l'enseignement à l'École d'Architecture de La Réunion et comme formatrice à l'IRT (Île de La Réunion Tourisme). Durant ces années, elle établit une réelle complicité avec le monde de l'artisanat péi. Et puis, en 2006, c'est le grand saut. Prise d'une irrésistible envie de créer ! « C'était peut-être dû aussi à la naissance de mon fils... », souligne Céline Delacourt. J'avais un besoin vital de créer. J'ai accouché en même temps de mon projet de sortir une collection. J'ai multiplié les voyages en Indonésie et dans tout l'océan

Indien, à la recherche de matières et d'inspiration. J'ai commencé en autoproduction, pour créer mes meubles. Mon activité s'est d'abord faite bon gré mal gré, puis j'ai vite été rattrapée par le monde des arts réunionnais. J'ai été classée comme une artiste, ce qui m'a donné l'occasion de collaborer avec d'autres artistes et plasticiens tels des photographes, graphistes, céramistes... Le travail du designer ne s'arrête pas, pour moi, à la production des pièces. Je veux travailler toutes les matières, pour véhiculer mes idées. J'aime me pencher sur la relation homme femme, comme retranscrire un chagrin d'amour par exemple, en meuble. J'aime raconter des histoires et des émotions, au travers de mes créations mobilières conceptuelles. » Métal, bois, cuir, laine ou encore broderie se mélangent ainsi pour réaliser des meubles empreints d'humanité. Céline Delacourt donne naissance à une vraie collection, entre prototypes et meubles de série. Même les frites d'aquagym retrouvent une nouvelle vie avec cette créatrice pour donner corps à un canapé ! « J'aime travailler avec différents artisans d'art mais également avec des entreprises sociales, comme à Madagascar ou même dans l'île. Je veux associer ma démarche à une éthique sociale péi. C'est un vrai challenge pour moi ! » Au-delà du concept, Céline Delacourt a rêvé de ses créations, avant de créer ses rêves...

PHOTOS: ERIC LAFARGUE



Page de gauche :
L'artiste Céline Delacourt
au milieu
de ses créations.

Dans l'esprit
de la créatrice, tous
les objets ont droit
à une seconde vie.





PHOTOS: ABIGAIL MORELLON

Indriya **On the road again**

Il y a quelques années, Aïssa a décidé de créer sa propre ligne de prêt-à-porter à La Réunion. Oscillant entre chic et décontraction, Indriya est une marque responsable et positive. Les collections sont réalisées dans des matières naturelles haut de gamme et fabriquées de manière respectueuse pour l'homme et l'environnement. Et la créatrice veille aux détails et aux finitions. Chaque pièce est méticuleusement travaillée, les coupes sont soignées et les tissus choisis avec la plus grande attention. La dernière collection Oaxaca, entièrement réalisée en soie lavée, nous embarque pour une balade dans le désert mexicain !

L'imprimé cactus, revisité par Aïssa, mêle vert amande et rose poudré dans un délicat univers pastel. Indriya c'est aussi des bijoux en vermeil, soit de l'argent 925 recouvert d'une couche d'or 18 ou 22 carats. La collection bijoux rejoint celle du prêt-à-porter en proposant des teintes de vert et d'or ainsi que des pendentifs rappelant le thème du Mexique. A noter que les créations Indriya sont disponibles en éditions limitées.

• La collection vêtements est disponible uniquement en ligne <http://indriyaclothing.com/> et lors de ventes privées. Les bijoux sont également disponibles chez Sodade (à L'Eperon) et la Petite Brindille (à l'Ermitage).

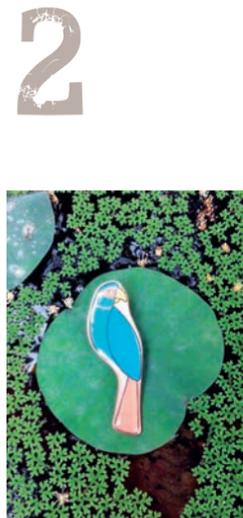
CKOMÇA

Des bijoux tendance et colorés

Designer de métier, Elodie Cairey a lancé sa marque Ckomça il y a environ huit ans, juste après une formation en Bijouterie Haute Fantaisie. Depuis, elle s'inspire de la nature qui l'entoure pour fabriquer des colliers, sautoirs, bagues, bracelets, boucles d'oreilles, barrettes... en petites séries. Les graphismes qu'elle dessine et qu'elle recouvre de résine sur une base en aluminium ou en bronze sont toujours très originaux et colorés. La nouvelle collection est une promenade dans un « jardin extraordinaire » où l'on croise des perroquets, des toucans, de jolies fleurs, des ananas et des pastèques... Pour compléter vos tenues, cette collection se décline également en broches. Et comme les graphismes sont au cœur des créations d'Elodie, Ckomça, c'est aussi une belle collection de cartes postales aux illustrations exclusives.

• Ckomça - Boutique en ligne : www.ckomca.com

- renseignements sur les divers points de vente : 0692 77 51 87



2

3

LÈ LYS SUCRÉE

Pour un instant de plaisirs sucrés

Si l'envie d'une pause gourmande vous envahit en pleine visite du centre-ville de Saint-Denis, alors ne résistez plus et venez découvrir tous les petits plaisirs que vous propose Lè Lys Sucrée... Cette boulangerie-pâtisserie confectionne ses propres entremets mais également des petits fours sucrés et salés ou des macarons...

On peut goûter sur place, avec un coin salon spécial dégustation, et prendre le temps d'hésiter entre un gâteau et un entremet. Voilà un vrai palais des douceurs à visiter...

Frédéric, artisan pâtissier, a appris l'art du bon chocolat et des fines douceurs. Avec sa femme, originaire de l'île, ils ont créé un rendez-vous sucré avec l'ouverture de cette boutique moderne et tendance.

Son Saint-Honoré évoque celui de la Pâtisserie des Rêves et reflète l'influence de Philippe Conticini. Une bonne inspiration ! Son Lys, un brin breton avec caramel au beurre salé, est tout en suavité. Comme le Fresh lemon, plus acide, avec citron et kalamansi, ou encore son Paris-Brest, avec une crème au beurre façon mousseline et un praliné maison, qui séduisent tous les gourmands.

• 34-42 rue Alexis de Villeneuve, 97400 Saint-Denis

Ouvert tous les jours de 6 h à 18 h 30, fermé le mercredi. Tél. : 0262 97 94 47



PHOTOS: DR

Plongez dans l'univers des rhums PLANTATION



PLANTATION RUM Pineapple
70 CL - 40 %

Caractère et gourmandise.
Un processus de fabrication unique
à base d'ananas Victoria.



PLANTATION RUM OLD FASHIONED
TRADITIONAL DARK - 70 CL - 69 %

Assemblage de Rhums de la Guyane,
Jamaïque et Barbade. Toute son histoire
se cache dans son intensité.



PLANTATION RUM ORIGINAL DARK
70 CL - 40 %

Version issue de l'assemblage de rhums de la
République de Trinité & Tobago, âgés de 2 à 6 ans,
intégralement élevés en ex-fût de bourbon.



PLANTATION RUM XO
20th Anniversary - 70 CL - 40 %

La quintessence des Caraïbes. Un assemblage
de rhums tous issus de la Barbade.

www.whiskyre

Du lundi au jeudi de 9h30 à 13h et
de 14h30 à 19h - Les vendredi et samedi de
9h à 19h30 en journée continue.

47, rue Jean Chatel - 97400 Saint-Denis
T. 0262 21 31 19 - F. 0262 21 31 20
boutique.reunion@lmdw.com - [La-Maison-Du-Whisky-Reunion](https://www.facebook.com/La-Maison-Du-Whisky-Reunion)



Nature et Bambins

Le paradis des mamans et de leurs bambins !

Que vous soyez jeune maman ou nounou confirmée, Nature et Bambins est « the place to be ! » si vous vous intéressez à la puériculture alternative. Dans un espace d'accueil chaleureux et foisonnant, cette boutique sympa recèle d'écharpes et de porte-bébés physiologiques que l'on peut essayer. Des couches lavables, des petits vêtements en coton Bio, des vêtements et accessoires pour maman qui allaite... Mais également des jouets en bois, des biberons et des gourdes en inox et aussi des objets déco de créateurs péi... La boutique reste le rendez-vous du portage physiologique, du maternage et de la puériculture naturelle, à La Réunion. Mais pas que ! Alors, venez la découvrir par vous-même...

• 19 bvd Bonnier, résidence Rives de L'océan, 97436 Saint-Leu
Ouvert tous les jours de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h (mardi 17 h 30). Fermé les lundis et dimanches. Tél. : 0262 96 89 23

4



LE COMPTOIR

Un concept store déco !

Après quelques années dans la zone industrielle de Cambaie, Le Comptoir est désormais installé au centre-ville de Saint-Denis. Le concept store, consacré à l'aménagement et la décoration, y propose plusieurs marques, souvent en exclusivité dans l'île. Les meubles, les luminaires, les objets de déco, le linge de maison... sont choisis pour leur qualité et leur originalité et accessibles à toutes les bourses. Si la tendance scandinave, très actuelle, se retrouve dans les différentes ambiances créées au sein du magasin, il faut savoir que Le Comptoir met l'accent sur la personnalisation afin que le client trouve la déco qui lui ressemble. Il est possible de créer son luminaire de A à Z mais aussi son canapé. En effet, la marque Home Spirit s'adapte aux souhaits de chacun en proposant de choisir couleur, revêtement, confort... Concernant le linge de maison, Lisoy offre un style inédit. Les rideaux, coussins ou autres housses de couette sont conçus autour d'un système de fixation par boutons pression. Cette nouvelle innovation chic et pratique permet de donner vie à sa décoration d'intérieur.

• Le Comptoir, 33 rue de la Compagnie à Saint-Denis. Tél : 0262 55 23 20, ouvert du mardi au samedi de 10 h à 18 h 30.

Chez Mam'zel

Le plaisir d'une alimentation saine

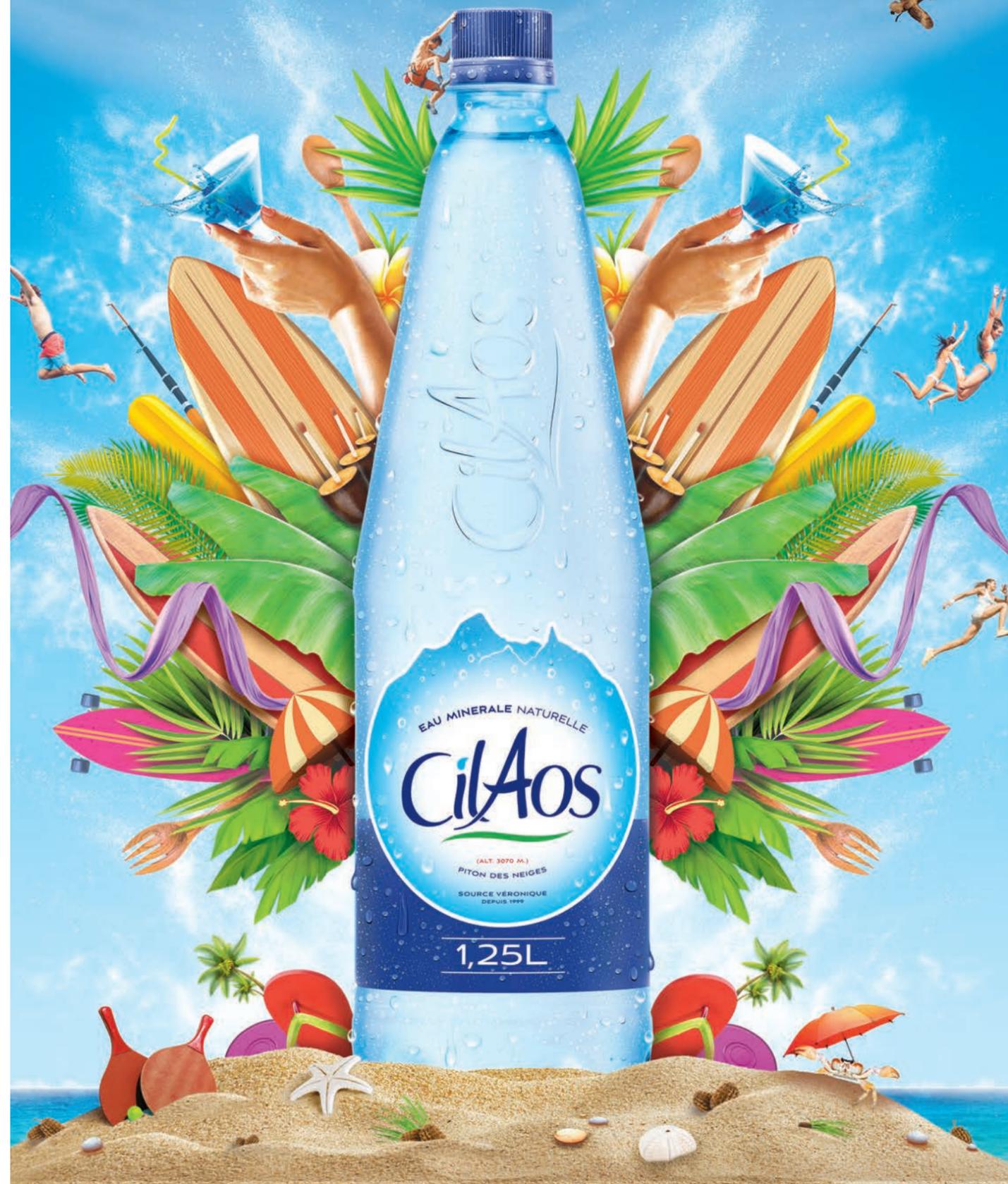
Un nouveau concept d'épicerie écoresponsable, en plein cœur de Saint-Pierre, où vous trouverez tous les produits en vogue pour satisfaire vos papilles, de la plus saine des façons possibles... Dans une ambiance naturelle et chaleureuse, où le vert des murs illumine les boccas sur le mobilier en bois, vous trouverez toute une gamme de produits en vrac bio, sans gluten et sans sucres. Une gamme de produits végétariens et végétaliens, des produits péi, des fruits et légumes, bio et de culture raisonnée, un comptoir de thés et de cafés ! Bref, Chez Mam'zel, c'est un véritable concept unique à La Réunion... La boutique propose également une boucherie et une charcuterie végane, à la coupe ! Vous trouverez aussi des cosmétiques et produits d'hygiène 100 % végétal. Ici, rien ne se perd et tout se transforme ! Zéro déchet et zéro emballage superflu ! Alors pour un conseil, un partage d'astuces et d'expériences, tous Chez Mam'zel !



