

Signature

N°11

BY HOTELS & CO

CULTURE

*Expos et événements
dans les musées*

*Ziskakan
fête ses 40 ans*

COUP DE COEUR

*A la découverte
de Délicathe*

EVASION

*La Garden Route
en Afrique du Sud*



La Réunion

Nature au cœur

Le Sommet de la Gourmandise



Piton des Neiges

AVEC

Office National des Forêts

VALORISENT NOTRE PATRIMOINE NATUREL

f pitondesneiges



À l'approche des fêtes de fin d'année, nous sommes heureux de vous présenter cette nouvelle édition de Signature by Hotels & Co. Un numéro truffé de rencontres, mettant en avant des hommes et des femmes passionnés aux multiples talents. Ainsi, vous irez à la rencontre de Larissa, jeune barmaid du Kokoa Bar au PALM, ayant remporté la première édition de la Schweppes Cocktail Week ! Vous plongerez ensuite dans l'univers de Méo, artiste graffeur dont les œuvres, centrées sur l'identité créole et le patrimoine réunionnais, habillent les rues de l'île. Puis, Catherine POMMIER vous ouvrira ses portes, celles de son atelier de savonnerie artisanale : Délicathe. Et enfin, vous partagerez la passion d'Éric LAVALLE, producteur de fruits, légumes et épices « pèi » rares. Très impliquée dans le tourisme durable et la préservation de l'environnement, vous découvrirez également l'histoire de l'association TiTang Récup, qui œuvre au développement de la filière du recyclage des textiles, linges de maison et chaussures usagées. Côté bien-être, vous vous laisserez emporter par le soin Rêve de Siam by Akéa Spa & Beauty, un rituel réservé aux princes et princesses du Royaume de Siam, il y a plus de 2 000 ans... Bulles et gastronomie seront également à l'honneur. Des astuces pour choisir votre Champagne et le déguster vous seront dévoilées. Pour vous évader, nous vous emmènerons en immersion totale au cœur du cirque de Cilaos, accessible uniquement par la célèbre route des 400 virages de La Réunion. Nous vous inviterons également sur l'île aux Cerfs à Maurice, un lieu paradisiaque au sable fin, à l'eau turquoise et à la nature préservée. Enfin, vous partirez à la découverte de la Garden Route, une expédition au plus près des paysages exceptionnels d'Afrique du Sud.

Nous avons à cœur de vous surprendre et espérons que ce numéro vous permettra de vous évader le temps d'une lecture. Toute l'équipe d'Hotels & Co vous souhaite de belles fêtes de fin d'année et ses meilleurs vœux pour l'année 2020.

Michel et Nanou Jam
Président et directrice générale d'Hotels & Co

HOTELS & CO
ÎLE DE LA RÉUNION

Société Editrice : JAM HEMISPHERE. Pointe des châteaux - 97436 Saint Leu - Ile de La Réunion - Directeur de la publication: Patrice PETA - Directrice de la rédaction : Frédérique DUPLAIN - Conception, Réalisation, Fabrication : Les Editions d'Ailleurs - 10 Boulevard Poissonnière 75009 Paris / Rédacteur en chef : Caroline Prost - Caroline.prost@editionsdailleurs.com / Conception graphique : Caroline Six-Wodka carosix@wanadoo.fr / Secrétariat de rédaction : Stéphanie Hervé Steph.herve@wanadoo.fr - Sandrine Foy sfoyl@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : Roxane Tsang-Chin-Sang, Archipel médias, Georges Haenel, Studio Lumière Réunion, / Publicité : Caroline Prost - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com, Roxane Tsang-Chin-Sang - Tel: 02 62 56 30 30 - communication@hotels-co.fr / SIB IMPRIMERIE: 62200 Boulogne Sur Mer





SOMMAIRE

12



48



16

- 6 ACTUALITÉS : *Hélilagon, la modernité au service de la performance*
- 8 HOTELS & CO – TENDANCES
- 10 CULTURE : *Ziskakan a 40 ans !*
- 12 SHOPPING : *Décorations, mode, bijoux, faites votre choix*
- 16 CARNET SECRET : *Méo graffe La Réunion*
- 18 CRÉATEUR LOCAL : *Catherine Pommier, créatrice de Délicathe*
- 20 PARTENAIRE : *Eric Laval et ses produits "péi"*
- 22 SUCCESS STORY : *Sur les traces de la DODO, bière emblématique de La Réunion*
- 24 HOTELS & CO – ATTITUDES
- 26 LES CAVES DU PALM : *Spécial Champagne*
- 28 BIEN-ÊTRE : *Voyage des Sens au Royaume de Siam*
- 30 ENVIRONNEMENT : *TiTang Récup, l'environnement au service de la réinsertion*
- 32 PORTRAIT : *Stéphanie Liret, toujours de bon cœur*
- 34 ÉVÉNEMENTS : *Portrait d'Hubert Félix-Thiéphaine*
- 36 ÉVÉNEMENTS : *Schweppes Cocktail Week*
- 38 ÉVÉNEMENTS : *Découvrir les musées de La Réunion*
- 40 HOTELS & CO – EVASION
- 42 LA RÉUNION : *Le cirque de Cilaos, immersion au cœur de l'île*
- 46 ÉVASION AFRIQUE DU SUD : *La Garden-Route, évasion sud-africaine*
- 48 ÉVASION ILE MAURICE : *L'île aux Cerfs, la perle mauricienne*
- 50 ÉVÉNEMENTS : *Perrier et Sunset, Cocktail gagant*

PHOTOS: DR



what do you expect?*



PHOTOS: DR *Vous vous attendez à quoi? Visuels non contractuels. Schweppes et le logo Schweppes sont des marques déposées de Schweppes International Limited.

f SCHWEPPES.RE

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

HELILAGON : LA MODERNITÉ AU SERVICE DE LA PERFORMANCE



VÉRITABLE RÉFÉRENCE À LA RÉUNION, LA SOCIÉTÉ D'HELICOPTÈRES HELILAGON POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT À TRAVERS L'ACHAT DE DEUX NOUVEAUX APPAREILS H130 T2 ET L'OUVERTURE DE TROIS NOUVEAUX CIRCUITS TOURISTIQUES DEPUIS L'AÉROPORT DE PIERREFONDS. ELLE SE DOTE ÉGALEMENT D'UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE, SYMBOLE D'UNE SOCIÉTÉ MODERNE ET PERFORMANTE.

Et deux de plus qui font dix. HELILAGON renforce son leadership à La Réunion via l'acquisition de deux hélicoptères neufs de type H130 T2 qui portent sa flotte à dix appareils. Le F-ÖHRJ et le F-OKID, derniers nés de la gamme AIRBUS Hélicoptères, sillonnent le ciel réunionnais depuis le mois d'octobre. Des appareils mono turbines équipés des dernières technologies, d'une cabine spacieuse à la visibilité imbattable et du moteur le plus silencieux de sa catégorie. Parfaitement adaptés aux survols touristiques, ils renforcent l'approche résolument moderne et centrée sur le développement durable prônée par HELILAGON.

SEULE COMPAGNIE À DISPOSER DE TROIS BASES DANS L'ÎLE

Parallèlement à cette importante acquisition, HELILAGON a ouvert trois nouveaux circuits au départ de Pierrefonds, à St-Pierre. Elle devient ainsi la seule compagnie à disposer de trois bases dans l'île : à St-Denis au Nord, à St-Gilles dans l'Ouest et à St-Pierre dans le Sud. Enfin, troisième nouveauté de ce riche mois d'octobre 2019, HELILAGON a voulu matérialiser sa modernité par une nouvelle identité visuelle. Sa flotte se pare d'un bleu azur largement inspiré de l'océan Indien et arbore un magnifique paille-en-queue comme symbole aérien de La Réunion. Intégrée au groupe SAF Hélicoptères depuis 2016, HELILAGON s'appuie ainsi sur le savoir-faire d'une entreprise qui exploite et entretient

des hélicoptères sur l'ensemble du massif alpin français, à Paris, sur la côte d'Azur, en Suisse et au Maroc. Au total, SAF Hélicoptères gère une flotte de 65 hélicoptères et emploie plus de 300 collaborateurs.

AVEC HÉLI-SMUR, CHAQUE RÉUNIONNAIS EST À MOINS DE 30 MINUTES D'UN HÔPITAL

Société créée en 1987, forte de son expertise et de son expérience, HELILAGON se met à disposition de nombreux organismes institutionnels comme le SDIS, EDF, la Poste ou les Mairies. L'entreprise travaille également en étroite collaboration avec les services du SAMU et dispose même, avec Héli-SMUR 974, d'un hélicoptère de dernière génération totalement équipé pour des missions exclusivement réservées aux interventions d'urgence et aux transferts entre établissements hospitaliers. Grâce à Héli-SMUR 974, chaque Réunionnais est à moins de 30 minutes d'un hôpital. HELILAGON met aussi à disposition des Terres Australes et Antarctiques Françaises un hélicoptère pour le ravitaillement des îles Kerguelen, Crozet, Amsterdam et Saint-Paul. Enfin, l'entreprise est depuis toujours engagée comme un acteur majeur de la vie du cirque de Mafate et œuvre à son désenclavement.

HELILAGON EN TROIS CHIFFRES

56. Comme le nombre de collaborateurs.
82 000. Comme le nombre d'heures de vol.
600 000. Comme le nombre de passagers transportés.

PHOTOS : LIONEL GHIGHI.

HELILAGON

UNE PASSION
LA REUNION



- HELIPOINT DE L'EPERON
- AEROPORT DE PIERREFONDS
- AEROPORT ROLAND GARROS

☎ 0262 555 555
www.helilagon.com



Crédit photo Lionel Ghighi

HOTELS & CO

TEN DAN CHES

CULTURE LOCALE :
ZISKAKAN

SHOPPING

CARNET SECRET :
MÉO

PARTENAIRE :
ERIC LAVALLE

SUCCESS STORY :
BRASSERIES
DE BOURBON

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIERE



Ziskakan à 40 ans !

Ziskakan a 40 ans cette année, comment célébrer un tel anniversaire ?

On a commencé dès le début de l'année 2019 et on va continuer jusqu'en 2020 ! On a signé avec Jorez Box, un label mauricien qui rayonne dans le monde entier qui nous a mis en contact avec d'autres musiciens comme Jean-Alain Roussel. Compositeur et producteur, ce dernier a travaillé avec des artistes comme Cat Stevens, Bob Marley, Joe Cocker ou Serge Gainsbourg.

Plusieurs concerts ont déjà eu lieu, y en aura-t-il d'autres ?

C'est vrai, nous avons déjà fait pas mal de dates à La Réunion et à l'étranger. Mais

j'aimerais beaucoup organiser un concert fin décembre dans notre salle, Le Zinzin, avec ma fille Maya Kamaty. Elle tourne actuellement dans le monde entier avec son groupe et ce n'est pas simple de trouver une date. J'aimerais aussi que l'on fasse une tournée où l'on pourrait jouer dans les 24 communes de La Réunion.

