





À l'aube d'une nouvelle année, toute l'équipe d'Hotels & Co est particulièrement fière de vous présenter cette nouvelle édition du magazine Signature by Hotels & Co. C'est une année 2020 marquée par une situation inédite et mondiale qui s'achève. Une année qui a, pour la plupart d'entre nous, changé notre vision du monde. Une année chamboulée, qui a révélé le meilleur de nous. C'est pourquoi nous avons dédié ce numéro à la solidarité et au courage sous toutes ses formes. Une solidarité qui s'est tout d'abord exprimée à travers la confection de masques par nos équipes, sous la bienveillance d'Emilie, cheffe de réception au Palm Hotel & Spa. A travers le partage de recettes ensuite, par Julien Leveneur, chef pâtissier d'Iloha Seaview Hotel. Et enfin à travers l'engagement du Palm Hotel & Spa et d'Iloha Seaview Hotel aux côtés de l'Association Kéré à Madagascar.

Les acteurs du tourisme et de l'événementiel, durement touchés par cette crise, ont eux aussi mis en avant tout leur talent et leur courage, à l'instar des organisateurs du Festival Sakifo, qui n'ont pas hésité à se réinventer afin de proposer une nouvelle version du Sakifo, pour notre plus grand plaisir. Cette phase que nous traversons nous fait pleinement prendre conscience de l'importance et de la fragilité de notre environnement, thème particulièrement cher à Hotels & Co.

Un environnement que nous tentons de préserver au mieux, aux côtés de nos partenaires. Comme par exemple Nespresso, qui a développé une filière de recyclage sur l'ensemble de l'île ou encore TiTang Recup, avec qui nous donnons une deuxième vie à notre linge.

Nous le savons, La Réunion est belle et unique et cette période d'incertitude nous amène à en (re)découvrir les richesses. C'est ainsi que Destination Sud Réunion nous emmène à la découverte du temple Narassingua Peroumal, élu troisième monument préféré des Français.

Nous espérons sincèrement que ce nouvel opus vous plaira et vous permettra, le temps d'une lecture, de vous enrichir, de vous évader et de rêver.

Michel et Nanou Jam Président et Directrice Générale d'Hotels & Co





Société Editrice : JAM HEMISPHERE. Pointe des châteaux - 97436 Saint Leu - lle 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 : Sébastien Touvron sebtouvron@gmail.com / Secrétariat de rédaction : Stéphanie Hervé Steph.herve@wanadoo.fr - Sandrine Foy sfoy@free.fr / Ont collaboré à ce numéro : Jean-Philippe Bouchiat, Brice (Travels Gallery), Destination Sud Reunion, Archipel médias, Georges Haenel, / Publicité : Caroline Prost - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com, Laurence Lai-King - Tel: 02 62 56 30 30 - communication@hotels-co.fr / SIB IMPRIMERIE: 62200 Boulogne Sur Mer







#### 8 HOTELS & CO – TENDANCES

- 10 CULTURE: Bastien Picot, artiste sous influences
- 12 **SHOPPING**: Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix
- 16 CARNET SECRET: Yaëlle Trules, artiste polyvalente
- 18 CRÉATRICE LOCALE : Newli, l'aventurière autodidacte
- 20 PARTENAIRE : Les "Ti Pouss" de Frédéric Dijoux
- 22 SUCCESS STORY: Le chocolat Mascarin

#### 24 HOTELS & CO - ATTITUDES

- 26 LES CAVES DU PALM : Les Combes cachées, trésor du Minervois
- 28 BIEN-ÊTRE: J'ai testé le soin Signature Akéa
- 30 **ENVIRONNEMENT** : La filière de recyclage Nespresso
- 32 PORTRAIT: Julien Leveneur, pâtissier inspiré
- 34 ÉVÉNEMENT : Le Festival SAKIFO revisité
- 36 PRODUCTEUR LOCAL: L'exploitation Bytasion Bio
- 38 AU PAYS DES FLEURS : L'art floral sur mesure
- 39 LES LEGENDS BOX
- 40 OPÉRATION KÉRÉ 2020 : Tous mobilisés