• 89 Rue du Four à Chaux, 97410 Saint-Pierre.
Ouvert tous les jours de 9 h à 18 h.
Fermé les lundis et dimanches.
Tél. : 0692 93 42 66

6

#Çarefait !





PALM HOTEL & SPA a fêté ses 10 ans !

EN UNE DÉCENNIE, PALM HOTEL & SPA A DÉVELOPPÉ DES RACINES DURABLES DANS LE SUD SAUVAGE ! GRÂCE À DES PRESTATIONS D'EXCEPTION, IL S'EST VU RÉCOMPENSER PAR UNE CINQUIÈME ÉTOILE ET PAR L'OBTENTION DE LA CERTIFICATION ECOLABEL EUROPÉEN. LA QUÊTE D'EXCELLENCE SE POURSUIT...

PAR FRÉDÉRIC SELLIER

Le 22 août 2017, PALM Hotel & Spa soufflait ses 10 bougies lors d'un cocktail dînatoire, en présence de quelques deux cents convives et fidèles de l'hôtel. L'événement était sublimé par la présence et le charme d'Alicia Aylies et d'Ambre N'Guyen, respectivement Miss France 2017 et Miss Réunion 2016. Deux « pierres précieuses », accompagnées de Davy Sicard, chanteur réunionnais venu partager un moment d'émotion et de musique métissée lors d'un concert surprise !

« Une belle soirée que nous voulions à l'image de l'hôtel, précise Patrice Péta, directeur du PALM Hotel & Spa. Nous ne désirions ni clinquant ni gigantisme mais une soirée sobre et de qualité, placée sous le signe de la nature, pour marquer notre engagement environnemental et notre désir d'implanter l'hôtel de la manière la plus raisonnée possible dans cet environnement. Plus de deux cents invités étaient présents : de nombreux partenaires et institutionnels avec qui nous travaillons à l'année, nos hôtes et nos fidèles clients que nous tenions à associer à cet événement ainsi que notre équipe dont l'investissement a toujours été sans faille. Cette soirée fut un beau

mariage et une belle représentativité de ce qu'est PALM Hotel & Spa ».

Lancé en avril 2007, PALM Hotel & Spa est encore jeune mais il a bien grandi depuis son inauguration... Notamment avec cette cinquième étoile décrochée en 2012. Les chambres et les parties communes ont été réaménagées et le spa a été agrandi en 2014. L'effort constant d'ancrer l'hôtel dans un concept vertueux de développement durable a même été récompensé par l'obtention du premier Ecolabel Européen de l'océan Indien et plus largement des DOMs en 2014. Cette certification a été reconduite en 2017. L'hôtel a également obtenu le prix Entreprises & Environnement délivré par le ministère de l'Environnement en 2015. Toutes ces récompenses viennent valoriser l'attention et l'investissement apportés par les équipes ainsi que les processus mis en place visant à respecter l'environnement, au sein de chaque service. Le PALM, c'est aussi ses visiteurs... De l'équipe de France de football accompagnée de son personnel, au Président de la République, Nicolas Sarkozy en 2010, avec toute son équipe également ! Ainsi que Césaria Évora, Stromae, Gad Elmaleh, Claude Brasseur,

PHOTO : THIERRY HOARAU



Julien Doré, Ayo et toutes les Miss de l'édition Miss France 2017... « Quel que soit le client, les attentions sont toujours les mêmes mais les contraintes peuvent varier, souligne Patrice Péta. Ces réceptions d'hôtes particuliers sont très gratifiantes pour nos équipes. Avec près de 110 employés pour 65 chambres, selon la saisonnalité, c'est un des ratios les plus importants de l'île. C'est volontaire, afin d'apporter le service souhaité. Nos trois restaurants, notre spa ou notre conciergerie requièrent du personnel compétent. Nous le formons aux langues étrangères, comme le chinois, ou à la langue des signes, afin de pouvoir accueillir tous nos clients sans distinction. »

PALM Hotel & Spa fut un vrai défi dès sa création, du fait de sa situation géographique et de par son positionnement haut de gamme dans l'hôtellerie réunionnaise. Même si le pari est aujourd'hui plus que gagné, l'expérience acquise n'a d'égal que l'ambition à venir. Le groupe HOTELS & CO fourmille de projets et de nouveautés. Il entend les mettre en place prochainement, afin de créer une émulation au sein des hôtels et acteurs touristiques de l'île et faire de La Réunion une véritable destination verte et écoresponsable.

Avec des racines plus que solides, PALM Hotel & Spa entend poursuivre son écodéveloppement et cibler plus particulièrement le tri sélectif et l'autonomisation de la consommation d'énergie. Côté création, une nouvelle offre de restauration « sur mesure » devrait voir le jour début 2018. Du choix du produit frais jusqu'à la préparation selon ses désirs, le client sera l'unique maître de son assiette ! D'autres projets de transformation sont prévus courant 2018, comme la salle de fitness et la salle de jeux. La volonté est également de développer la communication numérique avec le client, que ce soit avant, pendant ou après son séjour. Par la mise en place d'outils connectés, comme une application de conciergerie en ligne propre à l'hôtel, PALM

PHOTOS : THIERRY HOARAU



Hotel & Spa veut personnaliser davantage encore le séjour de chacun et faire du « sur mesure », tout en améliorant toujours plus la réactivité de ses services.

Comme s'en amuse Patrice Péta, « des nouveautés, il y en a chaque année. Nous avons plein d'idées en tête, à plus ou moins long terme, mais suspense... Il faudra attendre et venir voir ! » Alors, c'est parti pour une nouvelle décennie de partage et d'exception !



JULIEN ET SA FEMME LIDIA SONT DES FIDÈLES CLIENTS DU PALM HOTEL & SPA DEPUIS SA CRÉATION EN 2007. A L'OCCASION DES 10 ANS DE L'ÉTABLISSEMENT, LE PROFESSEUR DE LETTRES A SOUHAITÉ RENDRE HOMMAGE AU PALM ET À TOUT SON PERSONNEL À TRAVERS UN POÈME INTITULÉ : « UN HÔTEL HORS DU TEMPS ».

Un bel hommage

Habitant le Tampon depuis de nombreuses années, Julien et Lidia programment plusieurs séjours par an au PALM. Ils se réjouissent chaque fois de retrouver « l'atmosphère très particulière » qui règne dans ce bel hôtel qui surplombe la plage de Grande Anse. « Le dépaysement est garanti, nous avons vraiment le sentiment de voyager lorsque nous séjournons au PALM. C'est un endroit très agréable où nous trouvons une sorte de sérénité. Le temps d'un séjour, nous oublions nos préoccupations quotidiennes. » Le couple en profite pour se promener dans les jardins, pour lire, installé sur les transats autour de la piscine, pour apprécier les menus concoctés par les chefs... Le séjour du professeur de lettres et de l'artiste peintre est bien sûr ponctué de petites visites au Spa, où ils apprécient les différents modelages proposés. « Nous savourons tous ces moments... Tout est un plaisir pour nous au PALM ! D'autant que nous sommes toujours très bien accueillis. La direction et le personnel sont très à l'écoute des clients, on sent bien que tout est fait avec plaisir. » Et ce sont toutes ces petites attentions qui ont inspiré Julien Sabban. Auteur de romans, de nouvelles, de fables... le fidèle client est aussi poète. Il a donc profité des 10 ans de son hôtel préféré pour lui écrire un poème afin de le remercier de lui offrir de si beaux moments...

Un hôtel hors du temps

*Je connais un hôtel, niché dans la nature
D'une île aux mille fleurs, inondée de soleil.
Un havre de verdure, où souffle l'aventure
D'une brise océane, au parfum sans pareil.*

*Sur un rocher abrupt, aux sauvages senteurs,
Il a trouvé sa place, sans désordre, en douceur.
Mariage serein d'un monde de beauté
Où chacun a sa part et tous l'ont tout entier*

*Le « Paille-en-queue » solaire et maître de ces lieux
S'élance dans l'azur, enivré facétieux,
Il crypte son message en ronds échevelés
Qui chantent le soleil, l'amour et l'amitié*

*Et face à l'océan au ciel et aux étoiles
On se prend à rêver d'anciennes caravelles
De pirates barbus, d'héroïnes très belles
Tandis que l'alizé murmure dans les voiles*

*Je viens ici, souvent, pour les gens, pour le site,
Et pour son personnel, affable et souriant.
Pour sa table gourmande et son SPA émérite,
Pour la paresse aussi, d'un moment, hors du temps.*

Julien Sabban

FABRIQUÉ À
LA RÉUNION

LA RÉUNION AU RAYON FRAIS.



RETROUVEZ TOUTE LA GAMME CARESSE CRÉOLE AU RAYON FRAIS.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. MANGERBOUGER.FR

25^{ÈME} ÉDITION DU GRAND RAID

165 km, 10 000 m de dénivelé positif : la 25^{ÈME} édition de la « Diagonale des fous » a réuni plus de 6 000 participants sur la ligne de départ. Dans les starting blocks de cet Ultra-Trail, Jean Bertrand, son fils Edouard et leur ami David ; trois athlètes ayant choisi le PALM afin de récupérer de cette course effrénée. Le Grand Raid ? Ils la définissent comme : « la course d'une île ». Loin d'être une course individuelle, les participants ont été soutenus tout au long du parcours non seulement par leurs compagnes respectives mais aussi par l'ensemble des Réunionnais !



Préparez vos fourchettes pour la 10^{ÈME} édition du MAKASSAR FESTIVAL les 2, 3 et 4 mars 2018 !



Les 2, 3 et 4 mars 2018 se tiendra la dixième édition du festival de la Gastronomie et du Vin de l'île de La Réunion au PALM Hotel & Spa. Pour cette nouvelle édition, David ETCHEVERRY, chef étoilé du restaurant « Le Saison » et Frédéric BAU, pâtissier/chocolatier de renom de « L'École du Grand Chocolat Valrhona » se tiendront aux côtés du chef Claude POTHIN, de la cheffe pâtissière Laure FRIDMANN et de leurs équipes afin de concocter des menus à quatre mains tout en couleurs. Les saveurs de chaque plat seront sublimes par des vins d'exception de la vallée du Rhône (Côte Rotie et Condrieu, Cave de Tain), des Grands Crus classés de Graves du domaine Château Carbonnieux, d'une sélection de vins « Pic Saint-Loup » du Clos des Augustins, sans oublier le prestigieux Champagne Billecart-Salmon.

GEORGIOS SPANDOS, FINALISTE DE LA RÉGION AFRIQUE-MOYEN-ORIENT AU CONCOURS S.PELLEGRINO YOUNG CHEF.

Sélectionné parmi des milliers de participants, le sous-chef du PALM, Georgios Spandos, a obtenu la 3^{ÈME} place du podium lors de la finale régionale Afrique-Moyen-Orient du prestigieux concours international S.Pellegrino Young Chef, destiné aux chefs en dessous de 30 ans. Son plat signature « The path to the purpose » a su séduire un jury d'exception en mettant en valeur toute la richesse du terroir réunionnais. Pièce phare de sa recette : un pavé de thon rouge de l'océan Indien cuit sur pierre de lave.



PHOTOS: DR

SITE DE BOIS-ROUGE À SAINT-ANDRÉ

Épicerie Tafia & Galabé

Visitez
la Distillerie
de Savanna &
découvrez nos produits
pure canne



ÉPICERIE OUVERTE TOUS LES JOURS À PARTIR DE 9H,
SAUF LE DIMANCHE ET LES JOURS FÉRIÉS.

Tafia
Galabé
L'ÉPICERIE PURE CANNE

Visite guidée de la Distillerie sur réservation.

 Rhum Savanna

www.distilleriesavanna.com

0262 58 59 74

tafia_galabe@rhum-savanna.com

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

Propos recueillis par KAREEN GUILLAUME

DAVY SICARD La Réunion, son Péi, son Ker!