Et les autres projets ?

Le 25 octobre, nous avons sorti un livre illustré revenant sur les 40 années de l'histoire de Ziskakan. L'idée était de faire véritablement un bel objet. Il retrace tout notre parcours à travers de belles photos et des légendes. Et puis en 2020, il y aura un nouvel album...

« VIVRE ENCORE 40 ANS »

A quoi ressemblera cet album ?

Nous sommes actuellement en plein travail d'enregistrement avec Jean-Alain Roussel. Il a écouté tous les morceaux de Ziskakan et certains titres seront repris et revisités. Il y aura aussi, bien sûr, de nouvelles chansons. Pour cet album, nous avons voulu travailler avec tous ceux qui ont été des membres fondateurs du « mouvement Ziskakan ».

Justement, quel est le fil conducteur de ces 40 ans de carrière ?

C'est l'écriture et l'ouverture. L'ouverture car nous avons toujours travaillé avec d'autres artistes de l'océan Indien, notamment de Maurice et des Seychelles, avec lesquels on garde des liens. L'ouverture, c'est ce qui va nous permettre de vivre encore 40 ans ! Quand on a commencé, on n'imaginait pas rester aussi longtemps, ni même avoir un public de toute origine et tout niveau social. C'est un cadeau du ciel.

« POUR DURER AUSSI LONGTEMPS, IL FAUT TRAVAILLER »

Quel est le secret de cette longévité ?

Le travail ! Pour durer aussi longtemps, il faut travailler. Le travail sur la langue est notre façon d'avoir de la considération pour le public et de partager quelque chose. La musique sert de support pour que les textes ne restent pas figés. L'essentiel est qu'il reste quelque chose. Combien de contes ont aujourd'hui disparu ? C'est pourquoi je n'aime pas la notion de « lontan » mais préfère parler d'héritage. A chacun, ensuite, de prendre ce qu'il veut pour se l'approprier.

Pensez-vous que Ziskakan a joué un rôle dans l'héritage actuel ?

J'espère bien ! Je constate en tout cas une véritable évolution des mentalités. A nos débuts, Ziskakan était catalogué comme un groupe indépendantiste uniquement car nous défendions la langue créole. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas et on parle à toutes les classes sociales. La langue créole s'est libérée.

Pour conclure, que peut-on vous souhaiter pour l'avenir ?

Il y a plein de choses que l'on aimerait encore faire. Surtout, je veux continuer à travailler avec des poètes et des écrivains. Plus largement, il est nécessaire de continuer à aller vers la co-construction. Nous ne sommes pas tous arrivés par le même bateau mais nous sommes aujourd'hui tous ensemble. A chacun d'apporter quelque chose à notre patrimoine.

EN CRÉOLE ON DIT « ZARBOUTAN NOUT KILTIR ». LE GROUPE ZISKAKAN, QUI FÊTE EN 2019 SES 40 ANS, EST UN SYMBOLE BIEN VIVANT DU PATRIMOINE MUSICAL, LINGUISTIQUE ET CULTUREL DE LA RÉUNION. ENTRE DEUX SÉANCES D'ENREGISTREMENT DU NOUVEL ALBUM, GILBERT POUNIA, LEADER CHARISMATIQUE DU GROUPE, REVIENT SUR CES 40 DERNIÈRES ANNÉES... ET LES 40 PROCHAINES !



PHOTO : MICHEL PELLAZ

VAKOA

Les lunettes de soleil péi

VAKOA est LA marque de lunettes de soleil réunionnaise. Son crédo : proposer des produits adaptés à La Réunion en alliant protection et style. Comme l'arbre du même nom, VAKOA puise ses racines dans la terre réunionnaise pour en exprimer toute la générosité et la singularité. Les lunettes VAKOA sont équipées de verres spécialement conçus pour dompter les puissants UV du soleil réunionnais. Mais, attention, la protection n'empêche pas le style ! Une approche bien résumée dans le slogan de la marque : « Bien dans mon île, bien dans mon style ».

• Retrouvez les lunettes VAKOA dans le réseau MUTA Optique et MUTA Solaire sur l'ensemble de l'île.

Les quatre modèles sont vendus au prix unique de 119 €.

Site : www.vakoa.re



1

DÉCOGITÉ

Pour des intérieurs esthétiques et écoresponsables

La créativité au service de l'aménagement intérieur. C'est la démarche de Décogité, une agence de décoration d'intérieur basée à Saint-Pierre et qui propose différents services : conseil, études de projet, ateliers...

Lancée par un duo passionné et complémentaire composé d'Amanda Meunier, décoratrice d'intérieur, et Hermine Bonnemer, diplômée d'état en architecture, Décogité souhaite proposer des solutions à la fois esthétiques et écoresponsables.

Une vision de la décoration d'intérieur tournée vers le bien-être et la protection de l'environnement grâce à l'utilisation de peintures sans solvants, de matériaux durables, de produits éco-gérés et le tout en travaillant étroitement avec des artisans locaux.

• Contacts : 0692 48 32 94 / contact@decogite.re

Site : <https://decogite.re>

Ouvert tous les jours de 9h à 18h

2



PHOTOS : DR



SOFITEL MAURITIUS L'Imperial Resort & Spa

Situé sur la côte ouest ensoleillée de l'île Maurice, le Sofitel Mauritius L'Imperial Resort & Spa incite à la relaxation. Niché au cœur d'un jardin japonais riche et verdoyant et bordé d'une plage de sable blanc de l'autre côté, cet hôtel vous offre une promesse d'évasion. Avec ses 191 chambres, 5 restaurants et un spa primé, le Sofitel Mauritius L'Imperial Resort & Spa demeure le choix privilégié des voyageurs en quête de l'hospitalité mauricienne avec une touche d'élégance française.



“Chaque jour,
le bonheur
d'une fleur”



CRÉATIONS ORIGINALES,
LIVRAISON SUR TOUTE LA RÉUNION
6 JOURS SUR 7, EN 24H.



Avec **Au Pays des Fleurs**, embellissez votre intérieur et fleurissez votre entourage en faisant **livrer votre bouquet à domicile**, 6/7 jours et partout sur La Réunion.

0262 28 99 99 • www.aupaysdesfleurs.re

Zone Aéroportuaire de Gillot
97438 Sainte-Marie • Ile de La Réunion

Miss
Réunion
Fleuriste Officiel



AU PAYS DES FLEURS

BY COLINPAYS

SHOPPING

SALT & LEMON

La marque épicée et vitaminée

Salt & Lemon est une marque et un concept-store. Elle propose vêtements, décorations et autres bijoux dont les collections sont élaborées à La Réunion et librement inspirées de voyages et collaborations avec des artisans, des créateurs, des passionnés...

De la chemise Aloha au combishort California en passant par la robe portefeuille Summer, les pièces fétiches de Salt & Lemon sont réinventées à chaque nouvelle collection en conservant ce qui fait le sel de la marque : les imprimés et les matières fluides (lin, coton, viscose, soie...). Face à l'océan, la boutique de Saint-Gilles se veut vitaminée, remplie de l'air marin et des rayons du soleil couchant.

Salt & Lemon c'est plus qu'une marque, c'est un style de vie...

• Contact : 02 62 32 68 73 - Adresse : 3b Port de Plaisance, 97434 Saint-Gilles-Les-Bains. Ouverture : Du lundi au samedi de 10h30 à 19h en continu. Site Internet et e-boutique : <https://www.saltandlemon.fr>
Cette collection est également à retrouver à la boutique du PALM Hotel & Spa.



3



GEORGETTE SE LA PÈTE

Et votre déco aussi...

Meubles design ou rétros, arts de la table de création artisanale, linge de maison coloré aux motifs bariolés... on trouve de tout chez Georgette. À proximité du lagon saint-gillois, cette petite boutique est une ode au voyage et à la découverte.

Les pièces de décoration proposées par Georgette ont été chinées aux quatre coins du monde ou tout simplement créées avec un artisan ou un artiste du coin. Peu importe, tant que c'est beau, que ça plaît et que ça en jette ! Quant à savoir si Georgette se la pète, on vous laisse y aller et juger par vous-même...

• Contact : 02 62 78 51 60 - Adresse : 12 Mail de Rodrigues, Hermitage les bains, Saint-Gilles-Les Bains
Ouverture : Du lundi au vendredi : 10h-12h30 / 15h-19h - Samedi : 10h-13h / 14h-19h - Dimanche 9h30-12h30

4

PHOTOS : DR



SO/Mauritius

Se retrouver face à un coucher de soleil au bord de la mer, savourer le paradis à portée de main tout simplement. Le SO/ Mauritius vous propose une lune de miel à la mauricienne mêlée d'une touche de raffinement de la culture française.

L'offre exclusive Voyage de Noces permet aux amoureux de profiter d'un massage romantique et d'un dîner aux chandelles. Détendez-vous face au lagon turquoise, laissez-vous choyer par l'hospitalité mauricienne et permettez-nous de vous faire vivre une expérience mémorable.



"Le Dôme is a brilliant, brilliant wine that does everything right."

Jeb Dunnick

JCP Maltus
VIGNERON
&
WINEMAKER

T +33 557 846 422 • E info@maltus.com
www.maltus.com

MÉO

“Je graffe ma Réunion”

UN MUR. UN VISAGE. UNE ÉMOTION. C'EST AINSI QUE L'ON POURRAIT RÉSUMER L'ART DE MÉO, GRAFFEUR RÉUNIONNAIS DONT LES ŒUVRES HABILLENT LE DÉCOR URBAIN DE SAINT-PIERRE ET DE LA RÉUNION. RENCONTRE AVEC UN ARTISTE CONVAINCU ET CONVAINCANT.



A quel âge as-tu commencé à graffer et comment est venue cette passion ?

J'ai commencé le graffiti au collège à 13 ans. Ça fait maintenant 28 ans que je graffe ! Je suis avant tout passionné de dessin. Je dessine depuis l'âge de 3 ans. Ma première rencontre avec le graffiti a été avec l'arrivée de l'émission H.I.P.H.O.P présentée par Sydney. Puis, dans mon club de basket il y avait des mecs qui graffaient. Le côté sauvage de cette discipline m'a plu autant que la technique. J'ai baigné dans cet univers de culture hip-hop. En fait, j'ai grandi entre le maloya et le rap.

Pourquoi ton œuvre se concentre principalement sur des portraits ?

Les gens me connaissent avec mes portraits mais j'ai commencé, comme tous les anciens, par le tag sauvage et le lettrage. Mon amour du dessin m'a fait basculer vers l'illustration avec ce qu'on appelle « les B-Boy », qui sont des personnages stylisés. Les portraits arrivent dans la foulée. Je passais mes week-end sous les ponts à m'entraîner. Mon univers était très hip-hop avec notamment des portraits de rappeurs. Ce que j'aime avec les portraits, c'est que c'est à chaque fois différent. Je peux faire passer des émotions avec un regard, un sourire... Avec le temps, j'ai affiné ma technique et cherché mon propre style et mon univers. Au final, entre mon premier graff et le jour où j'ai réellement trouvé mon univers artistique, il s'est écoulé douze ans.