#### 42 HOTELS & CO – EVASION

- 44 LA RÉUNION : Temple Narassingua Peroumal : 3<sup>e</sup> monument préféré des Français
- 48 **EVASION INTERNATIONALE**: Zanzibar, le doux parfum des épices
- 50 L'AQUARIUM DE SAINT-GILLES

# Destination Sud Réunion

www.subreunioncourisme.fr des moments inoubliables à vivre avec votre Office de Tourisme

**Saint-Pierre** Place Napoléon Hoareau 97410 Saint-Pierre

0262 35 34 33

L'**Etang-Sale** 74, rue Octave Bénard 97427 L'Etang-Salé

0262 35 69 51

**Cilaos** 2, rue Mac-Auliffe 97413 Cilaos

0262 31 71 71













### **QUOI DE NEUF CHEZ CORAIL HÉLICOPTÈRES?**



AVEC HÉLI-WEDDING, CORAIL HÉLICOPTÈRES PROPOSE AUX FUTURS OU JEUNES MARIÉS ET À TOUS LES ROMANTIQUES QUI SOUHAITENT CÉLÉBRER LEUR AMOUR, DES VIRÉES ORIGINALES EN HÉLICOPTÈRE. LAISSEZ-VOUS TENTER PAR L'INOUBLIABLE.

ne demande en mariage en survolant la cascade du Voile de la Mariée à Grand-Bassin? Ou lors d'une escapade romantique au Palm Hotel et Spa? Et pourquoi pas une arrivée sur le lieu de sa cérémonie de mariage par les airs pour une entrée triomphale? Non, vous n'êtes pas en train de lire le scénario de la prochaine comédie romantique de Julia Roberts mais bien les nouvelles prestations proposées par Corail Hélicoptères. Jamais à court d'idées pour séduire sa clientèle et lui faire découvrir la majestueuse beauté de La Réunion, la compagnie a lancé l'offre Héli-wedding à destination de tous les amoureux transis et déclinable en trois prestations.

#### POUR FAIRE SA DEMANDE LA TÊTE DANS LES NUAGES

Et si vous faisiez votre demande au plus près des cieux? Avec Héli-wedding, les tourtereaux (qui n'ont jamais aussi bien porté leurs noms) sont emmenés par les airs vers le charmant gîte d'Ilet Boulon, pour une demande dans un cadre authentique ou vers l'un des prestigieux hôtels de l'île, pour une déclaration tout en volupté. Des offres personnalisables pour donner à ce moment unique la singularité qu'il mérite.

#### POUR FAIRE SON ARRIVÉE PAR LES AIRS

Pour le Jour J, Corail Hélicoptères a également tout prévu. Exit les rutilantes berlines, faites votre entrée par les airs! Vos invités scruteront le ciel en vous attendant avec impatience.

//////6

#### POUR PROLONGER LE RÊVE

Quoi de plus beau que de prolonger le rêve en s'offrant un survol d'une des plus belles îles de l'océan Indien comme cadeau de mariage?

Cirques fabuleux, lagon azur et volcan majestueux : autant de déclinaisons de paysages et de couleurs à partager à deux.

Des moments inoubliables que Corail Hélicoptères propose de vivre à bord d'un appareil dernière génération. Spacieux et doté de six sièges individuels, l'hélicoptère EC 130 offre une vision panoramique et un confort inégalé sur le marché du survol touristique. Des survols qui

se déroulent dans le plus strict respect des mesures sanitaires, afin de profiter de l'expérience en toute sécurité, et sont assurés par des pilotes chevronnés, attentifs et prévenants pour vous accompagner dans ce moment magique.

Futurs ou jeunes mariés, Héli-wedding est l'occasion de vous offrir une petite part d'éternité et d'ajouter de la splendeur au rêve que vous êtes en train de vivre.