Davy Sicard, invité surprise de la soirée des 10 ans du PALM

es albums s'intitulent Ker Volkan, Ker Maron, Kabar, Mon Péi et Mon Zanfan... Davy Sicard est très attaché à sa culture créole qu'il raconte sur scène dans le spectacle **Zanfan Rev.** dont il est co-auteur avec sa fille Marion. Un beau challenge, entièrement adapté en langue des signes, qui associe musique, danse, art du cirque, diffusion de senteurs... Pour les lecteurs de *Signature*, l'artiste se livre sur son île et son histoire qui lui tient particulièrement à cœur !

UN SITE : J'aime La Réunion dans son ensemble. Je dirais que ma ville de cœur est Saint-Pierre mais j'aime aussi particulièrement Cilaos. C'est un endroit qui me donne une sensation étrange, c'est indéfinissable. Il y a aussi **la rivière de Bethléem (1)** à Saint-Benoit, qui a un côté très reposant. En tant qu'ancien lieu de pèlerinage, il y règne une ambiance spirituelle qui me correspond.

UN PLAT TRADITIONNEL : Si c'est un plat créole, c'est un civet canard avec riz maïs et gros pois, celui que je déguste chez mon ami Hil qui tient une table d'hôte dans les hauts de la Bretagne. Il y a aussi le **canard à la vanille (2)**, celui de Mme Annibal à Bras Panon, par exemple. J'aime le canard et l'oie en général mais mon plat préféré, c'est le ravitoto. C'est un plat malgache composé de brèdes manioc avec du zébu ou du porc, du riz et du lait de coco. Comme on trouve peu de restaurants malgaches à La Réunion, je le cuisine moi-même.

UNE EXPRESSION CRÉOLE : Le refrain d'une chanson traditionnelle de La Réunion : « La pli veu tombé, laisse a li tombé, quand i va arriv à terre, na rod un manièr pou dirige a li ». J'aime la philosophie qu'il y a dans cette phrase. Pour moi, cela signifie : ne lutte pas contre la nature, laisse-la faire son travail et ce sera bénéfique d'une manière ou d'une autre.

UN ARTISTE : Simon Lagarrigue ! Un chanteur de maloya dont j'aime l'état d'esprit. Il a fait partie des résistants dans les années 60. Il a milité pour le maloya, pour l'identité réunionnaise.

UN COUP DE CŒUR : Mon coup de cœur, c'est **Jean-Louis Prianon (3)**. C'est une personne avec un parcours admirable dans un domaine différent du mien qui est le sport. C'est vraiment un modèle, d'autant qu'il est d'une gentillesse et d'une générosité extrêmes.

UNE DATE : Le 20 décembre (célébrant la proclamation de l'abolition de l'esclavage à La Réunion) parce que c'est une date très forte, très symbolique. Il y a l'aspect festif aujourd'hui et c'est très bien mais je pense qu'il y a encore du travail à accomplir pour en conserver l'aspect historique et surtout le faire perdurer.



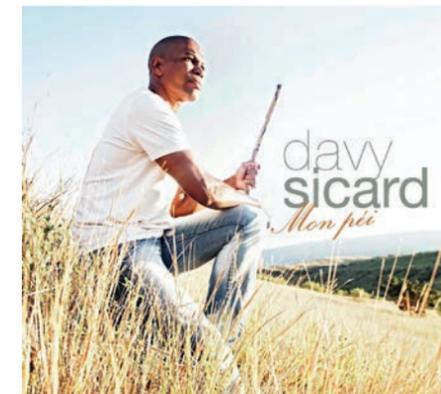
UNE CHANSON : Je citerais une chanson précieuse pour moi : « Promes Vey Si Ou », issue de mon premier album Ker Volkan, sorti en 2003. Il s'agit d'une berceuse que j'ai écrite pour mes enfants, sur laquelle mes parents apparaissent pour les chœurs. En plus, je l'interprète avec Danyèl Waro. C'est vous dire si elle a de la valeur à mes yeux.

3 MOTS POUR DÉFINIR L'ÎLE : Le terme « Intense » est un qualificatif que l'on associe souvent à La Réunion et je suis bien d'accord. Mais je citerais d'autres mots. Quand j'ai fait l'album Mon Péi, j'ai sorti un DVD dans lequel il y avait un film documentaire sur le thème de la créolité. J'ai interrogé des personnalités, des scientifiques, des artistes mais aussi des collégiens qui ont défini La Réunion avec les mots : Famille et Tolérance. Je suis assez d'accord avec eux et je rajouterais Dignité. Cela sonne comme une devise pour moi. Ce sont des valeurs auxquelles on aspire, qui demandent toujours à être travaillées et consolidées.



UN SOUVENIR D'ENFANCE : Ma famille maternelle est basée à Saint-Pierre dans un petit village qui s'appelle La Cafrine du côté de Grand Bois. Quand le week-end arrivait, on allait là-bas, chez mes grands-parents, j'allais directement dans l'arrière-cour de la maison où il y avait une petite cuisine au feu de bois. Je m'asseyais avec ma tante qui préparait à manger, la fumée me brûlait les yeux et je goûtais un petit bout de ce qu'elle était en train de préparer. Cela évoque les rassemblements familiaux, de très bons souvenirs.

UN PERSONNAGE : Mes héros sont parmi les marrons (ndlr: esclaves en fuite) d'une manière générale : Cimendef, Anchaing, Eva, Marianne. C'est inscrit en moi et je fais énormément de recherches personnelles pour trouver des réponses à mes questions. Une de mes chansons s'appelle « Mariannes » (Mon Péi). Je souhaitais mettre en parallèle la Marianne française qui est un pur symbole et la Marianne créole de La Réunion, une des filles d'Anchaing et Eva, mais également la compagne d'un chef marron. On dit que c'est une légende mais elle a probablement existé et n'a malheureusement pas sa place dans les livres d'histoire.



REMERCIEMENTS PHOTOS À L'OFFICE DE TOURISME DE L'EST, MA CUISINE BLEU COMBAVA, ROLAND CHANE
PHOTO DE DAVY SICARD : THIERRY HOARAU

PHOTOS: ROLAND CHANE, DR

Les conseils personnalisés d'un passionné !



DEVENU SOMMELIER-CONSEIL EN 1990, SÉBASTIEN CHABBERT REJOINT PALM HOTEL & SPA À SON OUVERTURE EN 2007. IL Y MET EN PLACE LA CAVE, AINSI QU'UNE CARTE DES VINS COMPTANT AUJOURD'HUI PLUS DE 300 RÉFÉRENCES.

L'ANNÉE SUIVANTE, IL CRÉE LE MAKASSAR FESTIVAL POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DES AMOUREUX DU VIN ET DE LA GASTRONOMIE. AFIN DE RÉPONDRE À UNE DEMANDE CROISSANTE DE LA CLIENTÈLE, LES CAVES DU PALM OUVRENT LEURS PORTES EN DÉCEMBRE 2010.

Comment les Caves du Palm sont-elles-nées ?

Lorsque j'étais sommelier au Palm, je ne trouvais pas forcément ce que je voulais chez les cavistes locaux, ce qui m'a amené à importer ma propre sélection. En constatant que les clients me demandaient régulièrement où ils pouvaient acheter ces cuvées pour leurs caves personnelles, j'ai proposé aux dirigeants de l'hôtel de créer les Caves du Palm.

Que proposez-vous à vos clients ?

Mon objectif est de répondre aux attentes de la clientèle particulière. J'aime dénicher de belles cuvées et les faire découvrir au plus grand nombre. Nous avons bien évidemment des vins français mais nous mettons également l'accent sur les vins étrangers : Afrique du Sud, Chili, Argentine, Australie, Nouvelle-Zélande, Italie, Espagne, Hongrie... Je préfère privilégier des petites propriétés où les récoltants travaillent de manière artisanale. Même si on ne peut pas négliger celles qui ont plusieurs dizaines d'hectares et qui produisent également des vins d'une grande qualité.

Quels sont vos critères pour sélectionner un vin ?

Il faut savoir s'adapter car il en faut pour tout le monde, tous les prix, tous les goûts, toutes les couleurs. Je fais une sélection la plus complète possible en essayant d'avoir toutes les régions. L'idéal est de pouvoir se rendre dans les salons pour rencontrer les vignerons qui sont souvent de vrais personnages. Je goûte et après je fais ma propre analyse : qualité, prix, plaisir. Chacun de ces trois éléments a son importance. J'aime choisir des vins atypiques dans leur appellation et dans leur région. Il faut qu'ils soient représentatifs de leur appellation aussi, de leur terroir.

Que nous conseillez-vous de boire actuellement, en plein été ?

Bien sûr, il y a les vins à boire rafraîchis ou frais comme les blancs et rosés. En ce qui concerne les vins rouges, ne les choisissez pas trop tanniques ou puissants.

Un vin léger, avec un joli fruité, est particulièrement apprécié lorsqu'il fait chaud, comme les vins de Bourgogne ou de la Vallée de la Loire à base du cépage Pinot noir, qui sont tout en finesse et élégance.

Vous organisez chaque année, le Makassar Festival, pourriez-vous nous parler de la prochaine édition ?

Ce sera, encore une fois, un bel événement, d'autant que nous fêterons lors de ce premier week-end de mars le dixième anniversaire du Makassar Festival. C'est toujours une grande fête du vin et de la gastronomie au cours de laquelle nous recevons des chefs de renom qui présentent des menus en collaboration avec Claude Pothin, notre Chef au PALM Hotel & Spa, et des vignerons qui amènent leurs meilleures cuvées à déguster en accord avec les différents plats.

Quels seront les invités du dixième Makassar Festival ?

Le chef étoilé David Etcheverry sera présent pour élaborer des menus avec notre Chef du Palm. Frédéric Bau, de la chocolaterie française Valrhona, sera quant à lui chargé de la partie desserts avec notre talentueuse Cheffe Pâtissière Laure Fridmann. En ce qui concerne les vignerons, on pourra compter sur l'expertise de Didier Gérin de la Vallée du Rhône (Côte Rotie et Condrieu) et de Nicolas Billecart pour les prestigieuses Champagnes Billecart-Salmon. Il y aura également la Cave de Tain (Vallée du Rhône) et ses splendides cuvées parcelles, le Château Carbonnieux (Pessac Leognan), Grand Cru Classé des Graves, et le Clos des Augustins (Pic Saint-Loup) pour ensoleiller vos palais... Rendez-vous en mars 2018 !

Échanges et convivialité lors du Makassar Festival





L'ÎLOT PARADIS, la passion de la terre au service du goût !

SANDRINE BAUD CULTIVE SA PASSION COMME SA TERRE, AVEC TOUT L'AMOUR QU'ELLE PORTE À SON MÉTIER ET AVEC L'ENVIE DE PARTAGER SON SAVOIR-FAIRE ET SES PRODUITS 100 % BIOLOGIQUES. DU BEAU, DU BON ET DU BIO AU SERVICE DU GOÛT !

PAR FRÉDÉRIC SELLIER

Partie en 2005 d'une friche de deux hectares, Sandrine Baud a fait de son exploitation agricole un véritable « Ilot Paradis ». Cette Bordelaise d'origine est une terrienne, arrivée dans l'île il y a 24 ans. La nature et l'agriculture l'ont toujours accompagnée et elle se revendique paysanne, au sens noble du terme.

Son exploitation, Sandrine Baud l'a voulue à son image, soucieuse de l'environnement et de la biodiversité et définitivement tournée vers l'humain. Son seul crédo est « l'agro-écologie » : un modèle de développement rural qui allie un ensemble de disciplines menant à des actions saines et durables, dans un écosystème équilibré. Il s'agit notamment de l'entomologie, la science des insectes, qui permet d'éviter au maximum les pesticides. Mais aussi de l'écologie, de la botanique, de l'agronomie, pour comprendre et connaître les sols ; et des sciences humaines et sociales, « car il faut faire appel à un management particulier, afin de remettre l'homme au centre, et sortir du schéma patron-ouvrier... souligne Sandrine. Le but est de créer une véritable interaction entre la faune, la flore et le travail de l'homme, au sein d'un écosystème donné et c'est ce que nous faisons ici depuis douze ans ».