Comment mets-tu un art jeune et urbain au service d'un message centré sur l'identité créole et le patrimoine réunionnais ?

Mon univers artistique est tourné vers La Réunion, son histoire, sa langue, ses proverbes, ses légendes, sa population et la créolité dans son ensemble. En fait, plus le temps passait et plus j'avais envie de parler de mon île. Je voulais aussi me reconnaître dans ma peinture. Faire « un graff kreol ». Mais je ne



« Elle s'est mise à pleurer car ma peinture l'avait profondément touchée. »

voulais pas que ce soit uniquement esthétique et souhaitais faire passer des messages positifs, dénoncer des abus, des injustices, ce que les gens ont parfois peur de dire. J'appelle ça un « graff conscient ». Je n'ai d'ailleurs jamais eu peur de la censure. Ce qui importe, c'est que les Créoles s'identifient et se reconnaissent, même partiellement, dans ce que je peins. Aujourd'hui, on a besoin de retrouver une identité. Notre jeunesse ne reconnaît plus sa langue, son histoire, son patrimoine. Comme dit un proverbe créole : « si ou koné ousa ou sort' ou koné ousa ou sava » (ndlr : si tu sais d'où tu viens tu sais où tu vas).

Quel est le plus beau compliment que l'on puisse faire sur ton œuvre ?

Ce qui me touche vraiment, c'est quand les gens viennent me parler et me raconter leur histoire parce que mon graff les a fait replonger dans leur passé. Ça me motive et me donne envie de continuer. Une fois, une dame s'est mise à pleurer car ma peinture l'avait profondément touchée. Je ne savais plus où me mettre. Jamais je n'aurais pensé que mes graffs pourraient avoir cet impact sur les gens. Pour autant, je n'ai jamais changé d'état d'esprit. On graffe pour soi et pas pour être reconnu. Aujourd'hui la jeunesse actuelle veut brûler les étapes et le « m'as-tu vu » prime plus sur la qualité de leur travail. Quand je prends mes bombes, je me fais avant tout plaisir et ne me pose pas de questions. Je graffe ce que je veux, je graffe « ma Réunion », je me sens libre et ça n'a pas de prix.

PHOTOS: DR

CE QUI INSPIRE MÉO

« Je puise mon inspiration dans tout ce qui m'entoure. Dans mon enfance, dans les paroles de vieilles chansons créoles, dans l'Histoire de La Réunion, dans la vie créole tout simplement. Mon inspiration restera mon île jusqu'à la fin. »

GRAFF 'S COCKTAIL

Le cocktail de mon graff c'est : 70 % de patience, 20 % de passion, 5 % d'amour, 5 % de technique et 1 pincée de folie.

LE FILM

Rue Case-Nègre (1983, réalisé par Euzhan Palcy)

LE DESSIN ANIMÉ

Les Mystérieuses Cités d'or et Les Aventures de Tom Sawyer

LE PROVERBE

« La simplicité est la sophistication suprême », Léonard de Vinci.

LE PROVERBE CRÉOLE

« Tienbo largu pa »

LES MUSICIENS, CHANTEURS, POÈTES

Bob Marley, Danyel Waro, Kaya, Zanmari Baré, Ousanousava, Alain Peters, Césaria Evora, Marvin Gaye, Sam Cooke, Otis Redding, Nina Simone, Sergio Grondin, Alex Sorres, Patrice Treuthardt...

LE PEINTRE

Léonard de Vinci et Michel Ange. Je suis un grand amoureux de la Renaissance.

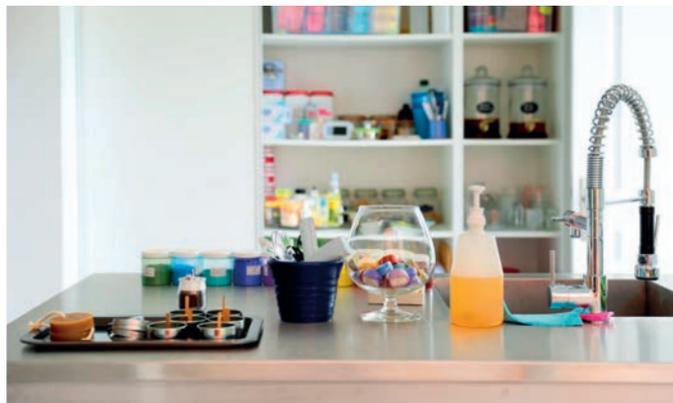
DÉLICATHE

Bulles de douceurs locales

ET SI L'ON RETROUVAIT LE PLAISIR DE SE SAVONNER AVEC DES PRODUITS NATURELS, LUDIQUES ET BONS POUR LA PEAU ? C'EST L'IDÉE DE CATHERINE POMMIER. ELLE S'EST LANCÉE DANS UNE BELLE AVENTURE DE SAVONNERIE ARTISANALE EN CRÉANT SA PROPRE MARQUE : DÉLICATHE.

Comment est née l'aventure Délicathe ?

Catherine Pommier : J'ai découvert et pris goût au savon naturel après un marché de nuit. En souhaitant retrouver des savons artisanaux, je me suis aperçue qu'il était particulièrement compliqué de s'en procurer. Mon mari m'a alors tout simplement dit : « Pourquoi tu n'en fabriques pas toi-même ? ». J'ai cherché comment faire, ai commencé par une fabrication domestique puis j'ai amélioré ma technique et trouvé ma recette.



Une passion devenue un métier ?

En effet. J'ai été valider mon savoir-faire avec une formation en métropole, me suis mise en disponibilité auprès de l'Éducation Nationale et j'ai lancé ma marque, Délicathe, en 2018. J'ai installé mon atelier chez moi, à La Possession, et je vends mes savons en ligne ou sur place, sur rendez-vous. J'ai remarqué que les Réunionnais aiment venir toucher et sentir les produits.

Quels types de savons vendez-vous ?

Je propose deux gammes. Une gamme de « patisavonnerie ». Il s'agit de savons prenant la forme de créations gourmandes comme des cupcakes ou des gâteaux à la vanille, au miel ou au chocolat. Je propose également une gamme bien-être avec des savons à base d'huiles essentielles et enrichis, notamment, au beurre de karité.

« LE BEST-SELLER ACTUELLEMENT, C'EST LE SHAMPOING SOLIDE »

Quelles sont les caractéristiques des savons que vous proposez ?

Je travaille selon une méthode ancestrale : la saponification à froid. Cette méthode de transformation d'un corps gras en savon et

glycérine donne aux savons des propriétés remarquables.

Le séchage des savons se fait de façon naturelle sur plusieurs semaines et permet la finalisation de savons doux, surgras, riches en glycérine naturelle et qui lavent les peaux les plus délicates sans les assécher. Par ailleurs, tous les produits sont 100 % biodégradables et ne polluent ni l'eau, ni la terre lors de leur fabrication et de leur utilisation.

Vous proposez aussi des produits originaux ?

J'accorde une grande importance à la recherche des matières premières et au fait de promouvoir les produits locaux. Le lait, les huiles essentielles, le café, les fruits et l'assemblage de tous ces éléments permet d'obtenir des savons uniques. Je propose, par exemple, des savons au café Bourbon Pointu, à la papaye fraîche, au géranium Rosat ou au sel de Pierrefonds (ndlr voir encadré). Le best-seller actuellement, c'est le shampoing solide. Il ressemble à un savon et s'applique directement sur la chevelure.

✱ PRATIQUE
www.delicathe.com
www.facebook.com/delicathe.reunion
 06 92 76 95 38
 2 rue Joseph Wetzell,
 97419, La Possession



SAVONS À LA SAUCE LOCALE



PIERRE DE SEL :

Un savon à la fragrance délicate des fleurs de Tiaré rehaussée par des notes très légères de bergamote, de lavande et de musc blanc. Ce savon procure un réel effet spa puisqu'il est constitué d'huile de Monoï mais aussi du sel venant des Salines de Pierrefonds, à Saint-Pierre.



ROCHE MERVEILLEUSE :

La laine feutrée à la main sur ce savon lui donne, lors de son usage, une sensation de massage unique pour la peau. Elle a aussi pour fonction de produire une mousse parfumée aux huiles essentielles de Géranium Rosat de La Réunion et de lavandin. Le savon durera également beaucoup plus longtemps une fois bien essoré et séché car la laine va rétrécir en même temps.



COULEUR KFÉ :

Un savon au parfum de café venant juste d'être coulé. La poudre du Café Bourbon Pointu, l'inimitable café réunionnais, donne à ce savon un côté exfoliant agréable et recherché sous la douche. Il convient également parfaitement pour enlever les odeurs de cuisine et les taches tenaces du bricoleur, du jardinier ou du mécanicien.



ERIC LAVALLE

enchante les chefs avec ses « produits rares péi »

ANCIEN CHEF RENOMMÉ, ERIC LAVALLE S'EST RECONVERTI DANS LA PRODUCTION DE FRUITS, LÉGUMES ET ÉPICES D'EXCEPTION. QUELQUES RESTAURANTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, DONT LE MAKASSAR, PEUVENT AINSI AGRÉMENTER LEURS PLATS DE PRODUITS LOCAUX UNIQUES TELS QUE LE RADIS PASTÈQUE, LE CITRON MAIN DE BOUDDHA OU ENCORE LE VINAIGRE AU CAFÉ BOURBON POINTU.



Ne cherchez pas les produits d'Eric Lavallo sur les marchés ou en boutique, vous ne les trouverez pas. Ils sont une poignée, cinq ou six chefs exerçant dans les restaurants les plus réputés de La Réunion, à avoir le privilège de cuisiner ses légumes, fruits et autres épices. « *Le seul critère, c'est la table* », précise d'ailleurs Eric Lavallo lorsqu'on lui demande comment il choisit les chefs avec lesquels il travaille. « *Ce sont des produits rares et d'exception* », précise-t-il. *Il y en a même certains que je plante spécifiquement à la demande d'un chef ou pour un restaurant. Le citron Main de Bouddha, par exemple, est réservé au Makassar* ». Une activité qu'il exerce depuis maintenant quatre ans après avoir décidé de raccrocher sa toque de chef.

« J'AI TOUJOURS CHERCHÉ À INNOVER ET À TRAVAILLER DE BEAUX PRODUITS »

Des produits qu'il aurait aimé avoir sous la main à l'époque où il officiait comme chef du côté du Mambo, son restaurant au Tampon. « *Je remercie tous les chefs qui me font confiance, car c'est pour moi une véritable passion que j'essaie de transmettre. A chaque fois que je leur fournis un produit, je me mets un peu à leur place* ». Un passé derrière les fourneaux qui lui permet de conseiller ses « clients » sur la meilleure manière de sublimer chaque produit. « *J'ai toujours cherché à innover et à travailler de beaux produits dans ma cuisine, et je garde bien sûr cette approche aujourd'hui. Je préfère manger moins mais manger mieux* », conclut Eric Lavallo. Bon vivant mais fin gourmet.