#### DES PRESTATIONS EN TOUTE INTIMITÉ

Corail Hélicoptères possède un atout supplémentaire: l'hélicoptère de type EC 120. Disposant des mêmes caractéristiques que l'EC 130, incluant la fameuse vue panoramique, il comporte quatre places assises pour un vol intimiste. Un moment suspendu, ça ne se partage pas...

### La nouvelle boutique Péï Corail Hélicoptères

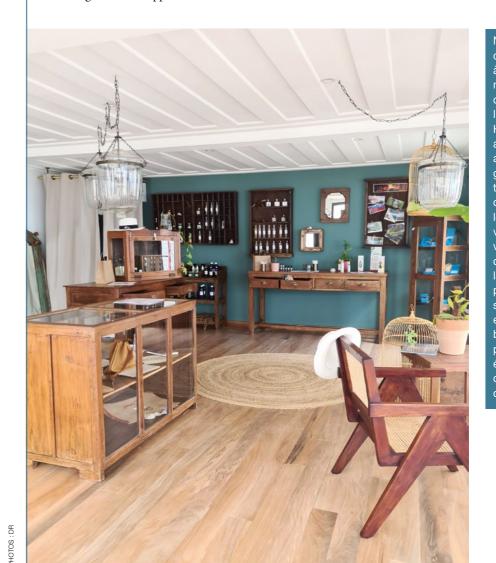
Dans un souci permanent d'amélioration de la qualité de son service, toute l'équipe de Corail Hélicoptères est très heureuse de vous présenter sa toute nouvelle boutique ouverte sur la base de Saint-Gilles, à la place de l'ancien accueil. Notre volonté première est de miser sur la production locale en favorisant des artisans et des entreprises basés à La Réunion, dans le but de promouvoir et de vous présenter le meilleur des produits réunionnais. Que vous soyez un(e) Réunionnais(e) à la recherche d'une idée cadeau à offrir à vos proches ou un(e) touriste de passage, vous trouverez forcément votre bonheur dans notre nouvelle boutique. Nous permettons donc à des producteurs, rigoureusement sélectionnés, tels que Louis Leichnig et son exceptionnelle vanille givrée ou Ti Soap Peï d'exposer leurs produits à base d'ingrédients locaux et naturels dans notre nouveau local. Vous pourrez également trouver le café Bourbon Pointu, produit d'exception et d'excellence, seul café au monde qui puisse s'enorgueillir d'être appelé le « café sans défaut », des

produits best-sellers du Labyrinthe En Champ Thé, exploitation située dans les hauts de Saint-Joseph et la seule à produire du thé en France, ou encore les produits l'Effet Péï, marque au célèbre margouillat que l'on peut trouver sous forme de peluches, d'autocollants ou de porte-clés. Pour découvrir nos autres partenaires (Océan'Or, l'Atelier Wilson, Vétyver Sports et Isautier) et leurs produits exclusifs, il ne vous reste plus qu'à vous rendre à la nouvelle boutique de Saint-Gilles!

Entre lagon, cirques et volcan, La Réunion est bien plus qu'une destination touristique de rêve, idéale à survoler en hélicoptère!

#### 

Base de Saint-Gilles/Base de Saint-Pierre Renseignements et réservations : +262 (0)2 62 22 22 66 Email : reunion@corailhelico.com www.corailhelico.com



Nos exposants ont donc dû répondre à nos exigences en matière de qualité, l'image de Corail aussi d'accessibilité avec des produits au goût et à la portée de tous. C'est pourquoi celle-ci fonctionne su le principe du dépôtvente. Si vous aussi, vous misez sur la qualité et le local dans a conception de vos produits et que vous souhaitez avoir votre espace dans notre boutique, n'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale qui se fera un plaisir de vous recevoir.