Biodiversité et santé du sol sont les clés de voûte de cette méthode. Mais Sandrine entend également partager son travail avec le plus grand nombre. « Nous organisons des ventes directes mais nous tenons aussi à transmettre par l'accueil et l'éducation du public. C'est aussi une volonté d'accueillir tout stagiaire partageant la même passion, pour délivrer une vraie formation pour les futurs jeunes agriculteurs réunionnais. Notre travail s'inscrit dans la conservation d'un savoir-faire lointan, associé aux nouvelles technologies, comme le greffage, les analyses de sols... Comme pour les insectes, nous faisons de la gestion du vivant par le vivant. Pas de mauvais insectes ni de mauvaises herbes. Pour chaque prédateur, il existe dans la nature un auxiliaire qui régule ces prédateurs. Il suffit de maintenir un équilibre, sans éradiquer quoi que ce soit. »

Dans le même esprit de partage, Sandrine a su faire de ses trois salariés des associés. De telles qualités humaines au service de produits d'exception ont fini par résonner dans l'île et arriver aux oreilles de Kevene Marimoutou, chef des cuisines de l'hôtel ILOHA. « Pour moi, c'est le top ! Nous avons une très bonne relation, quasi amicale et c'est d'ailleurs le seul producteur avec qui je fonctionne à l'envers. C'est-à-dire que ce sont eux qui me proposent ce qu'ils ont. Ce sont des gens passionnés qui ne s'arrêtent pas à ce que l'on peut trouver partout. Ils font des essais, ça marche ou pas. Mais tout est bio. Ils ont une variété d'aubergines impressionnante, des courges, une dizaine de variétés de basilic, des tomates splendides, de la roquette... Je prends presque tout car la qualité est telle qu'il n'y a pas de pertes et les clients en redemandent ! »

SANDRINE BAUD, POUR L'AMOUR DU BIO



Preuve de son dévouement et de son savoir-faire, Sandrine Baud a eu l'honneur d'être décorée en novembre 2010 de la médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole pour son engagement dans ce domaine.

Parlez-nous de la diversité de votre production.

Nous produisons sur près d'un demi-hectare de verger des mangues José bio. En maraîchage sous serres, nous défendons beaucoup les variétés traditionnelles comme les longanis lontan, les letchis blancs, le jacques, l'ayapana et l'aloé... Mais nous aimons aussi faire des choses qui n'existaient pas dans l'île jusque-là comme les asperges ou la courgette de Nice. Rien que cette année, nous avons essayé plus de 200 espèces de fruits et légumes différentes pour en sélectionner une cinquantaine, qui se sont adaptées et dont on peut reproduire les semences. Nous avons eu le premier prix d'innovation de l'Armefflor, un centre expérimental pour les agriculteurs de l'île.

Avez-vous des productions aussi rares qu'uniques ?

Nous faisons aussi sous serres différentes sortes de bringelles, de la tomate ancienne, de la moutarde de Chine, des plantes aromatiques comme le pipicha (de la coriandre mexicaine) de la marjolaine de Syrie, de l'estragon mexicain... Toutes ces plantes intéressent particulièrement les chefs car, dans une salade ou une viande, elles subliment complètement les saveurs.

Nous faisons également en maraîchage de l'ail péi, du haricot beurre, de la carotte et différentes variétés d'asperges. Nous avons aussi quelques fruitiers comme le citron caviar, le citron rodriguais, les pitayas. Nous essayons aussi de réintroduire des pieds de caféier bourbon pointu. Nous ne travaillons qu'avec des produits de lignée pure et aucun hybride, ce qui apporte le goût et la qualité nutritive des produits originels.

L'avantage est que nos clients peuvent récupérer les semences et s'essayer à la production dans leur jardin. Et c'est là qu'ils se rendent compte que c'est un métier !

Pouvez-vous tout faire pousser dans l'île ?

On tâche de sélectionner les meilleurs pieds, les plus résistants, et ceux qui se sont acclimatés et ont donné les meilleurs fruits. Ainsi, on finit par obtenir des plantes résistantes aux pucerons et qui s'adaptent mieux au climat. Tout ne fonctionne pas toujours, selon les microclimats. Mais ce qui ne fonctionne pas ici peut pousser 200 mètres plus haut... Il faut essayer, c'est un défi ! Ce sont des risques et beaucoup de plaisir. On ne veut que du bon dans tous les sens du terme. Pour la terre, pour l'homme et pour le goût.

* L'ÎLOT PARADIS

21, chemin Jean Cadet, Ravine Blanche à Saint-Pierre

Contact via Facebook : L'Ilot Paradis



Produits bio en vente directe sur place le samedi matin de 8 h à 12 h par des producteurs 100 % bio, réunis en association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

HOTELS & CO

ATA TU IDE

ISAUTIER, HISTOIRE
D'UNE DISTILLERIE
FAMILIALE

INTERVIEW :
LES ACTEURS DE
SCÈNES DE MÉNAGES

ÉVÈNEMENTS :
LES RÉNOVATIONS
ÉCORESPONSABLES
D'ILOHA
SEAVIEW HOTEL

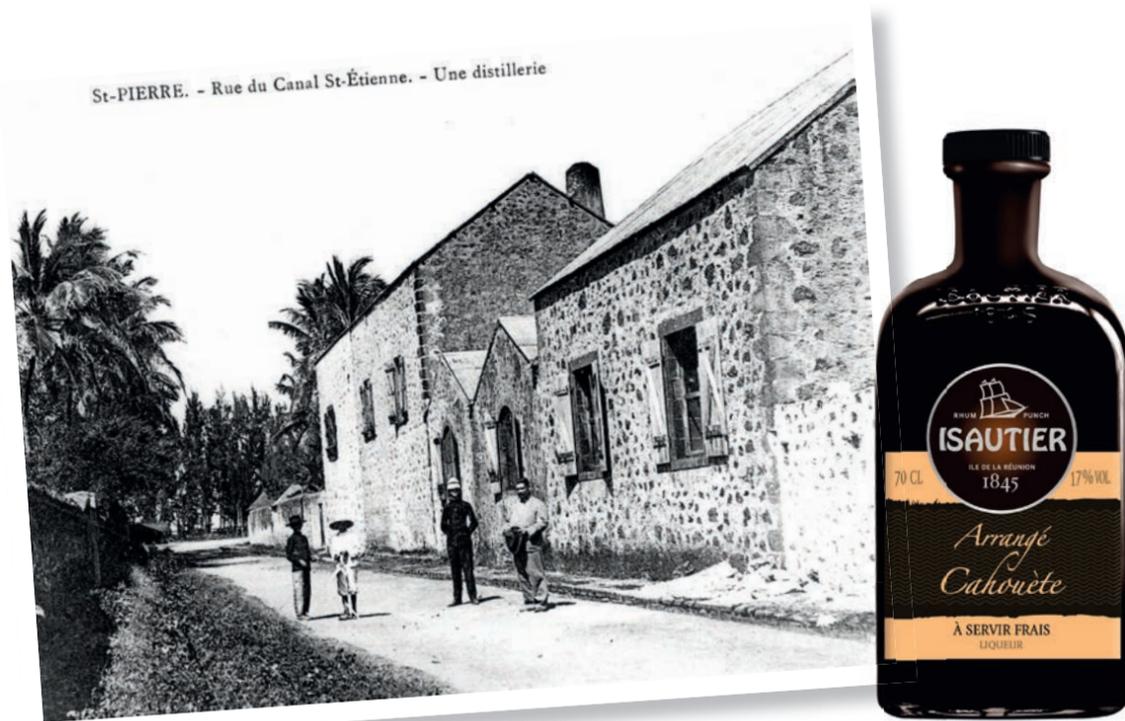
PORTRAIT :
KEVENE MARIMOUTOU



PHOTO: HOTELS&CO /
STUDIO LUMIERE



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



ISAUTIER, la saga d'une distillerie familiale...

ISAUTIER, C'EST PLUS DE 170 ANS DE TRADITION CRÉOLE. CRÉÉE EN 1845, LA DISTILLERIE FAMILIALE ISAUTIER EST LA PREMIÈRE USINE D'ENVERGURE INDUSTRIELLE DE LA RÉUNION. ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, ISAUTIER DISTILLE LE RHUM PREMIUM DE L'ÎLE ET TOUTES LES SAVEURS DE SON TERROIR. HOTELS & CO VOUS INVITE À DÉGUSTER SANS RETENUE L'HISTOIRE D'UN RHUM, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION !

PAR FRÉDÉRIC SELLIER



Le rideau se lève en 1832, avec l'arrivée sur l'île Bourbon de Louis Isautier (1809-1861), alors âgé de 23 ans. Parti de Nogent-sur-Seine où sa famille est installée, il est rejoint par son frère Charles (1811-1865) deux ans plus tard. A cette époque, l'île Bourbon compte plus de 200 usines de traitement de canne à sucre. Entraînés par l'euphorie sucrière, les frères Isautier acquièrent leurs premières terres. C'est le début d'une saga réunionnaise. Les frères s'allient à une puissante famille de propriétaires terriens du Sud, les Orré. En 1835, Louis épouse Appolonie Orré tandis que la cousine germaine de cette dernière, Antoinette Orré, devient l'épouse de Charles en 1840. Associés pour le meilleur, en famille comme en affaires, les frères et leurs épouses fondent la distillerie en 1845 et se consacrent à la production de sucre et de rhum.

PHOTOS: ST-PIERRE. RUE DU CANAL ST-ÉTIENNE. - UNE DISTILLERIE. 1900-1960 ARCHIVES DÉPARTEMENTALES - 5F122.11 DÉPARTEMENT DE LA RÉUNION - ICONOTHÈQUE HISTORIQUE DE L'Océan Indien

A la mort des deux frères, Antoinette, aidée de ses trois fils, reprend les rênes de la Maison Isautier sous l'étiquette « Veuve Ch. Isautier et Fils ». En 1878, l'Exposition Universelle de Paris consacre pour la première fois, en dehors de la Réunion, la Maison Isautier pour la qualité de ses produits.

A l'origine d'un nouvel essor, c'est ensuite Alfred Isautier, petit-fils de Charles et Antoinette, né à Saint-Pierre en 1881, qui rachète les parts de ses frères et fonde les Établissements Isautier. Il élargit les gammes, notamment avec les recettes de punches, introduit la fameuse bouteille triangulaire qui porte son cachet ainsi que la technique de la colonne à distiller et le chauffage à la bagasse. Il organise la distribution de ses produits dans le monde entier. Esprit novateur et négociant d'envergure, il est une figure majeure des Entreprises Isautier qui, sous son impulsion, abordent le nouveau siècle avec modernité.

Dans les années 1960, Charles Isautier (1917-1990) procède à une diversification massive des activités de l'entreprise familiale. Les sous-produits de la filière sucrière connaissent alors plusieurs transformations : confitures, vinaigres, chocolats, parfums, bougies, encaustiques, matelas, aliments pour bétail... Autant de produits fabriqués localement ayant participé à l'amélioration de la qualité de vie des Réunionnais. Ce sont ainsi plus d'une soixantaine d'entreprises qui voient le jour.

Dans les années 1980, la production se recentre principalement sur le rhum, avec la fusion de la liquoristerie et de la distillerie. Un musée voit également le jour en 2003 : La Saga du Rhum.

LA ROUTE DU RHUM... RÉUNIONNAIS !

La distillerie Isautier élabore son rhum de sucrerie et son rhum agricole dans le plus pur respect de la tradition réunionnaise depuis plus de 170 ans. Cette boisson, dont la matière première est liée au patrimoine agricole de l'île, est un élément à part entière de la culture réunionnaise. Fondée sur l'excellence de la production locale, Isautier a pour volonté de sublimer les fruits et épices de La Réunion, au travers une gamme de rhums uniques. Isautier vous propose une diversité de gammes pour un voyage unique au cœur de La Réunion.

Fermentation, distillation et vieillissement...

Le processus de fermentation consiste à transformer le sucre en alcool par l'adjonction de levures. Selon le type de rhum produit (traditionnel, agricole ou de sucrerie), la fermentation transforme le jus de canne ou mélasse en un liquide nommé « vin ». Autour de 7 ou 9 degrés, le « vin » est transformé au travers des colonnes d'épuisement et de concentration. La vapeur injectée extrait l'alcool sous forme gazeuse jusqu'à atteindre une concentration de 89 degrés pour le rhum de sucrerie et de 70 degrés pour le rhum agricole. Il est ensuite coupé avec de l'eau pour être amené à des concentrations plus faibles, de 40 à 55 degrés.

Suivant la tradition française, le rhum agricole ou de sucrerie sera conservé dans des fûts de chêne français.

Au fil des années, ce rhum s'enrichit du bois, du toasting des fûts, jusqu'à exprimer une palette aromatique d'une grande richesse. Vieillis au moins trois ans dans des fûts ayant servi à la production de Cognac, les Rhums Vieux Isautier sont le résultat d'un héritage ancestral. Isautier est aujourd'hui une des seules distilleries de La Réunion à proposer des rhums agricoles vieilliss.

Quelques conseils de dégustation, selon la gamme de rhum

Les rhums blancs se dégustent en cocktails ou en ti punch. Selon le type de rhum, agricole ou traditionnel, ils servent à l'élaboration de punches et rhums arrangés maison.

Les Punchs, légers et parfumés, sont reconnus pour leurs saveurs et leur caractère convivial. Ces cocktails se consomment frais !

Les rhums arrangés se conservent au congélateur et sont servis givrés afin de révéler toutes leurs saveurs.

Les rhums vieux peuvent être dégustés en digestif, dans un verre ballon ou on the rocks ! Ils peuvent aussi être servis en long drinks ou en base pour des cocktails.

POUR LES PURISTES...

UN RHUM VIEUX DE 33 ANS D'ÂGE !

La Maison Isautier a tenu à célébrer ses 170 ans d'existence en commercialisant un rhum d'exception. La Maison avait en sa possession le seul vieux rhum réunionnais, âgé de 33 ans.

Ce rhum est vieilli dans un fût de chêne d'une contenance de 400 litres. Isautier ne peut aujourd'hui en produire que 82 bouteilles d'une contenance de 50 cl. La raison ? L'évaporation naturelle du rhum. D'où la rareté de ce rhum vieux ! En bouche, il dégage une certaine douceur avec des notes de vanille, banane flambée et crème brûlée.