« DANS LES ANNÉES 90, IL N'Y AVAIT MÊME PAS D'HUILE D'OLIVE OU DE CHOCOLAT »

Eric Lavallo est donc passé des cuisines aux champs. « *Quand j'ai commencé, il fallait tout faire venir de l'extérieur, se rappelle-t-il. Dans les années 90, je me souviens qu'il n'y avait même pas d'huile d'olive ou de chocolat à La Réunion. Lorsque j'ai arrêté, j'ai voulu utiliser mon bout de terrain pour lancer une production* ». Déjà attiré par les produits rares, il commence par planter des fleurs comestibles. « *J'ai été le premier à en cultiver à La Réunion* », précise-t-il. Le champ est vite devenu trop étroit. Eric fait désormais venir ses graines de métropole puis les confie à quatre maraîchers qui prennent soin de les faire pousser. Dans ses caquettes, on retrouve des radis, citrons, choux, carottes et autres épices. Jusque-là rien que du classique. Pourtant entre noms inconnus, tailles surprenantes et couleurs improbables, les produits d'Eric n'ont rien de commun. Ce qui les relie : rareté, production locale et saveur d'exception.



LE CITRON MAIN DE BOUDDHA : C'EST QUOI ?

Son nom fait bien sûr référence à sa forme atypique. Les quartiers de cette variété de cédrat asiatique ne sont pas solidaires entre eux, lui donnant l'aspect d'une main aux multiples doigts. Un citron sans pépin, peu acide et dont la chair est faiblement juteuse. Très parfumé, le citron Main de Bouddha est principalement utilisé pour son zeste. Les doigts peuvent également être tranchés avec la peau pour parsemer les salades et mets à base de poisson.

Signature vous emmène à la rencontre de ceux qui font battre le cœur économique de La Réunion, créent et innovent...

LA DODO

Sur les traces de l'emblématique bière réunionnaise

LEADER DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION DE BIÈRES ET BOISSONS GAZEUSES À LA RÉUNION, LES BRASSERIES DE BOURBON SONT SURTOUT CONNUES POUR PRODUIRE LA BIÈRE EMBLÉMATIQUE DE LA RÉUNION : LA DODO. UN PAN DE L'HISTOIRE MODERNE DE L'ÎLE.



Elle est aussi connue que le rougail saucisse et le rhum arrangé. La Dodo est devenue une référence, un marqueur de La Réunion. Sur la plage ou dans les hauts, dans les bars ou en pique-nique, pour les locaux comme pour les touristes, la « Dodo lé la », comme le veut le célèbre slogan. C'est incontestablement LA bière réunionnaise. Cette bière, qui est aussi la première bière produite localement, est née en 1962. Tout d'abord nommée « Dodo Pils », elle sort tout droit de l'usine de fabrication de la SOREG (Société réunionnaise des eaux gazeuses), qui produit notamment le Coca-Cola. Renommée « Bière Bourbon » en 1970, elle reste inéluctablement appelée « Dodo » en référence à son appellation d'origine. L'histoire de cette bière emblématique est intimement liée à celle des Brasseries de Bourbon. Une véritable success story commencée en 1958 avec la création de la SOREG par Vernon King Stevenson et qui s'est poursuivie par le rachat de l'entreprise et ses filiales par le groupe néerlandais Heineken en 1986. C'est en 1994 que l'ensemble des activités sont regroupées au sein d'une même entité : Les Brasseries de Bourbon.

PLUS QU'UN LOGO, UN SYMBOLE

Leader de la production et de la distribution de bières et boissons gazeuses à La Réunion, les Brasseries de Bourbon proposent aujourd'hui une vingtaine de bières et boissons maltées, une vingtaine de boissons gazeuses ainsi que du champagne, de l'eau, des boissons énergisantes et des jus de fruits. L'entreprise emploie 264 salariés répartis sur quatre sites et génère 2 000 emplois indirects. Au-delà des chiffres, son produit phare, la Dodo, fait aujourd'hui partie intégrante du patrimoine réunionnais. L'inimitable logo représentant cet oiseau légendaire est présent dans tous les recoins de l'île. Il s'affiche sur la devanture des bars, trône aux comptoirs des restaurants et orne les murs de toutes les petites boutiques vendant la célèbre bière. Une bière blonde, légère et rafraîchissante, parfaitement adaptée au climat tropical et humide de La Réunion. Une bière qui colle aux valeurs de La Réunion : partage et vivre ensemble.



LA BOUTIK : POUR TOUT SAVOIR SUR LA DODO

Située sur le site de production des Brasseries de Bourbon, à Saint-Denis, La Boutik est une petite case dédiée à la bière Dodo. Des visites d'1h30 y sont organisées durant lesquelles un guide fait découvrir le processus de fabrication de la célèbre bière réunionnaise. Le bar de la Maison des Brasseries offre quelques dégustations tandis que La Boutik permet de trouver tous les accessoires imaginables à l'effigie de la Dodo.

PRATIQUE

Visites sur réservation les mardi, mercredi et jeudi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30.
Téléphone : 0262 90 22 04.
Tarif normal : 5€
Tarif réduit groupe : 3,50€



LA DODO SE RECYCLE

Contrairement à l'oiseau éponyme, la Dodo a plusieurs vies ! Depuis sa création en 1962, les Brasseries de Bourbon ont mis en place un ingénieux système de collecte et de réutilisation des bouteilles. Les prémices de l'économie circulaire. Aujourd'hui encore, 1 000 ramasseurs de bouteilles écumant l'île et font de cette activité un complément de revenus. Ainsi, 40 millions de bouteilles Dodo sont collectées et réutilisées chaque année, permettant ainsi d'économiser 7 500 tonnes de verre.

HOTELS & CO

ATTITUDE

CAVES DU PALM :
SPÉCIAL CHAMPAGNE

BIEN-ÊTRE :
RÊVE DE SIAM

ENVIRONNEMENT :
TITANG RÉCUP

PORTRAIT :
STÉPHANIE LIRET

ÉVÉNEMENT :
HF THIÉFAINE

ÉVÉNEMENTS :
SCHWEPPE
COCKTAIL WEEK

ÉVÉNEMENTS :
DÉCOUVRIR
LES MUSÉES
DE LA RÉUNION

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIÈRE



SPÉCIAL CHAMPAGNE



LE CHAMPAGNE, VIN PRESTIGIEUX QUE L'ON SERT POUR CÉLÉBRER UNE VICTOIRE, UNE PROMOTION, UN ANNIVERSAIRE OU TOUT SIMPLEMENT POUR LE PLAISIR, EST SYNONYME DE FÊTES ET LUXE « À LA FRANÇAISE ». LA COMPLEXITÉ EST DE CHOISIR LA CUVÉE QUI CONVIENDRA LE MIEUX SELON LE MOMENT ET LES PERSONNES AVEC QUI VOUS LE PARTAGEZ.



Si vous êtes à la recherche d'un bon cru pour les fêtes de fin d'année ou encore du cadeau idéal, c'est avec grand plaisir que le sommelier Sébastien CHABBERT de « Les Caves du PALM » vous accueillera et vous conseillera parmi sa propre sélection.

DE LA CAVE À LA TABLE

Le champagne est entièrement produit et récolté en Champagne, en France. Il est élaboré par fermentation naturelle en bouteille suivant un cahier des charges spécifique.

Comment le choisir ?

Brut sans année ou millésimé ?

En Champagne, la tradition veut qu'on assemble des vins de plusieurs années. Lors de l'assemblage, l'élaborateur crée l'harmonie qui correspond à sa vision du champagne grâce à la diversité des vins dont il dispose : diversité de crus, de cépages mais aussi d'années. L'assemblage dit "non millésimé" permet ainsi l'expression et la perpétuation d'un style propre à une marque.

Millésime

Parfois, les vins assemblés sont issus d'une seule et même année, qu'on appelle "millésime". Le choix de millésimer son vin appartient au seul élaborateur s'il décide que la typicité de la vendange mérite d'être magnifiée. Un champagne millésimé sera donc toujours un vin de caractère marqué par son année.

Choix des couleurs : blanc ou rosé ?

Les vins de Champagne ne sont pas tous de la même couleur. De l'or pâle à l'or vert, du vieil or à l'or gris, du jaune paille au jaune intense, toutes les nuances s'offrent aux yeux. La couleur du vin est déterminée par l'assemblage

et par le caractère du vin : un vin léger est clair, un vin puissant plus foncé.

Les rosés sont obtenus par macération des raisins noirs ou en assemblant des vins blancs et un vin rouge « tranquille » d'appellation Champagne. Leurs palettes vont du rose tendre au rose profond et leurs goûts du plus léger au plus charpenté.

Choix de maturation : vin jeune ou vin de plénitude ?

Tous les vins de Champagne s'épanouissent 15 mois minimum dans les caves de leurs élaborateurs. Trois années sont nécessaires pour les vins millésimés et beaucoup plus pour les cuvées spéciales, car le temps permet d'enrichir les arômes du vin, qui en fera un grand vin de garde ou de plénitude.

Choix du dosage : brut, doux, demi-sec ?

Le terme de "brut" qui nomme plus de 90 % des vins de Champagne fait référence à un dosage. Il s'agit simplement de la particularité que le champagne acquiert à la fin de sa vinification, lorsque l'on procède au dosage, c'est-à-dire à l'apport d'une touche sucrée nécessaire à la parfaite expression des arômes. Cette touche sucrée, différente selon les vins, permet d'établir une échelle du champagne le moins sucré au plus sucré, c'est-à-dire du brut nature au brut sec et demi-sec.

UNE FOIS LE CHAMPAGNE CHOISI, COMMENT LE DÉGUSTER ?

Déguster et apprécier

Le champagne se déguste frais. L'expérience montre que la température idéale pour la consommation du champagne est de 8° à 10°C. En deçà, les vins trop froids ont un effet anesthésiant sur les papilles gustatives. Cela limite leur perception aromatique. Au-delà de 10°C, les vins paraissent à l'inverse plus "lourds" et moins vifs.