7////////





YAËLLE TRULÈS

CRÉATRICE LOCALE : **NEWLI** 

PARTENAIRE: LES "TI POUSS'"

SUCCESS STORY: LE CHOCOLAT **MASCARIN** 



# Artiste sous influences

IL S'EST RÉVÉLÉ AU GRAND PUBLIC LORS D'UNE PRESTATION D'ANTHOLOGIE À L'OCCASION DU SAKIFO 2019. BASTIEN PICOT, ALIAS AURUS, INCARNE PARFAITEMENT CETTE NOUVELLE SCÈNE RÉUNIONNAISE QUI RÉINVENTE LA MUSIQUE TRADITIONNELLE LOCALE POUR MIEUX LA SUBLIMER. ENTRE ÉLECTRO ET MALOYA, POP ET PERCUSSIONS TRIBALES OU ENCORE POÉSIE CRÉOLE EN PHONÉTIQUE ANGLO-SAXONNE, BIENVENUE DANS L'UNIVERS MÉTISSÉ D'AURUS.



### Le public réunionnais vous a véritablement découvert lors du Sakifo 2019, quel souvenir gardez-vous de ce concert?

Ça a été un moment très fort. Chargé en émotions. C'était comme un retour à la maison et une belle naissance pour AURUS. C'est aussi le début d'une aventure avec l'équipe du Sakifo avec qui je collabore désormais pour la gestion de ma carrière.

### Pourquoi parlez-vous d'un « retour à la maison »?

Parce que même si j'ai toujours gardé le lien avec La Réunion, je suis parti après mon Bac et j'ai beaucoup voyagé en métropole, en Europe et dans le monde. A Los Angeles, en Inde ou au Mozambique, j'ai collaboré avec des artistes d'horizons très divers. J'ai fréquenté beaucoup d'endroits mais aussi différents univers musicaux.

### « CET ALBUM, C'EST COMME UNE PHOTO DE TOUTES MES INFLUENCES »

### Comment la richesse de ce parcours transparaît dans votre musique?

AURUS est une synthèse de tout ça. J'ai créé mon propre métissage musical. Dans mon album *Chimera*, je chante en anglais mais aussi pour la première fois en créole. J'utilise également des instruments traditionnels réunionnais pour proposer une musique que je qualifierais de pop-électro-tribale. Cet album, c'est comme une photo de toutes mes influences.

#### Ces influences justement, quelles sont-elles?

Elles sont très diverses. Et pas seulement musicales mais aussi esthétiques. J'aime l'idée de créer un véritable univers artistique car finalement tout est lié. Quand je compose, je vois des images. De ce point de vue, des artistes comme Freddy Mercury, David Bowie ou



Björk sont très inspirants. J'ai d'ailleurs assuré moi-même la réalisation de mon dernier clip, « Scalp ». Ça me permet d'étayer mon propos, d'aller plus loin. C'est la même chose sur scène où j'essaie de proposer quelque chose d'original et qui me ressemble.

#### UN PROJET DE FOURGON AMÉNAGÉ POUR « ENREGISTRER PARTOUT SUR L'ÎLE »

## Avez-vous l'impression de participer à l'ouverture, sur le monde, de la musique réunionnaise?

Vous savez, plus jeune j'écoutais de la pop, de la soul ou du jazz mais j'avais aussi un grand-père qui avait un groupe de séga et polka traditionnelle et jouait de l'accordéon et de la mandoline. Tout ça est finalement très naturel. Plus généralement, je pense que c'est une bonne chose que la musique réunionnaise se décloisonne et s'ouvre à d'autres univers tant que ce n'est pas au détriment de son identité et de ses traditions. Je considère même que c'est comme

une main tendue pour permettre à ceux qui méconnaissent notre musique de la découvrir.