Qualifié d'excellence locale, ce rhum est vendu dans une carafe de 50 cl en forme de voile de bateau soufflée par un maître verrier. Il est présenté dans un coffret en bois de Dibetou, une matière également appelée noyer d'Afrique, réalisé par un ébéniste.

Une bouteille est vendue 8 000 €. Sachez que le litre de ce précieux nectar atteint tout de même la somme de 16 000 € et pour la prochaine cuvée, il faudra patienter encore 12 années !



PHOTOS: DR

DANIÈLE LE NORMAND, ENTRE RESPECT ET PARTAGE...



PRÉSIDENTE DES RHUMS ET PUNCHS ISAUTIER ET DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE DU GROUPE ISAUTIER, DANIÈLE LE NORMAND A SU S'IMPOSER DANS LE MONDE ÉCONOMIQUE RÉUNIONNAIS. RENCONTRE AVEC UNE FEMME DÉTERMINÉE, DANS LA LIGNÉE DE SES PRÉDÉCESSEURS, ET À L'ORIGINE DE LA STRATÉGIE GAGNANTE DE MONTÉE EN GAMME ET DE MODERNISATION DES PRODUITS DE LA MARQUE... UNE FEMME DE CHALLENGE, AUJOURD'HUI À LA CONQUÊTE DE LA MÉTROPOLE, DE L'EUROPE ET DE LA CHINE !

Quel est votre parcours en amont et au sein du Groupe Isautier ?

Après avoir décroché mon bac à La Réunion, je suis allée à Paris au début des années 1980 pour une formation en école d'ingénieur suivie d'un stage aux Etats-Unis. De retour à La Réunion, j'ai créé avec deux amis une société de services informatiques qui n'a pas rencontré le succès escompté. Avec le recul, je peux dire aujourd'hui que le projet était venu trop tôt. J'intègre alors la chambre de Commerce de La Réunion et prends la direction de la formation continue. En 1991, je suis nommée directrice adjointe de Port Réunion. J'y suis restée dix ans. En 2002, j'ai intégré le Groupe Isautier en tant que Présidente de Rhums et Punchs mais aussi directrice générale adjointe du groupe.

Que ressentez-vous en œuvrant pour la pérennité d'une entreprise, véritable saga familiale ?

Le Groupe Isautier, c'est une saga familiale marquée par des personnages très forts. Parmi eux, j'aime à citer Antoinette Isautier qui, à la mort de son mari et aidée par ses trois fils, a repris les rênes de la Maison et porté les rhums produits par la famille à un niveau de reconnaissance mondiale. Les médailles obtenues lors de différents concours internationaux à Paris, Amsterdam, Moscou, Anvers... témoignent de sa volonté d'exporter le savoir-faire réunionnais. Sous sa

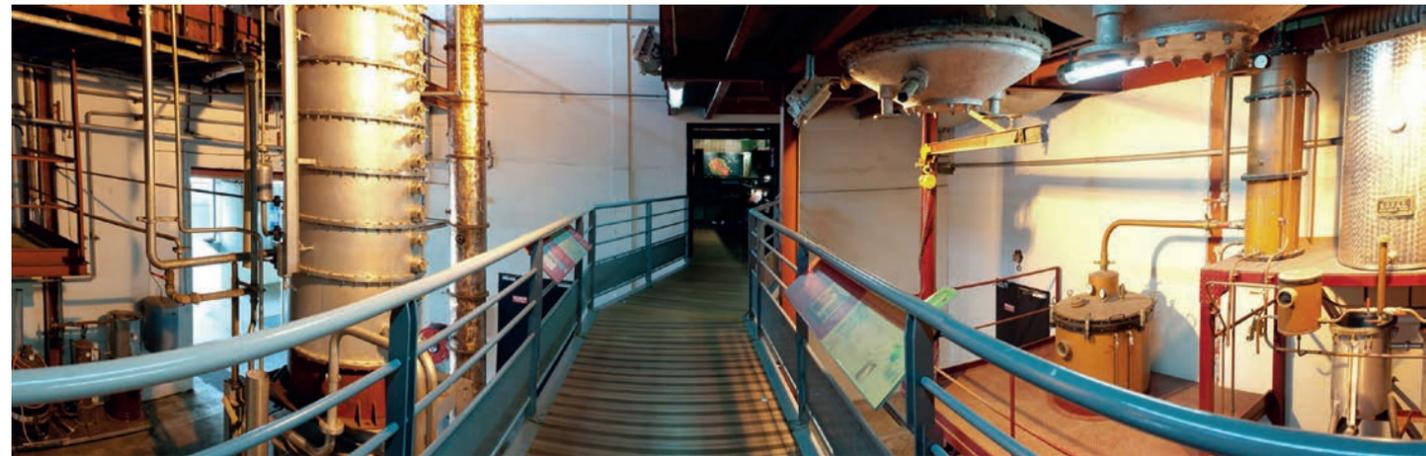
houlette, le rhum Isautier, conditionné en bouteille de grès, devient une valeur de référence, un ambassadeur de charme pour l'île de La Réunion. Cela se passait en 1865 et cette femme pionnière, avant-gardiste, indépendante dénotait à son époque. J'aime l'idée de travailler à la pérennisation d'histoires comme celle-ci.

Parlez-nous des valeurs défendues par Isautier...

La Maison Isautier a su mettre à profit 170 ans de savoir-faire pour que chacun de ses produits porte la marque du terroir réunionnais. Ainsi, la gamme des Arrangés révèle toutes les saveurs de nos fruits tropicaux, les rhums blancs expriment les notes de la canne fraîchement coupée et les rhums vieux sont le fruit d'un patient travail de transmission du savoir-faire des hommes et des femmes des Rhums & Punchs Isautier. L'innovation est également au cœur des préoccupations de la Maison et obtient des distinctions dans de grands concours d'innovation, comme par exemple au salon SIAL avec son « aRhumatik », une boisson légère à base de rhum vieilli, de fruits frais et de stévia.

Quelles sont les perspectives du Groupe ?

Aujourd'hui, nous avançons dans un univers de plus en plus concurrentiel au niveau local et international. Isautier se doit de se développer tout en conservant son identité, alliant



en cause stérile. En revanche, ça ne sert à rien de vouloir penser comme un homme. On doit rester soi-même et prouver qu'on est compétente. Quitte, parfois, à en faire dix fois plus !

Votre préférence ? Rhums blancs, rhums arrangés, punches, rhums vieux ?

Tout dépend de l'heure et du moment mais globalement, c'est le rhum blanc qui exprimera le mieux les qualités organoleptiques du rhum, ses spécificités, l'expression de son terroir... Mais il faut le consommer avec beaucoup de modération, du fait de son titrage alcoolique et finalement un peu de sa rudesse. C'est ainsi que le rhum vieux sera en dégustation mon rhum préféré, du fait de la capacité à mesurer et apprécier le travail de façonnage apporté par le bois sous la direction experte des œnologues. Mais la Réunionnaise que je suis ne résiste pas à retrouver les traditions dans un rhum arrangé ! Celui-ci reflète en effet, presque plus que les autres, notre tradition, notre art de vivre ; il combine la typicité de nos produits agricoles tropicaux avec notre art de vivre dans le partage, la convivialité, la chaleur humaine. Comment imaginer un repas dans les hauts ou dans une table d'hôtes sans ce petit verre qui marque la satisfaction du moment partagé ?

tradition et innovation. L'équipe travaille donc sans relâche pour élaborer de nouvelles recettes d'arrangés, comme l'arrangé Cahouète que nous avons lancé cette année. Il complète notre gamme dont les saveurs ont déjà conquis les palais de la métropole, à l'Australie, en passant par Singapour. La vision internationale d'Antoinette Isautier reste bien présente. Le but est évidemment de faire connaître nos rhums à travers le monde et, par eux, faire rayonner la beauté de La Réunion à travers la conquête de nouveaux marchés.

Être une femme dirigeante dans un monde d'hommes, cela a-t-il influé sur votre management ?

Le but du management n'est pas d'être aimé mais d'être respecté et cela passe d'abord par l'écoute et la collaboration. Une capacité que les femmes ont assez naturellement. Je trouve également qu'elles sont souvent plus dans les détails, ce qui leur permet une compréhension fine du fonctionnement de l'entreprise. La société a évolué mais pas tant que ça. Le mode relationnel et le registre de communication sont différents chez les hommes et chez les femmes. Le fonctionnement entre hommes a ses codes spécifiques. Au début, c'est difficile pour une femme de trouver sa place car elle doit comprendre ce mode de communication. Mais une fois qu'on a pris sa place, il n'y a plus de remise

*** MUSÉE « LA SAGA DU RHUM »**

Installée en 2003 au cœur de la plus ancienne distillerie familiale de l'île, La Saga du Rhum est l'unique musée dédié aux rhums de La Réunion. Sa visite vous transporte dans une aventure historique et sensorielle, mêlant l'histoire de l'île à celle de ses habitants. Embarquez pour un voyage à La Réunion où tous les chemins mènent... au rhum !

Chemin Frédeline, 97453 Saint-Pierre. Face au portail, prendre l'allée des Mésanges à droite et entrer dans la cour du musée par le portillon d'accès à la boutique.

- Tarifs : adulte 10 €, enfant 7 €.
- Tél. : 02 62 35 81 90
- www.sagadurhum.fr
- Du lundi au dimanche de 10 h à 18 h. Fermeture de la billetterie à 17 h.
- Fermeture annuelle : 1^{er} et 2^{ème} janvier, 1^{er} mai, du 8 au 30 juin, 14 juillet, 1^{er} novembre et 25 décembre.
- Visites guidées du musée à 10 h, 11 h, 14 h, 15 h, 16 h et 16 h 30. La visite dure environ 1 h 15 et comprend une dégustation.

"RAYMOND ET HUGUETTE" en tournée dans l'île !



EN TOURNAGE AU PALM HOTEL & SPA, POUR UN PRIME TIME DE LA SÉRIE « SCÈNES DE MÉNAGES » DONT ILS SONT LE COUPLE VEDETTE, MARION GAME ET GÉRARD HERNANDEZ, AINSI QUE TOUTE L'ÉQUIPE DES COMÉDIENS ET DES TECHNICIENS, ONT SÉJOURNÉ À L'HÔTEL ILOHA PENDANT UN MOIS. ILS NOUS ONT ACCORDÉ UN MOMENT DE PARTAGE ET DE BONNE HUMEUR, FIDÈLES À LEURS PERSONNALITÉS À LA VILLE COMME À L'ÉCRAN. RENCONTRE CROISÉE À ILOHA, POUR LE MEILLEUR ET POUR LE RIRE...

PAR FRÉDÉRIC SELLIER

Après tant de films, pièces de théâtre et séries télévisées, quel regard portez-vous sur vos carrières respectives ?

GÉRARD HERNANDEZ : Nous avons tout fait ! J'ai même tourné dans un ballon dirigeable, c'est pour vous dire... Je faisais le pilote, dans un film de Sydney Pollack, *Bobby Deerfield*. Mon meilleur souvenir est l'un des films où l'on a le plus rigolé, *Signé Furax*. Il y avait tous les comiques de France au casting. On avait tous une loge commune et c'est là qu'il aurait fallu filmer... Pour réussir, il ne faut pas vouloir devenir une star, il ne faut pas de plan de carrière. Nous, nous sommes des « tous terrains ». La seule chose qui pourrait nous empêcher de faire un rôle, ce serait de s'y ennuyer !

MARION GAME : Exactement... Moi, je suis passée par tous les stades, de la petite jeune première à aujourd'hui. Nous sommes des poissons dans l'eau ! Rien ne nous arrête, rien ne nous freine. On a suffisamment de métier et une carrière bien installée pour être à l'aise dans tout ce qu'on pourra nous demander de faire. A part la danse du ventre...

G.H. : Et encore, tu la fais très bien !

M.G. : En tout cas, j'ai su... !

Qu'est-ce qui vous motive aujourd'hui ?

G.H. : On s'amuse encore. On est enthousiaste et on a 8 ans et demi... On est des enfants... gâtés même, mais en forme !

M.G. : Et pour moi, travailler avec M. Hernandez, c'est une récompense ! Au doublage, il me terrifie, il me torture... Mais on est heureux d'être ensemble.

G.H. : Et puis, il y a la reconnaissance du public. Tellement inattendue et incroyable ! Nous avons quand même fait pas mal de choses mais ce qui nous arrive là... Il faut avoir la tête solide et du passé, comme dit Marion. Un jeune qui aurait un tel succès, dès ses débuts, peut péter un plomb.

M.G. : Moi, j'ai commencé en jouant longtemps les jeunes charmantes, un peu piquantes... Et de savoir qu'à mon âge, on peut continuer à travailler sur une ligne droite, avec d'autres moyens et une autre véracité de personnages, c'est réconfortant. On a gardé un enthousiasme qui fait qu'on ne peut pas vieillir.

G.H. : On assume de ne plus être tout jeune, parce qu'on est encore plus jeune que les jeunes !

Et du coup, comme cela arrive souvent dans le travail, n'avez-vous pas peur de finir ensemble ?