Conseils de rafraîchissement

Les deux modes de rafraîchissement recommandés sont :

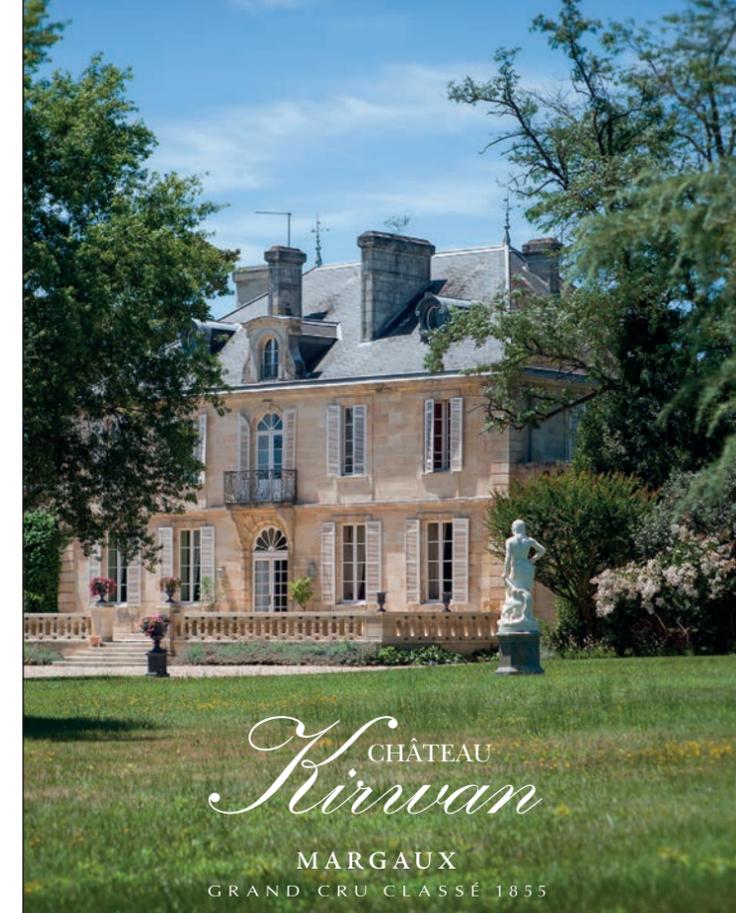
- Plonger la bouteille dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.
- Coucher la bouteille dans le bas du réfrigérateur pendant 4 heures.

Dans les deux cas, il faut éviter de rafraîchir une bouteille au congélateur. De même, pour ne pas nuire à l'expression de l'effervescence du vin, il est déconseillé de refroidir les verres de service au réfrigérateur.

Bonne dégustation !

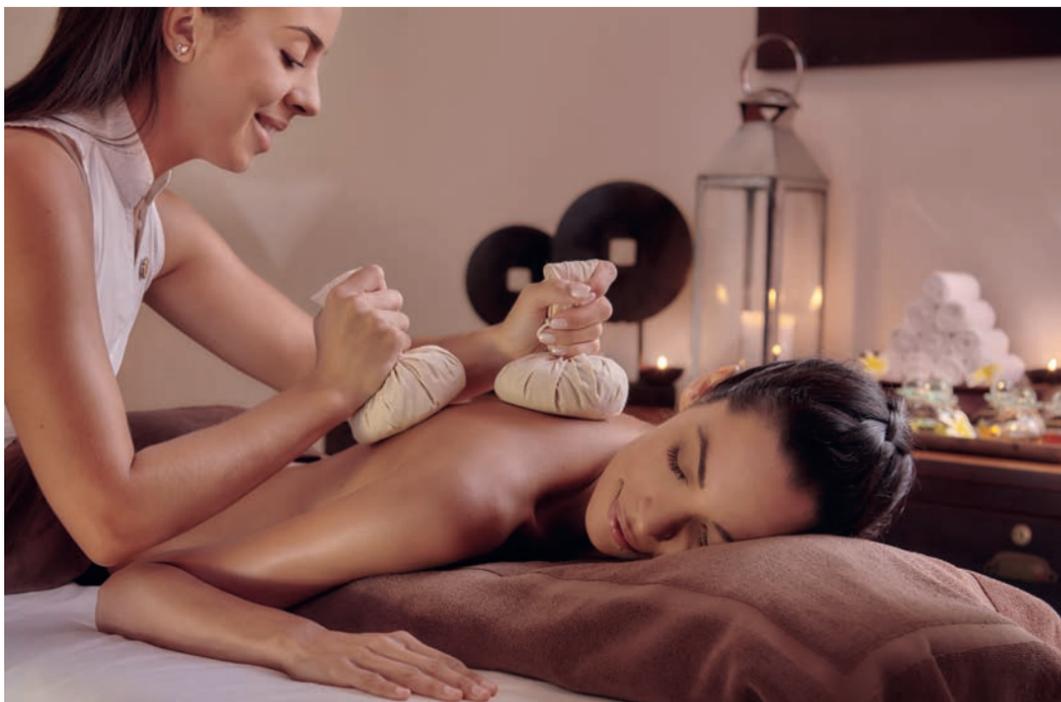
LES CAVES DU PALM

7 Chemin Jolifond 97410 Saint-Pierre
Ouvert du mardi au samedi
de 9h à 13h et de 14h à 19h
Tél. : 0262 24 68 04
E-mail : lescaves@palm.re



www.chateau-kirwan.com

disponible chez
Les Caves du PALM à Saint-Pierre



Voyage des sens au Royaume de Siam

LE SOIN RÊVE DE SIAM, PROPOSÉ PAR L'AKÉA SPA, VOUS FAIT ENTRER DANS UN UNIVERS OÙ RÈGNENT CHALEUR, DOUCEUR, SENTEUR ET VOLUPTÉ. UN LONG MOMENT SUSPENDU DURANT LEQUEL LE CORPS SE RELÂCHE ET L'ESPRIT DIVAGUE JUSQUE DANS DE VERDOYANTS PAYSAGES D'ASIE. UN MOMENT PRINCIER...

1h20 dans la peau de princes et princesses du Royaume de Siam. La promesse d'AKEA Spa est alléchante. Le cadre très minéral du lieu et son atmosphère apaisée se prêtent parfaitement à ce voyage initiatique dans les contrées asiatiques où l'on a tour à tour l'impression d'être au cœur de la jungle thaïlandaise (ancien Royaume de Siam) puis au bord d'une plage balinaise. A peine le soin Rêve de Siam entamé, la première sensation éprouvée est celle d'une agréable et profonde chaleur. Une chaleur envoûtante qui réchauffe le corps et apaise l'esprit. Elle est le fruit de l'alternance entre l'huile chaude, appliquée directement avec les mains, et l'utilisation de pochons chauffés à la vapeur. Durant quelques minutes, le cerveau cherche naturellement à deviner s'il s'agit des mains ou des pochons qui sont en contact avec la peau. Mais, très vite, cela n'a plus aucune importance et l'on s'abandonne complètement au bon vouloir de notre hôtesse, qui est réellement la déesse du lieu.

DES PARFUMS DE CITRONNELLE, GINGEMBRE, VÉTIVER, CURCUMA, CAMPHRE...

A cette confortable chaleur s'ajoute un envoûtant et subtil parfum d'herbes et d'épices. Les odeurs de citronnelle, gingembre, vétiver, curcuma et camphre contenues dans le pochon se libèrent progressivement pour donner une nouvelle dimension au voyage. L'Asie et ses vibrations si particulières sont alors partout, omniprésentes. Réparti sur l'ensemble du corps, le soin Rêve de Siam est une succession de mouvements circulaires, de lissages et de pressions. Le corps se relâche progressivement pour atteindre, au bout d'une heure et vingt minutes de soin, un véritable état de plénitude. C'est totalement détendu et les pensées encore en pleine divagation que l'on revient à la réalité. La peau est encore chaude et l'odeur des pochons a entièrement envahi AKEA Spa. Notre déesse nous remet dans un large sourire le pochon d'herbes et d'épices, pouvant être réutilisé par la suite. S'accroche alors à nous l'espoir qu'un soir, même sans elle, on puisse retrouver ne serait-ce qu'une seconde les sensations uniques procurées par le Rêve de Siam.

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIÈRE

ETIK INFUSEUR AKEA : BIEN-ÊTRE EVERYWHERE

Un vrai luxe. Boire son thé préféré ou son infusion détox quand on le souhaite et où l'on veut est un vrai luxe. Mais à une seule condition : que cette dégustation soit en totale harmonie avec des valeurs saines et la préservation de l'environnement.

L'Etik infuseur Akea sera votre fidèle allié dans cette quête loin d'être impossible. Recouvert d'un couvercle en bambou, il est composé d'un verre isolant enfermant un filtre amovible en acier inoxydable permettant de préparer thés et autres infusions.

Léger et pratique, il s'emmène partout pour une dégustation chaude, après un bon dîner un soir d'hiver austral, ou froide, pour se rafraîchir au cœur de l'été tropical. Très design, il est intégralement produit avec des matériaux recyclables et donc totalement écoresponsable. Bien-être everywhere.



SHAMPOING SOLIDE SECRET DE SPA : ÉCOLOGIQUE ET AUTHENTIQUE



Les shampoings solides sont la nouvelle tendance. Une tendance qui s'inscrit dans un mouvement de fond marqué par la volonté d'une consommation plus responsable. Le shampoing solide Secret de Spa, produit exclusivement pour

le PALM Hotel & Spa et l'ILOHA Seaview Hotel, en est la parfaite illustration. Composé d'huiles végétales produites selon les principes de l'agriculture raisonnée, il se présente sous la forme d'un galet de 100 grammes.

100 grammes de shampoing solide, c'est l'équivalent de trois « bouteilles » de 250 ml de shampoing en gel. Trois bouteilles qui ne seront jamais produites (et donc jamais jetées) puisque le shampoing Secret de Spa ne nécessite aucun emballage (et ne génère donc aucun déchet).

Le shampoing solide Secret de Spa porte bien sûr la patte de François Rossolin, artisan parfumeur et créateur de la fragrance Secret de Spa : la Signature d'AKEA Spa. Ce parfum subtil est allié à la douceur naturelle de l'huile de coco pour un shampoing 100 % naturel qui n'agresse pas les cheveux. Écologique et authentique.



S&M

— 1977 —
BESPOKE

CHEMISE ET COSTUME SUR-MESURE

0262 80 02 01

29 rue de la Compagnie 97400 Saint-Denis.

TITANG RÉCUP : Le recyclage au service de la réinsertion

EXEMPLAIRE. C'EST AINSI QUE L'ON POURRAIT QUALIFIER L'ACTION DE L'ASSOCIATION TITANG RÉCUP QUI, DEPUIS 2014, ŒUVRE À UN DOUBLE PROJET : DÉVELOPPER LA FILIÈRE DU RECYCLAGE DES TLC (TEXTILES, LINGE DE MAISON ET CHAUSSURES USAGÉES) ET PROMOUVOIR L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE.



Ils étaient 2, puis 12, puis 100... L'histoire de l'association TiTang Récup, également appelée TTR, ressemble à une success story. Mais c'est surtout celle d'un projet. Un projet imaginé par deux demandeurs d'emploi et construit sur des valeurs et des idéaux : la protection de l'environnement et l'insertion socio-professionnelle. Chez TiTang Récup, l'un ne va pas sans l'autre.

L'aventure démarre en 2014. L'association se lance via un Atelier Chantier d'Insertion (ACI) bénéficiant à 12 demandeurs d'emploi. L'objectif est de diminuer le volume des TLC destinés à l'enfouissement pour éviter qu'ils ne finissent en déchets ultimes. Parallèlement, cela permet à un public en difficulté de travailler sur des supports d'activité qui ne demandent aucune qualification tels que le tri, le recyclage et la transformation.