### A quoi s'attendre prochainement de la part d'AURUS?

Il y a tout d'abord la sortie de l'album qui a été décalée à 2021. Je vais également participer au Chantier des Francos, lors des Francofolies de La Rochelle. Actuellement, j'enregistre une sorte de « face B » de mon album avec des versions acoustiques des morceaux, en collaboration avec des artistes locaux. Et puis j'ai également un projet qui me tient particulièrement à cœur, je souhaite aménager un fourgon pour en faire un studio, aller à la rencontre des gens et enregistrer partout sur l'île.

#### **₩ PRATIQUE**

www.bastienpicot.com www.facebook.com/BastienPicotMusic www.instagram.com/bastienpicot/ soundcloud.com/bastien-picot YouTube: Bastien Picot

#### **DE BASTIEN PICOT À AURUS**

En plus d'incarner AURUS en solo, Bastien Picot a une carrière bien remplie. Choriste de Stevie Wonder, Charles Aznavour ou Yael Naïm, il a enregistré en tant que chanteur lead un album réalisé par le célèbre jazzman Richard Bona et fait partie du groupe de percussions corporelles *Les Humanophones*. La sortie de *Chimera*, premier opus d'AURUS, a été décalée à 2021 même si plusieurs morceaux sont déjà disponibles en ligne. Artiste associé à la Cité des Arts, il collabore localement avec Lo Griyo, Maya Kamaty. Fabrice Legros ou encore les Bringelles, dont il est directeur artistique.

////////10

### HALTE TERRE NATIVE

#### La consom'action alternative

Concept-store écoresponsable et éthique situé à Saint-Denis, Halte Terre Native est un petit cocon dans lequel cohabitent des corners de textiles, maroquinerie, chaussures véganes, gourdes et accessoires du quotidien, de soins et de cosmétiques. Un coin épicerie propose également de la confiture, du vin bio et d'autres références gourmandes. Des produits éthiques sublimés par une ambiance cosy et détendue où les clients sont accueillis dans la simplicité et la bienveillance. Un Coffee bar proposant des pâtisseries maison, du café et Ouverture : du mardi au vendredi 9 h 30-13 h 30/ une sélection de thés et d'infusions ajoute un peu de gourmandise à la virée shopping.



• Contact : 06 93 99 45 60

Adresse: 72 Boulevard Notre-Dame de la Trinité,

15 h-18 h 30. Le samedi : 9 h 30-12 h 30/14 h-18 h.

Site e-commerce : halteterrenative.re



### **BÔ MARCHÉ**

#### Le rendez-vous des amoureux du « Bô »

Chic et convivial. Voilà comment on pourrait définir ce tout nouveau tout « bô » concept-store installé à La Possession. Mode, décoration et épicerie fine, la petite boutique lancée par Jessica est une pépite réservée à la gent féminine. Après une petite coupe au bar à champagne (oui, oui! ) les « shoppeuses » pourront flâner en toute décontraction et découvrir ou redécouvrir des marques iconiques comme Sarah Lavoine, Forte Forte, Mii, Ba&sh, Calanera et la touche locale Salt & Lemon (dont on

vous a déjà parlé dans l'édition précédente de Signature !).

• Contact: 06 93 01 74 30 Adresse: 42 bis rue Evariste de Parny, La Possession Ouverture : du mardi au samedi de 10 h à 19 h en continu et sur rendez-vous les lundis. Facebook : Bô Marché





### PAUSE ÉCOLO

#### L'écologie pour les touts-petits

Pause écolo est une boutique respectueuse de l'environnement située dans le quartier de La Bretagne, à Saint-Denis. Elle trône au milieu de cinq micro-crèches écologiques et certifiées Ecocert pour leur cuisine, peinture minérale, sols en caoutchouc et autres meubles en bois. Une approche globale qui rencontre un vif succès dans le chef-lieu.

Pause écolo propose des jouets écologiques venus du monde entier avec les marques Plantoys (Thaïlande), Selecta (Allemagne) et Wishbone (Nouvelle-Zélande), ainsi que des articles pour la maison (toujours écologiques bien sûr). On y retrouve les marques françaises Futaine pour la literie et Bioviva pour les jeux de société. La petite boutique fêtera ses dix ans en 2021.