G.H. : Ah, mais c'est fait ! Elle attend un enfant de moi...

M.G. : Chéri, je t'ai dit que c'était des jumeaux !

G.H. : Oui, c'est vrai. Ce sont deux garçons dont une fille ! Souvent on me demande si Marion est ma femme dans la vie. Je réponds : « Presque ! ». Parce que je passe autant de temps avec toi qu'avec elle. En clair, on a deux foyers. Avec les lectures, les tournages, les doublages, on se voit très souvent.

Avez-vous une influence sur l'écriture et les dialogues de la série ?

G.H. : On connaît tellement nos personnages. On sait ce qu'on ne peut pas dire. Parfois, sur un texte, on se dit : « C'est pas Raymond, C'est pas Hugnette ! ». Elle ne dit pas : « Vous m'ennuyez ! ». Elle dit : « Vous me faites chier ! ». Sinon c'est un autre personnage qui ne fait pas partie de la série. D'après ma femme, il paraît que je ramène souvent mon personnage à la maison et que je suis plus grossier qu'autrefois...

M.G. : On est très vigilant avec ça, on veille à respecter nos personnages.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui débute ?

G.H. : Je ne sais vraiment pas. Il faut beaucoup de chance. Mais d'abord, il faut montrer un certain talent et se dire qu'il faut de la patience et être passionné. Ce que je ne suis pas ! Je suis venu par hasard dans ce métier. Il y a des gens qui sont des stars, dont je me demande : « Mais comment ont-ils fait avec si peu de talent, pour arriver à ça ? » Mais le talent est totalement subjectif. Sans parler comme un vieux con, on a du mal à retrouver des Gabin ou des Belmondo. C'est un peu en-dessous aujourd'hui et c'est bien dommage. Mais en vieillissant, on prend de la bouteille et on fait les choses plus profondément.

M.G. : Plus on avance en âge et plus on se nourrit des choses. On les maîtrise et on s'en sert de mieux en mieux. Il faut avoir la foi et des valeurs, pour ce métier. Cela dépend aussi beaucoup des rencontres. J'ai eu la chance de croiser et de grandir avec les plus grands, à qui j'ai piqué des choses. On se nourrit des Michel Serrault, Bernard Blier, Paul Meurisse, qui m'ont acceptée et adoptée. Vous êtes dans un bain de jouissance artistique et en même temps, vous prenez des notes, sans arrêt, même sans comprendre. C'est sur le terrain qu'on apprend. Quand je travaillais avec Michel Audiard, il m'a bien secouée. Il m'envoyait ses phrases à l'emporte-pièce et je me disais, en repar-

tant, mais pourquoi il m'a dit ça ou ça. Et ensuite, il a raison... Ce sont vraiment les rencontres qui sont importantes quand on commence ce métier. **C'est votre première fois dans l'île, pour tous les deux ?**

M.G. : Oui mais je ne sais pas pourquoi, j'ai l'impression d'être déjà venue ! Je suis née au Maroc et j'ai vécu vingt ans en bord de mer. Mais je trouve qu'il y a une similitude impressionnante, sur la végétation, la température, les bougainvilliers... Je ne me sens pas déphasée, comme si j'avais toujours vécu ici. La gentillesse des gens, la convivialité, la douceur de vivre... Ils ne se prennent pas la tête !

G.H. : Pour moi, c'est un choc ! Je m'attendais à une île mais c'est plus que ça ! Je connaissais les Seychelles mais ici, on est à l'opposé. Le paysage est moins fade. Là-bas, même les galets sont tristes. Ici, il y a le volcan, l'arrière-pays... J'ai hâte de voir ça en hélicoptère. Il n'y a pas ça ailleurs. Ce n'est pas juste un caillou. On sent la rudesse des éléments, de ce qui a pu se passer avant, dans la nature. Ici, l'homme est à son stade d'homme, humble. Et puis alors, les gens... quelle gentillesse !

Et l'ILOHA, où vous êtes logés ?

G.H. et M.G. : (En chœur...) Tout le monde est très désagréable ! On dort mal ! On a des lits nuls ! Vivement Paris et la porte de la Chapelle, pour retrouver notre pollution. Oui, le CO2 nous manque... Non sérieusement, dans de telles conditions d'accueil, je me demande si on peut appeler ça du travail. C'est un bonheur d'être là ! Quand soudain...

G.H. : Oh des baleines ! Y a des baleines... ! Il se lève et se précipite sur le ponton de l'hôtel. La nature a repris ses droits et l'interview est terminée...

ILOHA, des rénovations écoresponsables !

TOUJOURS EN QUÊTE D'EXCELLENCE, LE GROUPE HOTELS & CO VIENT D'ACHEVER LA RÉNOVATION DE L'HÔTEL ILOHA POUR LA RENTRÉE 2017. LA VOLONTÉ EST D'OFFRIR UNE STRUCTURE ORIENTÉE VERS LE CONFORT DE LA CLIENTÈLE ET À LA POINTE DE L'ÉCOLOGIE, COMME LE PROUVE SON ECOLABEL EUROPÉEN. PLUS QU'UN SIMPLE SÉJOUR DANS L'ÎLE, ILOHA SEAVIEW HOTEL VOUS FAIT VIVRE UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE RÉUNIONNAISE !

PAR FRÉDÉRIC SELLIER



LE CONFORT DE LA CLIENTÈLE AVANT TOUT !

La rénovation de l'hôtel s'est faite sur trois zones distinctes. Des extérieurs, comprenant terrasse et piscine, à la partie restauration et cuisine, tout a été remanié et repensé afin d'offrir un véritable havre de détente à la clientèle. Une dernière phase a consisté à l'aménagement et la mise en conformité des lieux, pour l'accueil des personnes handicapées et à mobilité réduite. Tous ces travaux ont été réalisés en simultané afin de minimiser la gêne occasionnée aussi bien pour la clientèle que pour le personnel. Petit tour d'horizon avec David PETA, Directeur de l'hôtel, qui nous livre les secrets de d'ILOHA cuvée 2018.

LA PISCINE PRINCIPALE D'ILOHA, UN LIEU DE VIE...

Côté extérieur, un accès pour personnes à mobilité réduite a été créé. De plus, la terrasse s'étend désormais vers la mer pour offrir davantage d'espace dédié à votre confort. Doté de transats et de petits salons, le lieu est idéal pour une dégustation de cocktails face à la baie de Saint-Leu...

Et même les plus frileux ont été entendus avec l'installation du chauffage de la piscine principale, désormais à 29 degrés été comme hiver ! De nouvelles paillotes en vétiver, réalisées par un artisan local avec tout le savoir-faire réunionnais, offrent désormais un peu d'ombre et de fraîcheur au bord de la piscine.

PHOTOS ÉTABLISSEMENT; STUDIO LUMIÈRE / PHOTO PLAT; DAVID TECHER

UN HÔTEL ÉCORESPONSABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

Fidèle à sa politique environnementale, l'ILOHA s'est entièrement équipé de Led. De plus, l'établissement n'utilise plus de gaz au profit d'une consommation énergétique principalement électrique, produite partiellement en interne grâce à l'installation de nouveaux panneaux solaires. L'établissement s'est également doté d'un outil de compactage pour réduire ses déchets et ainsi limiter son impact environnemental. Enfin, des récupérateurs d'eau de pluie ont été installés afin d'alimenter le nouveau jardin d'herbes aromatiques en culture raisonnée. Ces diverses actions et les efforts continus des équipes ont permis à l'établissement le renouvellement de la certification Ecolabel Européen.

Côté accessibilité, un troisième bungalow a été aménagé afin d'accueillir les personnes à mobilité réduite. De plus, pour faciliter l'accueil de la clientèle, les équipes ont été formées au langage des signes. L'hôtel s'est également doté d'appareils dédiés à l'accueil des personnes à l'audition déficiente.

CAS'AKEA, CHANTRE DU BIEN-ÊTRE

Côté bien-être, la CAS'AKEA est fière d'annoncer la création d'une troisième salle de modelage et d'esthétique, afin de répondre à une demande toujours croissante d'une clientèle en recherche de moments de relaxation.

DU NOUVEAU POUR LA TRATTORIA ET LE KOTÉMER

Enfin, côté cuisine, l'offre culinaire de l'hôtel a été entièrement repensée avec le lancement de deux nouvelles cartes concoctées par le chef Kevene Marimoutou.



La brasserie La Trattoria propose désormais en terrasse face à l'océan des hamburgers, bruschettas, salades et pizzas. Adjacent à la piscine principale, le Kotémer a été totalement repensé, de l'ambiance à la décoration et ce jusqu'à l'assiette ! L'accent est mis sur les produits régionaux et le « fait maison ». Les cuisines ont, elles aussi, été réaménagées du sol au plafond, avec l'installation d'équipements entièrement électriques et l'aménagement d'une cuisine ouverte.

De la clientèle jusqu'au personnel, tous semblent ravis d'évoluer dans ce nouvel écrin. « Plus qu'un séjour, la volonté est d'offrir une expérience aux clients, afin qu'ils deviennent eux-mêmes acteurs de la protection de l'île, en plus d'y prendre du plaisir... » souligne David PETA.

KEVENE MARIMOUTOU, un chef au grand cœur !



CHEF DES CUISINES DE L'HÔTEL ILOHA, KEVENE MARIMOUTOU S'ÉPANOUIT PLEINEMENT DANS SON MÉTIER AU QUOTIDIEN. UN ACCOMPLISSEMENT QU'IL VIT À LA FOIS DANS LE PARTAGE AVEC SON ÉQUIPE ET DANS LE PLAISIR DE TRAVAILLER DES PRODUITS DE QUALITÉ. RENCONTRE AVEC UN CHEF SEREIN, ENTOURÉ PAR UNE ÉQUIPE SOUDÉE, AU SERVICE D'UNE VÉRITABLE EXPERIENCE CULINAIRE.

PAR FRÉDÉRIC SELLIER

Depuis deux ans, Kevene Marimoutou, jeune chef de 31 ans, dirige les cuisines de l'hôtel ILOHA. Si rien ne le prédisposait à l'origine à travailler dans une cuisine, il avoue aisément aujourd'hui qu'il ne pourrait pas faire autre chose !

C'est un concours de circonstances qui le fait entrer, après le bac, au lycée hôtelier la Renaissance à Plateau Caillou. « Le père de mon amie de l'époque était chef-enseignant au lycée hôtelier, M. Robin, et c'est lui qui m'a transmis son envie et sa passion pour le métier. » Son diplôme en poche, il part faire ses classes en métropole et va très vite évoluer au sein de quelques-uns des plus beaux établissements parisiens, entouré et accompagné par la « crème » des cuisiniers français. Des brasseries de luxe du boulevard Saint-Germain aux restaurants étoilés et palaces de la capitale, Kevene croise des chefs comme Guy Martin, Alain Ducasse et même Cyril Lignac !

Au fil des cuisines où il évolue, il passe de simple commis à chef de partie jusqu'à devenir sous-chef. « Dans certains établissements, on faisait jusqu'à 300 couverts par jour. C'était la guerre ! Mais en même temps, j'ai beaucoup appris. A mon retour dans l'île, après quelques années, j'avais perdu plus d'une dizaine de kilos ! Mais j'ai eu un vrai plaisir à apprendre le métier sous la direction de ces grands chefs. »

De retour dans l'île, il est rapidement contacté par l'hôtel ILOHA et son directeur David Peta. « J'ai dit oui tout de suite ! J'ai eu un très bon feeling avec M. Peta. Je dois reconnaître que je marche beaucoup à l'affect. J'ai besoin d'être entouré de gens que j'apprécie et que j'estime pour bien faire mon travail. » Si pour Sartre, « l'enfer, c'est les autres ! », pour Kevene, ce serait plutôt le bonheur... Une chose est sûre, c'est qu'il ne regrette absolument pas ce choix. « Ce poste a transformé mon quotidien. J'ai plaisir à venir tous les jours, quelle que soit la charge de travail. Je m'éclate ! » Accompagné du chef de cuisine, Jean-François Dobaria, présent



Dos de saumon Ora King aux zestes d'agrumes, jus de volaille acidulé. Filet de boeuf Black Angus façon Rossini.