PLUS DE 5 000 TONNES DE TLC TRAITÉES

Six ans plus tard, le pari est plus que réussi. Aujourd'hui, plus de 100 employés œuvrent chaque jour pour trier et transformer ces matières détournées des ordures ménagères et 17 emplois durables ont pu être créés pour encadrer l'activité. Depuis sa création, TiTang Récup a traité plus de 5 000 tonnes de TLC et plus de 315 demandeurs d'emploi ont bénéficié d'un accompagnement social et professionnel renforcé. 47 % d'entre eux ont ainsi pu s'insérer ou se professionnaliser dans un emploi durable.

Au-delà des chiffres, l'association a largement participé à développer et structurer la filière du recyclage à La Réunion. Elle démontre également que l'économie sociale, solidaire et circulaire n'est pas seulement un modèle vertueux, il est également viable au plan économique. La boucle est bouclée.



QUE DEVIENNENT LES DÉCHETS ?

Une fois collectés puis pesés par TiTang Récup, les TLC (textiles, linge de maison et chaussures usagées) sont triés pour être orientés vers plusieurs filières d'écoulement. La principale filière est le réemploi. Cela représente 95 % du volume collecté.

Ainsi, une fois par mois, TiTang Récup ouvre ses sites de tri au grand public et organise une vente au kilo. Trois à quatre tonnes de TLC sont ainsi présentées à 4 € le kilo, permettant à tous ceux qui le souhaitent de s'équiper à moindre coût. Il est important de préciser que les matières présentées ont été revalorisées et correspondent à des produits de très bonne qualité, non démodés et parfois jamais utilisés.

Autre filière : la transformation. 4% du volume collecté y est orienté pour être transformé en chiffon ou autres produits 100 % recyclés. Des produits déjà particulièrement demandés et qui, pour d'évidentes raisons environnementales, vont l'être de plus en plus. « Un travail est en cours de réflexion avec les acteurs décideurs afin de trouver des solutions qui nous permettront de mieux nous positionner », précise d'ailleurs l'association sur cette question.

QUAND LES PEIGNOIRS DU PALM DEVIENNENT DES SACS POUR ÉCOLIERS

Tout a commencé en 2016. L'association TiTang Récup récupère les peignoirs du PALM Hotel & Spa et, sollicitée par une école maternelle de la commune de Petite-Île, les transforme en sacs de tissu blanc. Les marmailles de l'école des Floralies vont ensuite les personnaliser et se les approprier. L'opération est un succès et est depuis renouvelée chaque année.

LE PALM ET L'ILOHA COLLECTENT !

Les hôtels PALM et ILOHA ont noué un partenariat avec l'association TiTang Récup depuis 2016. Le PALM a ainsi fait des dons de linge à hauteur de : 138 kg en 2016, 188 kg en 2017, 85 kg en 2018 et 415 kg en 2019 soit au total 826 kilos de TLC. L'hôtel ILOHA a pour sa part donné 112 kg en 2017.

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : Nos objets peuvent encore servir

Du 16 au 24 novembre s'est déroulée la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets. Cette manifestation annuelle a permis à chacun d'essayer de diminuer ses déchets et consommer mieux. L'idée était de penser réemploi et réparation afin d'éviter que nos vêtements et appareils électroménagers ne terminent irrémédiablement à la poubelle alors qu'ils peuvent encore servir. Une semaine qui doit permettre d'ancrer des habitudes pour le reste de l'année !



PHOTO : DR

STÉPHANIE LIRET

Toujours de bon cœur...

EMPLOYÉE DU PALM HOTEL & SPA DEPUIS L'OUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT EN 2007, STÉPHANIE LIRET EN EST DEVENUE UN ROUAGE ESSENTIEL. CHEF DE RANG PETIT-DÉJEUNER ET INVESTIE AU COMITÉ D'ENTREPRISE, ELLE EST AUX PETITS SOINS POUR LES CLIENTS COMME POUR SES COLLÈGUES. CHEZ ELLE, RENDRE SERVICE EST UNE SECONDE NATURE.



W Je me souviens encore de l'arrivée et l'installation de toute la vaisselle pour le Makassar. » C'était en 2007, le PALM vient tout juste de sortir de terre et s'apprête à accueillir ses premiers clients. Stéphanie Liret est déjà présente et débute son histoire avec l'hôtel comme serveuse à mi-temps. Elle est aujourd'hui chef de rang petit-déjeuner. « Nous sommes encore plusieurs à être présents depuis le début de l'aventure. Ici, tout le monde peut évoluer. À sa manière. Moi, j'ai quatre enfants et ne pas travailler l'après-midi est pratique », explique Stéphanie.

Quatre enfants à la maison, c'est déjà du travail. Mais ce n'est pas suffisant pour Stéphanie. « Je connais les noms de tous les enfants de mes collègues, assure-t-elle. Chaque année, avec le Comité d'entreprise, nous organisons l'arbre de Noël et allons choisir nous-mêmes les cadeaux pour chaque marmaille. Quand ils ouvrent les paquets et sont heureux, ça me fait chaud au cœur. » Naturellement généreuse, voilà qui pourrait suffire à résumer Stéphanie Liret.

Une seconde nature qu'elle met également au service des clients du PALM Hotel & Spa. « L'équipe du petit-déjeuner a une mission : permettre aux clients de bien commencer leur journée. Il ne faut pas oublier que c'est nous qu'ils voient en premier le matin ! » Ce contact direct avec les clients, c'est ce qui plaît à Stéphanie dans son métier. « Ils nous demandent parfois des conseils sur des sorties ou la météo. C'est toujours un plaisir de les chouchouter. »

« GARDER CET ÉTAT D'ESPRIT FAMILIAL »

Elle poursuit : « Je me souviens de ce client qui s'était fait mal à la jambe et n'avait pas pu avoir

de béquille chez le médecin. J'ai demandé à mon mari de venir lui prêter une béquille que j'avais chez moi. Pour me remercier, il m'a offert un brin de muguet le 1^{er} mai. Ça m'a beaucoup touchée. »

Depuis douze ans qu'elle arpente les couloirs et allées du PALM Hotel & Spa, Stéphanie a pu constater avec joie son évolution et son développement. « J'ai notamment vécu l'ouverture du deuxième restaurant, le KAH Beach, dans lequel je travaille pour le service du midi. » Autre événement important, la venue de l'équipe de France de football en pleine préparation pour la Coupe du Monde de football 2010. « Moi qui ne suis pas très foot, j'en garde un magnifique souvenir. Ils avaient été très agréables avec toute l'équipe. »

« Équipe », un mot qui revient constamment dans le discours de Stéphanie. « Je dis toujours que la principale richesse du PALM, ce sont toutes les personnes qui y travaillent. Depuis l'ouverture, nous avons su garder cet état d'esprit familial qui rend l'établissement si chaleureux aux visiteurs. » Un état d'esprit dont elle est, en partie, garante.



Des produits d'exception élaborés par nos soins à La Réunion.

Pavé de Légine et de Saumon fumé à l'ancienne.



Photo : J.P. Boueniat

Le Pêcheur Créole | www.lepecheur.re | www.reunimer.com

REUNIMER 9 rue Armagnac 97 420 LE PORT - ÎLE DE LA REUNION.

POUR VOTRE SANTÉ PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE





HUBERT-FÉLIX THIÉFAINE

« La Réunion, il faut la déguster ici »

HUBERT-FÉLIX THIÉFAINE EST AUSSI POPULAIRE QU'AUTHENTIQUE. L'AUTEUR-COMPOSITEUR-INTERPRÈTE AUX 40 ANS DE CARRIÈRE ÉTAIT L'UNE DES TÊTES D'AFFICHE DES FRANCOFOLIES DE LA RÉUNION, DU 8 AU 10 MARS 2019. IL AVAIT CHOISI PALM HOTEL & SPA POUR SON SÉJOUR RÉUNIONNAIS, L'OCCASION D'UNE RENCONTRE EN TOUTE SIMPLICITÉ. INTERVIEW.

PALM Hotel & Spa : Les Francofolies de La Réunion sont une escale dans la grande tournée marquant vos 40 ans de carrière.

Que chantez-vous durant cette tournée ?
Hubert-Félix Thiéfaine : C'est le genre de tournée où l'on joue forcément un peu tout. Alors je chante ce que je n'ai jamais chanté pour me faire plaisir, je chante les incontournables pour faire plaisir au public et je chante les vieilles chansons pour la nostalgie et les plus anciens. Je secoue très fort et ça fait un mélange original et particulièrement plaisant à jouer !

Quand êtes-vous venu jouer pour la dernière fois à La Réunion ?

C'était en 2011. Il fallait revenir pour rechercher un peu de lumière (rire). La relation avec le public est très agréable ici, très chaleureuse. En 2006, j'ai joué au Têat Plein Air de Saint-Gilles et c'était une expérience très spéciale. C'était la première et j'ai été surpris que les gens me connaissent et connaissent aussi bien mes morceaux. On est à 10 000 km et comme je ne connaissais pas bien La Réunion, je pensais que c'était réciproque. Mais puisque les Réunionnais m'aiment bien, alors je reviens.

Et vous, qu'aimez-vous à La Réunion ?

On sent qu'il y a, à La Réunion, un héritage et un mélange culturel qui doit être très intéressant à vivre. Au niveau culinaire, j'ai notamment découvert le fameux rougail saucisse. Je trouve que les saucisses boucané d'ici ressemblent beaucoup aux saucisses fumées de Montbéliard. J'ai régalé pas mal de monde avec mon rougail saucisse revisité dans le Jura. Mais La Réunion, je pense qu'il faut vraiment la déguster ici.

C'est ce que vous faites ?

Malheureusement je ne reste jamais très longtemps. Cette année, après le concert, j'ai profité du week-end pour aller voir le Sud, les coulées de lave. La première fois que je suis venu, j'ai retrouvé un ami qui possède un aéro-club et j'ai donc eu la chance de faire un survol de l'île et notamment du volcan.

« JE NE ME PRENDS PAS POUR MICK JAGGER »

Pourquoi ne pas revenir en vacances ?

J'aimerais revenir en vacances aux endroits où je vais en tournée. Sauf qu'en fait, je ne suis jamais en vacances ! Et quand je me repose, ce n'est pas pour retourner sur les routes. Il est vrai que La Réunion mérite qu'on s'y attarde pour être découverte en profondeur. Au PALM, on a déjà une bonne vision des atouts de La Réunion (ndlr se tournant vers la mer et montrant la montagne).

Après une telle carrière, avez-vous encore des rêves ?

La tournée que j'ai réalisée en 1993 a dépassé, de très loin, mes espoirs les plus fous. Pour le reste, mes rêves sont assez sous-pesés vous savez. Je ne me prends pas pour Mick Jagger.

Aujourd'hui, êtes-vous plutôt apaisé ou encore révolté ?

Apaisé ? Non ! C'est pire qu'avant. L'adolescence c'est de la rigolade à côté d'aujourd'hui. Pour arriver à me sentir bien je compose, j'écris et je chante. La connerie, la barbarie et plus généralement le manque de délicatesse continuent de me révolter. Très souvent, ce qui est dit ne mérite pas mieux que le silence. Saviez-vous que je suis d'ailleurs resté totalement silencieux durant une période de six mois de ma vie ? Je pense que c'est un record.