• Contact: 06 92 67 57 30

Adresse: 96, rue Monseigneur de Langavant 97490 Saint-Denis

Ouverture : du lundi au samedi de 9 h à 18 h.

Facebook: Pause Ecolo



#### **SHOPPING**



#### LITTLE TERRE SAINTE

#### La case des créatifs

Little Terre Sainte est un concept store conçu comme un lieu d'échanges et de création. Bijoux, prêt-à-porter, linge de maison, déco, photos... Toutes sortes de pratiques artistiques ont élu domicile dans cette petite case à deux pas de la plage et au cœur du vieux Terre Sainte, ce quartier emblématique de Saint-Pierre. Un lieu mixte entre showroom, expositions et ateliers.

« Notre volonté est de mettre en avant et promouvoir les créateurs locaux, explique Corinne, l'une de ces créatrices passionnées du Little Terre Sainte. Nous sommes dix en résidence sur les lieux. Nous avons également des espaces pour des créateurs et créatifs invités qui viennent exposer leurs univers sur une courte période ».

• Contact: 06 92 42 24 59

Adresse : 20, rue de l'Église Terre Sainte, Saint-Pierre. Ouverture : du mercredi au samedi de10 h à 18 h.

Instagram & Facebook : little terre sainte



# Elite Tour Réunion

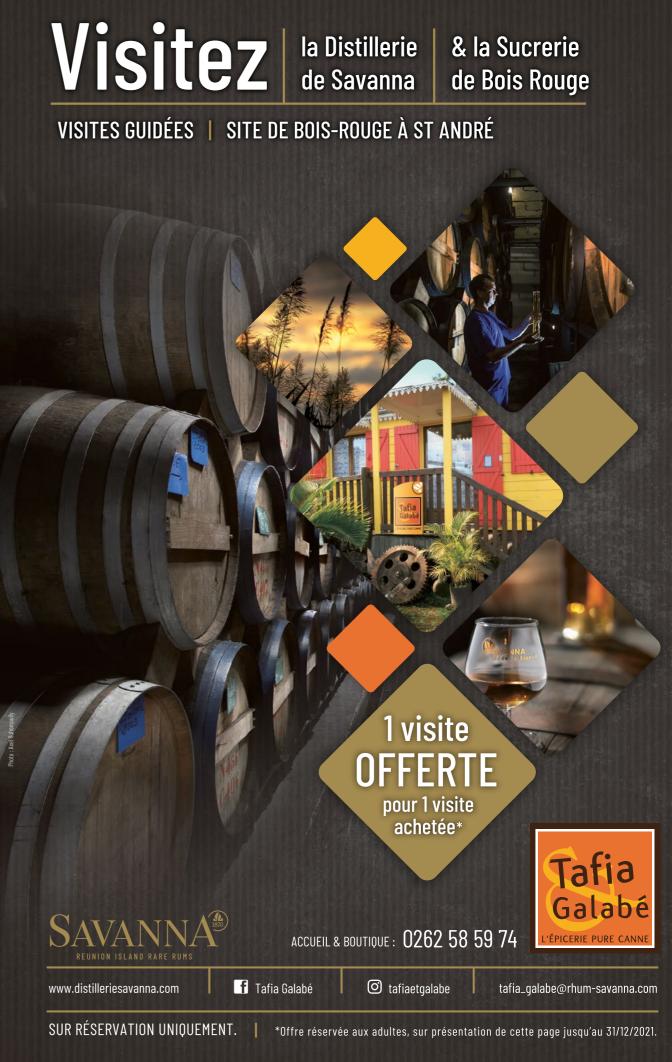


### TRANSPORT TOURISTIQUE DE PRESTIGE & AGENCE RÉCEPTIVE SPÉCIALISÉE SUR LE SUD

«Nos compétences au service de vos rêves»

Excursions à la carte, en service privatif ou d'individuels regroupés.