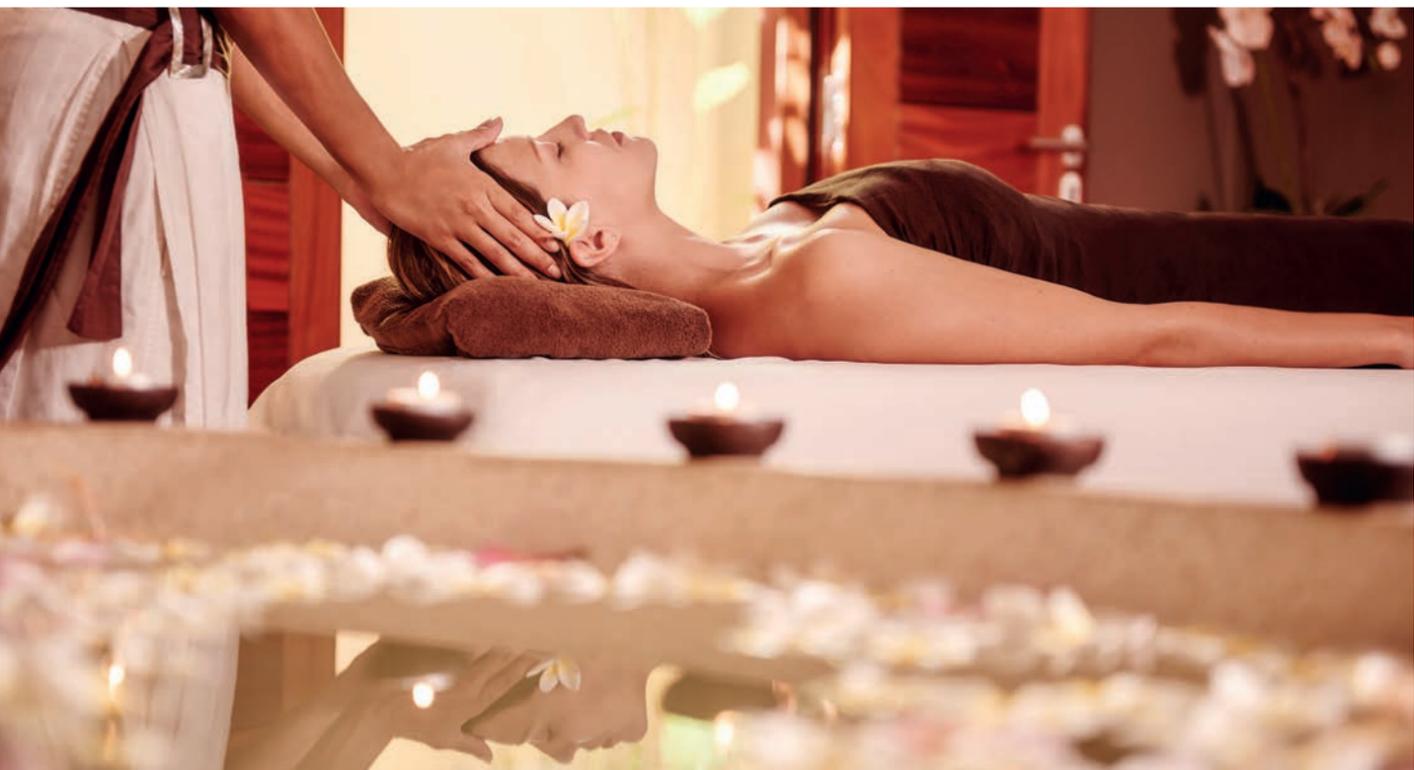
l'ILOHA, La Trattoria et Le Kotémer. « Nous avons à cœur de ne travailler qu'avec des produits locaux et des producteurs de l'île. Nous ne voulons que du bio ! J'ai moi-même redécouvert ainsi de nouveaux produits, comme le palmiste rouge ou le sirop La Cuite (le plus pur jus de canne à sucre), qui sont un bonheur à travailler. Ce sont des produits que vous ne trouverez pas dans tous les 3 étoiles de l'île. C'est également par le groupe HOTELS & CO et notamment grâce au chef du PALM Hotel & Spa, Claude Pothin, qui connaît tous ces producteurs, que nous pouvons offrir à notre clientèle des produits de telle qualité. »

Le crédo du Chef Kevene est de miser sur ces produits de qualité, sans ajouter d'artifices. « C'est un vrai choix que de présenter avant tout des produits nobles, qui quelque part se suffisent à eux-mêmes. La clientèle en est ravie. Nous allons également développer notre propre potager. Il faut permettre au client qui reste une quinzaine de jours de varier les plaisirs. C'est un vrai challenge mais j'avoue avoir besoin de ce renouvellement quotidien. Aussi bien dans la nature du produit que dans la façon de le cuisiner. » Il ne s'agit plus d'offrir une simple dégustation mais bel et bien de faire vivre à la clientèle une véritable expérience culinaire créée !

dans l'hôtel depuis près de vingt ans, le duo fonctionne à merveille. « Notre entente est top ! On avance très bien ensemble. Il me soulage beaucoup dans le quotidien et inversement. Nous avons une totale confiance l'un en l'autre. J'aime également laisser à mon équipe l'opportunité de créer des plats et de s'investir dans la carte, car on n'arrive jamais à rien tout seul... » Kevene avoue avoir beaucoup pris en sérénité en arrivant à l'hôtel ILOHA : « La direction y est pour beaucoup. Tout est clair ! J'ai une vraie carte blanche sur le choix des produits. C'est bien sûr une responsabilité mais c'est en même temps très motivant. Il y a une vraie volonté de respecter notre Ecolabel européen, que ce soit dans le tri sélectif ou la minimisation des déchets et du gaspillage. » Les produits locaux font dorénavant la part belle des cartes des deux restaurants de

PHOTOS: DAVID TECHER

J'ai testé le soin



Bio Akéa visage de velours Plaisir des sens !

« En pénétrant dans l'univers feutré de la Cas' Akéa, je suis immédiatement envahie d'un sentiment de bien-être extraordinaire. Il faut dire que cet espace de l'hôtel Iloha est parfumé au Secret de Spa, qui invite instantanément au voyage. Cette fragrance unique signée Akéa Spa est aussi subtilement vaporisée sur la serviette fraîche que me tend Alicia en me souhaitant la bienvenue. C'est un bonheur ! Sur la carte complète des soins de détente et de bien-être Cas' Akéa, je choisis le Bio Akéa Visage de Velours qui me permettra de tester la gamme de soins spécialement créée pour Akéa Spa, la ligne Bio Akéa Visage. Je suis donc invitée à suivre Alicia dans la nouvelle salle dédiée à l'esthétique de ce centre de bien-être. Une petite pièce très cocooning, où le bois prédomine et où la lumière tamisée n'est diffusée qu'à partir de bougies parfumées. Une fois installée sur une table de massage particulièrement moelleuse où je m'enfonce avec plaisir, mon esthéticienne me présente le programme des 50 prochaines minutes. Et dès le démaquillage, c'est une explosion de sensations. Le lait démaquillant bio « Pureté de Lotus » est non seulement très frais mais il sent particulièrement bon. Il est composé d'hydrolat de fleurs d'oranger qui

apaise, d'aloé vera qui purifie et régénère, de mousse de sucre qui nettoie en profondeur, et son subtil parfum de lotus vous enveloppe de fraîcheur. Et c'est exactement ce que je ressens, une sensation de fraîcheur instantanée. Le soin est, bien entendu, personnalisé et suite à une observation de ma peau, Alicia sélectionne les produits de la gamme qui sublimeront mon visage. Suit donc un gommage du visage-cou-décolleté. Et si au début, je me surprends à essayer de deviner de quels trésors naturels de l'océan Indien sont composés les produits de la ligne : vanille, frangipanier, jasmin, ylang ylang... ? Je m'abandonne finalement très vite aux mains expertes d'Alicia qui pratique par la suite un modelage de mon visage. La pression est ni trop douce, ni trop forte, juste parfaite ! Après, la pose du masque dont le parfum délicat de jasmin et de frangipanier m'invite une nouvelle fois au voyage... La séance se termine par le rituel des serviettes chaudes et parfumées, moment privilégié de relaxation intense. Alicia m'applique ensuite le sérum bio Coup d'Éclat – Contour des Yeux Bio Akéa Visage et m'explique qu'il est reconnu pour son action repulpante et son effet tenseur. La petite touche finale... et gourmande ? Un peu de baume Gloss bio « Caramel Gourmand » apposé sur mes lèvres. À l'issue du soin, pendant les quelques mètres qui me séparent du parking de l'hôtel, je suis si détendue que je contemple la nature... Je cherche à définir quelles sont ces fleurs qui sentent si bon sur mon chemin. Ce n'est qu'une fois dans ma voiture que je réalise que ces subtiles essences que j'imaginai venir de la flore saint-leusienne émanaient tout simplement de... mon visage ! »

LES SOINS ESTHÉTIQUES AKÉA SPA

- **BIO AKÉA VISAGE DE VELOURS** : Soins complets du visage de 50 mn pour un teint lumineux et éclatant
- **SUBLISSIME BIO AKÉA VISAGE** : Le must du soin du visage bio, 1 h 20 de soins personnalisés, modelage, cocooning...
- **AKÉA CARESSE DES MAINS** : Une manucure combinée à un soin de relaxation (gommage aux cristaux de sucre roux « péi », modelage hydratant et délassant, manucure avec pose de vernis classique ou semi-permanent)
- **AKÉA BEAUTÉ DES PIEDS** : Soins complets des pieds magnifiés (bain de pieds, gommage aux cristaux de sucre « péi », modelage relaxant, pédicure avec pose de vernis classique ou semi-permanent selon la formule choisie)
- **AKÉA DOUCEUR SATIN** : Une épilation tout en douceur selon vos besoins (bain de vapeur parfumé, épilation, voile hydratant)

HOTELS @ CO

EVASION

L'ÎLE MAURICE : MERVEILLES
DE L'OUEST ET DU SUD-OUEST

CHINE : LA PROVINCE
DU GUANGDONG, ENTRE
TRADITION ET MODERNITÉ

LE DOMAINE DE MANAPANY,
TÉMOIN DE L'HISTOIRE DE L'ÎLE

PHOTO: HOTELS@CO / STUDIO LUMIÈRE



AVEC SES PLAGES IDYLLIQUES, L'ÎLE MAURICE EST UNE DESTINATION PRIVILÉGIÉE POUR LES ADEPTES DU FARNIENTE. L'OUEST ET LE SUD-OUEST DE L'ÎLE OFFRENT DE GRANDES ÉTENDUES DE SABLE BLANC ET DE NOMBREUSES ATTRACTIONS INCONTOURNABLES. PETITE VISITE DES SITES TOURISTIQUES À NE PAS MANQUER...



L'Ouest et le Sud-Ouest de l'île Maurice LES MERVEILLES DE L'OUEST !

LE MORNE : PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Le Morne, c'est cette imposante montagne du Sud-Ouest de l'île Maurice, classée au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2008. Les plus sportifs pourront y admirer un magnifique panorama sur les lagons du haut de ses 550 mètres d'altitude tandis que ceux en recherche de repos pourront se relaxer sur la très belle plage s'étendant en contrebas.

De magnifiques hôtels s'y sont d'ailleurs installés ainsi que de très beaux parcours de golf. Les amateurs de sports de glisse s'y donnent rendez-vous tant le lieu est idéal pour la pratique du surf, du kitesurf, du stand-up et de la planche à voile. En effet, les vents du Sud-Est y sont forts et stables tout au long de l'année. Mondialement réputé, le spot de kitesurf One Eye accueille régulièrement des compétitions internationales. Face au Morne, l'île aux Bénitiers est un petit îlot inhabité dont la forme rappelle celle du coquillage du même nom. Plate et assez petite (500 mètres de large sur 2 kilomètres de long), elle est entourée d'un lagon bleu turquoise où les sports nautiques sont interdits. Vous pouvez y passer une journée, faire le tour de l'île et vous prélasser sur ses plages de sable blanc ombragées par quelques cocotiers. Vous aurez très certainement la chance d'y admirer des dauphins.



PHOTOS: ©MTPA

CASELA ET CASCAVELLE : ENTRE SAFARIS ET SHOPPING

Dans l'Ouest, le parc de loisirs Casela abrite de nombreux animaux, pour la plupart importés d'Afrique, ainsi que des oiseaux, des reptiles, des poissons et des mammifères locaux. Au sein du parc, vous pourrez profiter de différentes activités ludiques (tyrolienne, quad, buggy...) ainsi que des safaris avec les animaux (tigres, girafes, antilopes, autruches ou zèbres). Après la visite, faites une halte au joli centre commercial Cascavelle pour y découvrir l'artisanat et le prêt-à-porter mauriciens. Le centre compte une soixantaine de boutiques ainsi que plusieurs cafés et restaurants.

CHAMAREL : TERRE DES SEPT COULEURS

Entre la pointe du Morne et Rivière Noire, Chamarel est un village typique qui peut s'enorgueillir d'une curiosité géologique rarissime : les Terres des Sept Couleurs, des cendres volcaniques révélées par l'érosion apparaissant sous la forme de vagues de sable de différentes couleurs (brun, jaune, rose, ocre...). Le site touristique comprend également des chutes d'eau de toute beauté au milieu d'une végétation luxuriante.



GRAND BASSIN, LIEU DE PÈLERINAGE

Chaque année, en février, le lac sacré de Grand Bassin accueille la fête hindouiste de Maha Shivaratee. Durant cette fête, des milliers de pèlerins tout de blanc vêtus et portant des kanwar (constructions en bois richement décorées en l'honneur de la divinité Shiva) convergent vers le Ganga Talao, une retenue d'eau de Grand Bassin considérée comme une résurgence du Gange sacré. L'ambiance est à la fois fervente et joyeuse et les pèlerins accueillent volontiers les touristes désirant se joindre à eux dans le cortège.



RANDONNÉE DANS LE PARC NATIONAL DES GORGES DE LA RIVIÈRE NOIRE

Le parc national des Gorges de la Rivière Noire, réparti sur 6 500 hectares, propose 50 km de sentiers et 6 balades balisées. C'est un refuge précieux pour 311 espèces d'arbres, de plantes et de fleurs indigènes et endémiques ainsi que pour 9 espèces d'oiseaux menacés, que les randonneurs peuvent découvrir au fil de leur parcours.