PHOTOS: DR

SAKIFO 2019 : TRICKY, PETE DOHERTY ET BEN HARPER... DU PALM À LA SCÈNE

Le Sakifo est sans conteste l'événement musical de l'année à La Réunion. Les 7, 8 et 9 juin 2019, plus de 30 000 personnes sont venues sur le front de mer de Saint-Pierre vibrer au son de la musique d'artistes locaux et internationaux.

Parmi les têtes d'affiche de cette 16^e édition du Sakifo, on retrouvait les rockeurs Tricky et Pete Doherty et le soulman Ben Harper. Trois artistes mondialement reconnus et qui ont logé au PALM Hotel & Spa durant l'intégralité de leur séjour.

C'est Tricky qui a ouvert le bal, le 7 juin, au cours d'un concert électrisant comme il en a le secret. Le lendemain, Pete Doherty & The Puta Madre ont investi la scène pour un show à l'image de l'artiste : déjanté et inclassable. Les fans ont apprécié.

Véritable tête d'affiche du festival, Ben Harper a clôturé ce Sakifo 2019 devant plus de 15 000 personnes entassées et captivées. Sur scène, il était uniquement entouré de ses six guitares et d'un piano, livrant une performance acoustique mémorable. Rendez-vous en 2020 !





LA SCHWEPPES COCKTAIL WEEK : une goutte d'excellence dans un océan de plaisir

DU 6 AU 15 SEPTEMBRE, À L'INITIATIVE DES BRASSERIES DE BOURBON S'EST DÉROULÉE LA SCHWEPPES COCKTAIL WEEK. DIX JOURS MARQUÉS PAR DES SOIRÉES, DES TROPHÉES ET DE BEAUX MOMENTS D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE. LE PALM, PARTENAIRE DE L'ÉVÉNEMENT, ET SA BARMAID, LARISSA, NE SONT PAS REPARTIS LES MAINS VIDES...

Les shakers se sont agités durant dix jours, du 6 au 15 septembre, à l'occasion de la Schveppes Cocktail Week de La Réunion impulsée par la célèbre marque de boissons pétillantes Schveppes. Un événement auquel PALM Hotel & Spa s'est associé en compagnie de 29 autres hôtels, restaurants et bars de La Réunion.

La barmaid du Kokoa Bar, Larissa, avait d'ailleurs concocté deux cocktails exclusivement pour l'occasion : le Yab Chouchou (avec alcool) et le Sabdariffa (sans alcool). Deux créations uniques et servies en exclusivité du 7 au 14 septembre au Kokoa Bar !

Les chanceux qui ont eu l'occasion d'y goûter n'ont pas été déçus. Pour preuve, les créations et le talent de Larissa ont été récompensés aux Trophées de la Mixologie organisés dans le cadre de cette Schveppes Cocktail Week. Le Yab Chouchou a obtenu le Prix du meilleur Cocktail et le Sabdariffa le 2^e Prix du meilleur Mocktail (sans alcool). Cerise dans le verre, le PALM a remporté le Prix de l'établissement avec la plus belle présentation Cocktail.

« C'EST UN MÉTIER OÙ L'ON NE S'ENNUIE JAMAIS... »

Au-delà des récompenses, ces dix jours ont été l'occasion de partager l'art de la mixologie dans une ambiance festive et conviviale. Initiée par les Brasseries de Bourbon, la Schveppes Cocktail Week était organisée par la très créative agence événementielle Lolipop et des Brand Ambassadors de luxe de My Friends Bartenders ! Cette équipe de choc

a su proposer un événement sérieux dans un esprit léger, à la fois simple et sophistiqué, et ainsi régaler partenaires comme participants. Les meilleurs barmen de La Réunion ont notamment pu se rencontrer pour partager la passion qui les anime et la mettre au service des invités. Une effervescence qui plaît particulièrement à Larissa : « C'est un métier où l'on ne s'ennuie jamais puisqu'il faut constamment être sur le qui-vive. C'est aussi un métier qui fait appel à la créativité puisque certains clients demandent parfois la création de cocktails uniques selon leurs goûts. ».

A peine âgée de 20 ans, la Saint-Pierroise s'est révélée lors de cette Schveppes Cocktail Week. Elle n'est qu'au début d'une prometteuse carrière qui la verra combler de nombreuses papilles en quête d'exotisme. Vous avez l'eau (pétillante) à la bouche ? Les cocktails inventifs de Larissa vous attendent au Kokoa Bar !

LE YAB CHOUCHOU

1 cl de sirop de Galabé
1 cl de jus de citron
2 cl de jus de brèdes chouchou
1 cc de perles de citron caviar
5 cl de rhum Charrette 7 ans
Allongé au Schveppes
Premium Mixer Ginger Ale

LE SABDARIFFA

2 cl de sirop de bissap
8 cl de jus de bibasse frais
1 cl de jus de citron
Allongé au Schveppes
Premium Hibiscus



PHOTOS : THIERRY HOARAU



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

ETIA STION

HOTELS & CO

LA RÉUNION :
DÉCOUVERTE
DU CIRQUE DE CILAOS

AFRIQUE DU SUD :
LA GARDEN ROUTE

ILE MAURICE :
L'ÎLE AUX CERFS

ÉVÉNEMENTS :
PERRIER ET SUNSET

PHOTO: HOTELS & CO / STUDIO LUMIÈRE



LE CIRQUE DE CILAOS, *une immersion au cœur de La Réunion*

LE CIRQUE DE CILAOS, ACCESSIBLE UNIQUEMENT PAR LA CÉLÈBRE ROUTE DES 400 VIRAGES, EST UN LIEU MAGIQUE. S'Y RENDRE, C'EST S'IMMERGER DANS LE CŒUR BATTANT DE LA RÉUNION. UN PASSAGE INCONTOURNABLE. BIENVENUE À CILAOS.



LA FAMEUSE ROUTE DES 400 VIRAGES

La première attraction du cirque de Cilaos, c'est la route pour y accéder. Surnommée la route des 400 virages, elle serpente entre pitons et remparts dans le cirque, jusqu'à son village éponyme : Cilaos. Sorte de pèlerinage incontournable, elle traverse trois tunnels, passe au-dessus de nombreuses ravines et dévoile sans arrêt de splendides panoramas. Depuis Saint-Louis, il faut compter environ 1h30 en voiture pour arriver jusqu'au village. Vous n'aurez, ensuite, plus envie de repartir...

UN VILLAGE THERMAL

Cilaos accueille un établissement thermal construit en 1987. Les Thermes de Cilaos, très récemment rénovés, disposent d'un centre de remise en forme, d'un centre de cures thermales et d'un institut de beauté. L'établissement propose également des soins d'hydrothérapie avec ses deux sources d'eau minérale naturelle. Un excellent moyen de se ressourcer et prendre soin de soi au cœur d'un environnement naturel propice à la relaxation et au « lâcher prise ».

LE PARADIS DE LA RANDONNÉE...

Impossible de se rendre à Cilaos sans prévoir une randonnée. De la petite marche digestive à la longue randonnée jusqu'au Piton des Neiges, le cirque regorge de sentiers dépayés offrant des paysages splendides. Au choix : le col du Taïbit et ses célèbres Trois Salazes, la descente à la cascade Bras Rouge ou encore la découverte de la forêt de cryptomérias avec la Roche Merveilleuse et le Plateau des Chênes. Pour une journée parfaite, n'oubliez pas de prévoir un bon pique-nique !

... ET DU CANYONING

Avec ses ravines et rivières, ses remparts abrupts et ses cascades majestueuses, Cilaos est également le paradis du canyoning. Pour les plus téméraires, il est donc possible de découvrir la luxuriante nature du cirque les pieds dans l'eau. Entre tyroliennes, descentes en rappel, toboggans naturels et autres sauts de plusieurs mètres, la journée risque d'être riche en émotions et en souvenirs. Le canyon de Fleur jaune est sans conteste le plus célèbre



et le plus impressionnant. Le cheminement dans l'eau turquoise vous fera passer par des sites splendides comme le Piton de Sucre et la Chapelle. Le tout surplombé par le Piton des Neiges. Magique.

UNE TRADITION DE BRODERIE

Le cirque de Cilaos est également réputé pour sa broderie. Une Maison de la Broderie fait honneur à cette tradition et propose de l'initiation à la broderie ainsi qu'une exposition-vente permanente. Pour la petite histoire, ce sont les filles du docteur Mac Auliffe, premier médecin à s'installer à Cilaos, qui amenèrent cet art dans le cirque et apprirent aux filles du village la technique des "jours". Les ouvrages sont devenus des pièces de collection.

UN PATRIMOINE « LONTAN » À DÉCOUVRIR

Enclavé, le cirque de Cilaos reste par nature ancré dans ses traditions. La culture de la fameuse « lentille de Cilaos » y est notamment toujours aussi présente. Pour mieux découvrir ces richesses historiques, faites un détour par le « Zafer Lontan ». Situé dans le village, ce musée atypique propose une galerie d'art avec exposition et vente de gravures, sculptures et peintures. De nombreux objets anciens y sont exposés pour un véritable voyage dans le temps au travers de la petite cuisine au feu de bois ou l'histoire de la chaise à porteurs.

PHOTOS: IRT - LIONEL GHIGHI

PHOTOS: IRT - SERGE GELABERT



CILAOSA PARC AVENTURE : l'aventure grandeur nature

LE CILAOSA PARC AVENTURE EST UN PARC AVENTURE ORIGINAL SITUÉ EN PLEIN CŒUR DU CIRQUE DE CILAOS. UNE MANIÈRE LUDIQUE DE DÉCOUVRIR UNE NATURE UNIQUE. PRENEZ DE LA HAUTEUR !

A cinq minutes du centre-ville de Cilaos, dans la forêt de Bras Sec, le Cilaosa Parc Aventure est la promesse d'une immersion au cœur de la nature du cirque.

Une manière originale et ludique de découvrir la forêt en prenant de la hauteur. Perchés entre 2 et 15 mètres au-dessus du sol, vous passez d'arbre en arbre à l'aide de tyroliennes, filets à grimper, ponts de singe, toile d'araignée et autres passerelles. Le tout en parfaite sécurité. Une sortie idéale pour passer un moment en toute convivialité. Six parcours d'accrobranche (à partir de 3 ans) ont été aménagés sur un site de plus de 2 hectares de forêt bordé par les montagnes et le Piton des Neiges.

ACCROBRANCHES, VTT, CHASSES AU TRÉSOR,...