Déplacements en soirée et nuit.





# Yaëlle Trulès, artiste polyvalente

AVEC UN MICRO OU DEVANT UNE CARTE MÉTÉO, SUR LES PLANCHES OU FACE AUX CAMÉRAS, YAËLLE TRULÈS EST UNE ARTISTE TOUCHE À TOUT GUIDÉE AVANT TOUT PAR SES ENVIES ET LE BESOIN D'AVENTURES. UNE *PERSONNALITÉ À L'IMAGE DE LA RÉUNION :* AUTHENTIQUE ET ATTACHANTE.

#### Son actu: La série OPJ 974

« La série OPJ est une aventure assez magique pour moi. C'est la première fois que je tiens le premier rôle d'un projet aussi important. Le format, 50 épisodes de 36 minutes, et le ton de la série m'ont permis de jouer toute une palette d'émotions. La première saison a très bien marché et on devait tourner la deuxième en mars dernier, toujours en Nouvelle-Calédonie. Après un jour de tournage, on a dû rentrer à cause de la crise sanitaire. Nous allons finalement tourner 20 épisodes de 52 minutes à La Réunion entre novembre et février et la série va s'appeler OPJ 974. Je n'aime pas que les plans soient perturbés et les projets retardés mais il faut savoir s'adapter, surtout dans ce métier où la souplesse est une qualité essentielle. »

#### Son projet: la réalisation d'un court-métrage

« Ce sera la première fois que je m'essaie à la réalisation et c'est déjà très intéressant de voir l'envers du décor. Il s'agira d'un court-métrage musical de fiction qui met en scène un trompettiste, Tim Zeni. L'idée principale, à travers le pouvoir de la musique, est de montrer comment les frontières entre les émotions sont ténues. Avec le producteur, Grégory Lucilly, et toute l'équipe qui travaille sur le projet, nous sommes très excités et impatients de commencer le tournage même si, là encore, il va falloir faire preuve d'adaptation vu le contexte.»

#### Sa carrière musicale

« Il est vrai qu'en ce moment je suis beaucoup plus tournée vers la production visuelle. C'est venu assez naturellement mais aussi parce que la musique nécessite d'entreprendre beaucoup de démarches et que j'ai ressenti une certaine lassitude. Aujourd'hui, je fais de la musique uniquement pour le plaisir, en famille le weekend avec mon père et mes enfants. Et puis j'ai surtout besoin de changements, de faire de nouvelles choses pour aiguiser mon appétit et relever des challenges. »

#### Son coup de cœur

« Grâce à mon métier, qui me permet de rencontrer de magnifiques personnes, j'ai très souvent des coups de cœur professionnels. Dernièrement, c'est avec Gregory Lucilly qui produit le courtmétrage que je vais réaliser. Les échanges avec lui m'ont fait progresser d'un bond. Sa confiance m'a aussi énormément boostée et motivée. Je peux aussi citer Lolita Tergemina, qui mène sa compagnie théâtrale et son combat avec brio. C'est pour moi une femme inspirante. »

#### Son rêve fou

« Sur le plan personnel, je rêverais de faire un road trip de plusieurs mois avec ma petite famille dans l'Ouest américain. Au niveau professionnel, ce serait de tourner dans un film musical délirant ou dans une comédie romantique... »

#### Son souvenir d'enfance

«Al'époque, avec ma meilleure amie, nous nous étions lancées un défi : réaliser le plus gros bonbon miel du monde. C'était une catastrophe. »

#### Son péché mignon

« C'est d'observer les gens et d'essayer de les décrypter à travers leur démarche, leurs tics, leur voix...»







Composition de Mariage



Création personnalisée

Des compositions d'exception pour rendre vos événements uniques, qu'ils soient privés ou professionnels : mur floral, bouquets de mariage, fashion week... Une équipe à votre écoute pour des créations personnalisées et de prestige.