LES VILLAGES DE TAMARIN ET RIVIÈRE NOIRE

S'ils étaient autrefois de simples bourgades de pêcheurs, Tamarin et Rivière Noire sont désormais des petits villages très agréables comptant plusieurs restaurants, commerces et villas de luxe. Tamarin est un bourg paisible et pittoresque dont la plage est réputée pour ses splendides couchers de soleil et ses vagues, idéales pour la pratique du surf. Au petit matin, vous pourrez également y croiser des femmes ramassant le sel aux salines de Tamarin. A Rivière Noire, les amateurs de pêche au gros se donnent rendez-vous sur la jetée, où plusieurs compagnies proposent leurs services pour une journée en mer.



PROVINCE DU GUANGDONG

Authenticité et modernité



OUVERTE SUR LE MONDE, LA PROVINCE DU GUANGDONG, QUI RASSEMBLE AUJOURD'HUI PLUS DE 50 MILLIONS D'HABITANTS, A TOUJOURS FAIT RÊVER LES VOYAGEURS OCCIDENTAUX. AVEC SES CÔTES, SES MONTAGNES ET SES VILLES ULTRA-MODERNES, CETTE RÉGION DU SUD DE LA CHINE, PROCHE DE HONG KONG, MÉRITE PLUS QU'UN DÉTOUR.

LÆTITIA PARSI

CANTON, UNE VILLE OÙ SE CÔTOIENT LE MODERNE ET LE TRADITIONNEL

Capitale de la province du Guangdong, Canton ou Guangzhou en chinois est la troisième ville la plus peuplée du pays après Shanghai et Pékin. Cette métropole gigantesque de plus de 12 millions d'habitants assume fièrement sa spectaculaire réussite (la majeure partie des textiles exportés depuis la Chine sont fabriqués dans la province) tout en préservant farouchement ses traditions.

Quelques idées pour une visité réussie...

Flânez dans les ruelles du Red Tory, le quartier des galeries, un havre de paix dans la ville. Etablis dans d'anciennes usines désaffectées, les espaces d'exposition présentent le travail souvent intéressant d'artistes chinois. Baladez-vous dans le quartier des affaires et admirez les gratte-ciels se reflétant dans la rivière. Immenses, ils sont très significatifs de l'ampleur du développement économique de la région.

Toute la Chine s'accorde à dire que la gastronomie cantonaise est l'une des meilleures du pays. Elle se révèle en effet fine, parfumée, surprenante et extrêmement variée. Le proverbe selon lequel « Les Cantonais mangent tout ce qui a quatre pieds à l'exception des tables » prend tout son sens lorsque l'on arpente les allées du Qingping Market. Âmes sensibles s'abstenir ! Pour une pause zen, pénétrez dans un temple bouddhiste et laissez-vous emporter par les effluves d'encens et l'atmosphère paisible qui y règne, sous les regards bienveillants des bouddhas. Pour une journée à l'ombre des arbres, rendez-vous dans un parc. Pour une mégapole de cette envergure, Canton est une ville étonnamment verte avec de nombreux parcs. Le grand parc Yuexiu est une oasis de tranquillité au cœur de la ville.

De nuit, embarquez sur la Rivière des Perles pour une inoubliable croisière de deux heures. Illuminés, les plus beaux édifices de la ville s'offrent à vous : l'opéra, le stade olympique, la Canton Tower...

FOSHAN, BERCEAU DU KUNG FU ET ARTISANAT (1)

Foshan, qui signifie « montagne du Bouddha », est une ville moderne qui a conservé d'importants vestiges de son riche passé. Elle mérite au moins une journée de visite et ravira les amoureux d'histoire et de culture chinoise par le grand nombre de temples, jardins et musées qu'elle abrite. C'est aussi une cité mythique pour tout amateur de kung fu tant cette pratique est ici considérée comme un art. Le Temple des Ancêtres, un des plus beaux de la région, abrite d'ailleurs une école d'art martial et le public peut assister aux entraînements. La ville est également réputée pour ses poteries et céramiques artisanales, que l'on découvre dans le quartier de Shiwan où l'on peut visiter un atelier de porcelaine et acheter quelques merveilles authentiques.

MEIZHOU : DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DES HAKKAS (2)

Plus à l'Est et dans la montagne, Meizhou est la ville des Hakkas. Originaire de la région du fleuve Jaune, cette population partit vers le Sud pour échapper aux guerres qui précédèrent la première dynastie chinoise. L'hostilité des locaux les poussa à s'établir dans cette région montagneuse et beaucoup plus tard, au XIX^{ème} siècle, ils immigrèrent dans le monde entier à la recherche d'une vie meilleure. Ne manquez pas le musée des Hakkas qui relate l'histoire et la culture de ce peuple, vous y croiserez des visiteurs du monde entier à la recherche de leurs origines. A voir également : les champs de thé de Yannanfei aux alentours desquels de nombreux établissements proposent de déguster le délicieux breuvage.

SHAOGUAN : LES MONTS DANXIA, MERVEILLE DE LA NATURE ! (3)

Autre ville de la province du Guangdong, Shaoguan est surtout un excellent point de départ pour se rendre dans les monts Danxia, à une cinquantaine de kilomètres. Ces montagnes rouges et noires de grès érodé s'élançant vert le ciel offrent un panorama fabuleux. Plus de 680 pics et falaises ont été répertoriés dont beaucoup présentent une ressemblance saisissante avec un être humain, un oiseau, un animal, un château... La balade dans le géoparc national des Monts Danxia, reconnu par l'Unesco, permet d'admirer ces étranges rochers, de visiter quelques temples en chemin et de traverser la forêt tropicale.



SHENZHEN : BIENVENUE DANS LA MODERNITÉ CHINOISE !

Grande ville de plus de 10 millions d'habitants à proximité de Hong-Kong, Shenzhen offre des possibilités de shopping quasiment infinies. Le quartier démesuré de Hua Qiang Bei permet de tout acheter en matière de téléphonie mobile, d'informatique et d'électronique. Maroquinerie, lunettes, prêt-à-porter, on trouve absolument tout dans l'immense centre commercial de Luohu. Quelques tailleurs y réalisent très rapidement costumes, robes ou chemises sur mesure. Enfin, ne manquez pas le parc à thème Shijie Zhichuang, où sont reproduits la plupart des monuments et sites touristiques de la planète.



LE DOMAINE DE MANAPANY

Témoin de l'histoire de l'île

*AU CŒUR DU SUD SAUVAGE, ENTRE
PETITE-ILE ET SAINT-JOSEPH,
LE DOMAINE DE MANAPANY
DÉVOILE UN LARGE PAN
DE L'HISTOIRE DE LA RÉUNION
À TRAVERS LA VIE D'UNE FAMILLE
D'EXPLOITANTS AGRICOLES,
LES PAYET, INSTALLÉE
SUR CES TERRES EN 1887.*

PAR LÆTITIA PARSİ

Depuis Alexandre Payet et Marie Bordet jusqu'à leurs dix enfants, ce domaine de 200 hectares témoigne de l'évolution de l'agriculture réunionnaise et raconte un certain art de vivre, représentatif des traditions et de la générosité créole. Inscrit aux Monuments Historiques de France pour sa valeur patrimoniale, le domaine a été réhabilité par son propriétaire, par le Parc National de La Réunion et par la Maison des Terroirs de La Réunion qui en organise les visites.

L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE

À l'origine de la famille Payet, Adénor et Adelaïde étaient de riches propriétaires terriens. Alexandre, leur fils unique, et son épouse Marie donnèrent naissance à une nombreuse descendance puisqu'ils n'eurent pas moins de dix enfants. En 1887, le couple Payet fit édifier la Villa des Brises sur le domaine de Manapany et s'y établit en famille. Sociable et enjoué, Alexandre était très apprécié et

se fit une place dans le monde politique de l'époque. Marie Payet, une femme de caractère, gérait les comptes et le personnel tout en étant, de l'avis de tous, aimante et douce. Le livre *La Dame de Manapany* de Charles Payet, son petit-fils, est un hommage à cette femme exceptionnelle ainsi qu'un riche témoignage sur la vie au sein du domaine.

LA VILLA DES BRISES

Ravissante maison d'un blanc immaculé, la Villa des Brises est une case de maître typique de l'époque, parfaitement conservée et restaurée. Tous les éléments caractéristiques de l'architecture créole peuvent y être admirés : la symétrie des ouvertures, les colonnes encadrant la porte d'entrée, la varangue et les lambrequins, délicates dentelles métalliques encadrant la maison. Autrefois lieu d'habitation pour la famille Payet, la maison demeure un lieu de réunion pour leurs descendants qui y organisent régulièrement de grands événements. Tout autour de la villa sont réparties les dépendances indispensables à la vie d'une exploitation agricole d'antan : les espaces pour l'élevage des animaux, le four, le lavoir, le pigeonnier, les garages, la cheminée de distillation, le bureau de paie. Sur la route nationale, juste en face du domaine, la ravissante chapelle de Manapany-les-Bas fut construite

LA MAISON DES TERROIRS

Les guides de la Maison des Terroirs ont à cœur de faire découvrir le Sud de l'île de La Réunion, entre Saint-Pierre et Sainte-Rose, en développant une multitude d'activités touristiques : activités en plein air, ateliers culturels, animations musicales, chasses au trésor, circuits touristiques... Venez découvrir les paysages grandioses, le patrimoine et les communautés du Grand Sud réunionnais ainsi que les produits du terroir. Le public peut venir gratuitement à la rencontre des agents du Parc National du lundi au vendredi à la Maison des Terroirs installée sur le Domaine de Manapany et se fournir en produits labellisés « Esprit Parc National » ainsi qu'en documentation sur les enjeux du Parc.



PHOTOS: DR - FOND CHARLES PAYET, SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE SAINT-JOSEPH.



à l'initiative des sœurs Payet en 1944 afin de remercier la vierge Marie du retour de leur frère Maxime sain et sauf après la Seconde Guerre mondiale.

LES JARDINS ET LES PLANTATIONS

Exploitation agricole de canne à sucre, le domaine de Manapany vivait en totale autarcie grâce à l'élevage des animaux et à sa production de fruits et légumes. Lors de la visite guidée, on découvre les jardins entourant la villa. Le jardin ornemental regorge de capucines, d'orchidées, de roses de porcelaine, d'œillettes d'Inde... tandis que dans l'espace potager, les arbres fruitiers s'épanouissent de manière totalement naturelle et fournissent bananes, mangues, papayes, avocats ou agrumes. La biodiversité des plantes endémiques et indigènes et leur entretien dans le respect de l'environnement attirent en nombre oiseaux, abeilles et papillons et fait de ce lieu un véritable jardin d'Eden.

LE DOMAINE DE MANAPANY

96, rue Maxime Payet
Manapany-les-Bas
97429 Petite-Île

UNE VISITE DÉCOUVERTE COMPLÈTE

La Maison des Terroirs de La Réunion organise quotidiennement des visites guidées d'une durée d'une heure et quart. Les visiteurs découvrent l'histoire de la famille Payet, visitent la Villa des Brises et ses dépendances ainsi que les magnifiques jardins. Beaucoup d'informations et d'anecdotes sont délivrées sur l'architecture, les traditions créoles, l'agro-écologie, l'histoire du Sud de l'île, les missions du Parc National. On peut admirer de nombreux objets de collection et le tour se termine à la boutique par une dégustation de produits du terroir.

LA VISITE CÔTÉ PRATIQUE :

- Horaires : le domaine est ouvert tous les jours de 9 h à 17 h et les visites guidées ont lieu à 10 h 30 et 14 h 30. Il n'est pas nécessaire de réserver. Sur demande, des visites peuvent être organisées à des horaires différentes pour les groupes à partir de 5 personnes.
- Tarifs : 9 € par adulte, 5 € par enfant (5 à 12 ans), groupe : 6 € par personne (à partir de 10 personnes), incluant une boisson « Délices des Terroirs »
- Accès partiel pour les personnes à mobilité réduite
- Langues : français, créole, anglais
- Pour découvrir le domaine, contactez la Maison des Terroirs au 0692 36 32 20 ou par mail à contact@lamaisondesterroirs.com

PHOTOS: DR - LUDOVIC ANDRÉ LAURET

La petite dernière pour de grands moments café.



*Quoi d'autre ?

NEW **essenza** mini

www.nespresso.com

Club Nespresso Réunion 0 800 222 000 (Service et Appel gratuits)
Boutique Nespresso Saint-Denis, Saint-Pierre, Saint-Gilles,
Corner de Sainte-Marie et Corner de Saint-Leu

NESPRESSO
What else?®

GEM

ATELIER



BIJOUX



Ofée

JOAILLERIE PARISIENNE

JOAILLERIE - BIJOUX - MONTRES - PARFUMS
CRÉATIONS SUR MESURE
ATELIER DE GRAVURE

St-Gilles-les-Bains,
L'Ermitage



Saint-Pierre,
C. Cial Grand Sud

 Gem, Atelier Bijoux

 gematelierbijoux

 ateliergem@orange.fr

 0262422158