Enfants, adolescents ou adultes peuvent ainsi évoluer sur les différents parcours. Les filets Ouistiti et le trampoline attendent les petits aventuriers de 3 à 5 ans qui veulent faire comme les grands. À partir d'1,30 m, ça ne rigole plus et peuvent enchaîner les parcours orange et marron, très ludiques. À partir de 6 ans, les parcours vert et bleu, plus techniques, proposent des ateliers fun et originaux : le serpent, la boule coco, le skate et de jolies tyroliennes au-dessus de la rivière. Le nouveau parcours violet avec ses 8 tyroliennes géantes est idéal pour faire le plein de sensations. Enfin le parcours rouge ravira les plus sportifs. Au fil des ans, d'autres activités sont venues

étoffer le parc. Les chasses au trésor remportent un franc succès auprès des écoles, des entreprises et des colonies. Les balades VTT et les visites guidées autour de la faune, de la flore et du vin sont particulièrement appréciées des familles, tout comme les nocturnes pour découvrir le parc à la lumière des étoiles ! Des tables de pique-nique sont mises à disposition pour organiser anniversaires ou autres événements comme les enterrements de vie de garçon et de jeune fille ou les sorties en comité d'entreprise.

CONVIVALITÉ ET ÉCOTOURISME

Depuis 2013, Jonathan Carron, originaire du cirque et sportif dans l'âme, a développé ce parc aventure en regroupant autour de lui ses amis d'enfance. On retrouve des pompiers du GRIMP, des éducateurs en grimpe d'arbres, des guides pèi, des férus d'escalade et de canyoning et une éducatrice spécialisée qui vient tout juste de rejoindre l'équipe...

Un pari réussi car si l'accueil est convivial et authentique, ces professionnels savent mettre en confiance et accompagner petits et grands en alliant simplicité et sécurité. Dernière innovation, depuis cette année le parc est équipé d'un système de ligne de vie continue rendant impossible le décrochage.

L'écotourisme est par ailleurs une valeur centrale du parc : pas question ici de planter un clou dans un des majestueux cryptomérias. En effet, le système d'ancrage mis en place exclut le perçage des troncs et évite la pression sur l'écorce afin de permettre à l'arbre de continuer sa croissance normalement. Les autres installations respectent également la conservation du milieu naturel : panneaux photovoltaïques, fosse septique en fibre coco, tri des déchets... Un état d'esprit récompensé par le Label Qualité Tourisme, mais aussi par des clients toujours plus nombreux.



INFORMATIONS PRATIQUES :

- Les tarifs varient selon l'âge (de 10 à 21 euros par personne) et donnent accès à tous les parcours pendant 3 heures.
- Ouverture tous les jours de 9h à 17h pendant les vacances scolaires et les samedis et dimanches en dehors des vacances.
- Contact pour les réservations : 06 92 03 26 27 ou par mail contact@cilaosparc.com
- Achat des tickets sur le site Internet www.cilaosparc.com

LA GARDEN ROUTE, *une aventure sud-africaine*



PLUS QU'UN VOYAGE, C'EST UNE AVENTURE. SE LANCER SUR LA GARDEN ROUTE, C'EST UNE EXPÉDITION AU PLUS PRÈS DE L'EXCEPTIONNELLE NATURE SUD-AFRICAINE ET DONT ON REVIENT FORCÉMENT ENRICHIS. SUIVEZ LE GUIDE.

7 50 kilomètres de route. 750 kilomètres de découverte. 750 kilomètres d'évasion. Partant du Cap, la Garden Route rallie Port Elizabeth en traversant d'ouest en est l'extrême sud de l'Afrique du Sud. Entre la silencieuse rudesse des montagnes et l'intensité bruyante de l'océan, et entre le spectacle des baleines et la sérénité des éléphants, la Garden Route est une plongée au cœur de l'époustouffante diversité sud-africaine.

Après avoir quitté Cape Town, la première étape incontournable se situe à Hermanus, hot spot mondial d'observation des baleines. La côte est alors bordée de baies et petits villages portuaires typiques jusqu'au Cap des Aiguilles, point le plus au sud du pays et marquant la frontière entre l'océan Atlantique et l'océan Indien (et non, ce n'est pas le Cap de Bonne Espérance !).

AUTRUCHES ET ROUTE DES VINS...

Un peu plus loin, la route, sinueuse, chemine cette fois dans les terres. La route 62, souvent comparée à son illustre aînée la route 66, arpente les montagnes et passe notamment par Oudtshoorn, la capitale de l'autruche.

Sur cette portion, les haltes sont vivement conseillées puisque c'est aussi la plus prestigieuse route des vins d'Afrique du Sud. Un peu de calme et de douceur avant d'entamer la partie la plus spectaculaire.

Environ à mi-parcours, la Garden Route prend une tournure grandiose. Les paysages deviennent aussi contrastés qu'époustouffants. Au lagon paradisiaque de Knysna succèdent des réserves naturelles et plages sauvages. Le parc naturel de Tsitsikamma et son célèbre mont éponyme, culminant à 1 705 mètres, renferme cascades et autres torrents spectaculaires enjambés par d'improbables ponts suspendus.

QUAND LE VOYAGE PREND DES ALLURES DE SAFARI

Port Elizabeth marque la fin du périple. Entre réserves animalières et parcs nationaux, le voyage prend des allures de safari. Troisième plus grand parc national d'Afrique du Sud, l'Addo Elephant National Park est incontournable. Il abrite plus de 400 éléphants mais également des lions, rhinocéros, léopards, buffles, antilopes, une exceptionnelle diversité d'oiseaux ainsi qu'une réserve marine où se côtoient baleines franches australes et grands requins blancs.

Et c'est déjà la fin. Un voyage au cœur d'un « jardin » de 5 000 km² abritant dix réserves naturelles et un spectacle aussi enrichissant qu'enivrant. Une aventure à partager aussi bien en famille (il n'y a pas de paludisme dans la région !) qu'entre amis ou en amoureux. La Garden Route c'est la promesse, tenue, de faire 1 000 voyages en un.



✱ PRATIQUE

Pour se rendre à Cape Town depuis La Réunion, il faut prendre un vol Air Austral jusqu'à Johannesburg puis une correspondance pour Cape Town avec South African Airways. Comptez entre 8h et 10h de voyage, escale comprise.

PHOTOS : DR

L'ÎLE AUX CERFS

La perle mauricienne



AU CŒUR DU LAGON DE TROU D'EAU DOUCE, BORDANT LA CÔTE EST DE L'ÎLE MAURICE, L'ÎLE AUX CERFS EST UNE ÉTAPE ENCHANTERESSE ET INCONTOURNABLE. ENTRE SABLE FIN, EAU TURQUOISE ET NATURE PRÉSERVÉE, LE PETIT ÎLOT ABRITE DE NOMBREUSES ACTIVITÉS POUR UNE ESCAPADE INOUBLIABLE.

L'île aux Cerfs est un condensé des trésors de l'île Maurice. Des plages sublimes coincées entre une eau translucide et une splendide végétation tropicale. Un îlot paradisiaque d'une centaine d'hectares émergeant du lagon de Trou d'Eau Douce et situé à quelques minutes en bateau de la côte Est de Maurice. Sur place, la beauté de l'île n'a d'égale que la diversité des activités proposées. Le lagon mauricien s'offre sous toutes les perspectives : sur l'eau en canoë, dans les airs en parachute ascensionnel ou encore sous l'eau pour une plongée en palmes, masque et tuba, et une rencontre sans filtre avec les accueillants poissons tropicaux.

UN GOLF AU CŒUR DU LAGON MAURICIEN

Sur l'île aux Cerfs, qui n'abrite plus de cerfs depuis bien longtemps, les poissons ne sont pas uniquement dans l'eau. Ils sont aussi dans l'assiette. Et fraîchement pêchés bien sûr. Divinement cuisinés à la mauricienne, poissons, fruits de mer et autres crustacés (mention spéciale pour la langouste) sont proposés par des restaurants à l'abri des cocotiers et aux vues imprenables sur l'océan.

S'éloigner légèrement de la côte pour s'enfoncer (le mot est fort) dans les terres permet de découvrir un aspect plus inattendu de l'île aux Cerfs. Sa végétation tropicale riche et préservée offre un décor différent, généreux et une fraîcheur salvatrice. Une autre surprise de taille attend également les visiteurs sur l'île aux Cerfs avec un golf de 18 trous qui s'érige là, au cœur du lagon mauricien.



SE DIRE « OUI » SUR L'ÎLE AUX CERFS...

Pour se rendre sur l'île aux Cerfs et traverser le petit bras de mer qui la sépare de sa grande sœur mauricienne, les touristes ont l'embarras du choix. Des bateaux-taxis permettent d'y accéder toute la journée et de manière autonome. Idéal pour une escapade romantique qui peut se conclure par un dîner et un coucher de soleil.

Autre possibilité, opter pour une excursion organisée à bord d'un catamaran ou encore d'un bateau pirate. Festive, familiale et typiquement mauricienne, l'ambiance sera alors radicalement différente. Au programme : séga traditionnel, cocktails de fruits frais et pique-nique sur la plage pour une journée sous le signe du partage et la bonne humeur.

Enfin, l'exceptionnelle situation de l'île aux Cerfs, à la fois isolée et accessible, en fait un lieu rêvé pour se dire « oui ». Des cérémonies de mariage sont régulièrement organisées sur l'îlot, laissant aux mariés comme aux invités le souvenir impérissable d'un doux parfum de paradis perdu.

✻ PRATIQUE

Toutes les infos pour un séjour à l'île Maurice et l'île aux Cerfs : <https://www.tourism-mauritius.mu>

PERRIER ET SUNSET : Cocktail gagnant



Il est 17h. On est dimanche et pourtant le week-end n'est pas fini. Le meilleur était même à venir le 18 août dernier au PALM Hotel & Spa avec le Sunday@Sunset spécial Perrier ! Alors que le soleil reflétait ses derniers rayons orangés sur l'océan Indien en contrebas, éclats de rires et trinquements de verres se faisaient entendre depuis la terrasse de l'hôtel.

En plus des incontournables tapas et cocktails habituels, les équipes du PALM Hotel & Spa avaient concocté quatre cocktails à base des dernières nouveautés Perrier & Juice ! Des créations que les convives ont pu siroter en toute décontraction et en admirant les œuvres de deux artistes venus spécialement pour l'occasion.



Le grapheur One Shoz a réalisé une magnifique fresque sur le thème de ce Sunday@Sunset tandis que la styliste et créatrice de mode réunionnaise TiBabouk a fait découvrir ses créations s'inspirant des grands couturiers via une boutique éphémère. Partage, convivialité, simplicité et légèreté, tous les ingrédients étaient réunis pour un agréable moment de détente. So PALM !

PHOTOS : LIONEL GHIGHI



GO FOR THE
EXTRAORDINAIRE

perrier
& Juice



IL EST PERMIS DE
SE FAIRE PLAISIR



NOUVEAU PERRIER® JUICE

f
PERRIER
RÉUNION

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR.

EXPOSITION

Tschiéga

Ségas

Musiques et danses
de l'océan Indien

MUSÉE STELLA MATUTINA

ENTRÉE GRATUITE POUR L'EXPOSITION DU 21/09/2019 AU 22/03/2020
VISITE DU MUSÉE AUX TARIFS EN VIGUEUR