0262 28 99 99 • www.aupaysdesfleurs.re

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





# NEWLI L'aventurière autodidacte

PASSIONNÉE, ÉMILIE LEBON ALIAS NEWLI EST UNE JEUNE FEMME EN QUÊTE D'AVENTURES ET DE SENS. SON ÉPANOUISSEMENT, ELLE LE TROUVE DANS L'ÉQUILIBRE ENTRE SON MÉTIER DE CHEFFE RÉCEPTIONNISTE AU PALM HOTEL & SPA ET SES MULTIPLES CRÉATIONS «FAIT-MAIN» QU'ELLE PARTAGE AVEC UNE COMMUNAUTÉ QUI NE CESSE DE GRANDIR. RENCONTRE.



### Comment est née cette activité de création de produits fait main?

J'ai très simplement commencé à confectionner des essuie-tout lavables et j'ai partagé ces créations sur Instagram. J'ai été très surprise de l'engouement que cela a suscité et j'ai alors continué en créant d'autres produits comme des lingettes démaquillantes réutilisables. Ma démarche est avant tout écologique. C'est pourquoi je ne fais pas de stock. Je propose

uniquement des ventes éphémères et je lance régulièrement de nouvelles collections, au gré de mes expériences, de mes rencontres et de mes envies. Cela me permet de garder l'essentiel: la dimension de plaisir.

SES MASQUES UTILISÉS POUR LA RÉOUVERTURE DE L'HÔTEL : « SYMBOLIQUEMENT, C'ÉTAIT FORT »

### Et puis il y a eu la crise et donc les masques en tissu?

Pendant le confinement je me suis demandé, un peu comme tout le monde, comment je pourrais me rendre utile. J'en suis venue logiquement à confectionner des masques réutilisables que j'ai d'abord offert au personnel soignant. Dans la même idée d'entraide et de partage, j'ai réalisé une vidéo tuto pour la confection de masques. Elle a été vue plus de 200 000 fois et, je l'espère, aura aidé presque autant de personnes à aborder plus sereinement cette période difficile. Encore une fois, mon objectif principal n'est pas de vendre mais de partager ma passion et des valeurs environnementales.

#### L'objectif n'est pas d'en vivre à terme?

Pas du tout! Je fais d'ailleurs en sorte que cette activité reste un loisir. J'ai toujours été manuelle et je prends beaucoup de plaisir à coudre et, au risque de vous surprendre, je m'y suis mise il y a un an seulement! J'adore aussi l'idée de pouvoir imaginer des packagings, créer des stories pour le lancement d'une collection, cela me plaît énormément. Pour les masques, par exemple, j'ai proposé des ateliers dans le but d'initier mes collègues et de partager cette activité avec eux. Grâce au soutien du PALM Hotel & Spa, les masques que nous avons fabriqués ont été utilisés par l'ensemble du personnel lors de la réouverture de l'établissement. Symboliquement, c'était fort.



« JE NE PARTAGE QUE DES CHOSES POSITIVES »

# Sur votre page Instagram, on voit que votre univers est plus vaste et ne se limite pas au fait main?

En effet, l'idée est de faire découvrir toutes mes passions : la décoration, la randonnée, les voyages. J'aime vivre et aller à la rencontre des gens. Ce qui compte avant tout pour moi, c'est l'authenticité. Le contenu de mon blog et de mon compte Instagram est donc très « lifestyle ». Je n'ai qu'une seule règle : je ne partage que des choses positives. Et c'est ce qui plaît à celles et ceux qui me suivent parce qu'ils se retrouvent dans les valeurs que je défends.

#### Et votre métier dans tout ça?

C'est parfaitement complémentaire. En travaillant à la réception du PALM Hotel & Spa je peux tous les jours mettre en avant les atouts de mon île à travers le partage de mes expériences. Pour moi qui ai longtemps vécu en Belgique et ai vraiment découvert La Réunion sur le tard, c'est fabuleux. Je prends énormément de plaisir. Je pense d'ailleurs que c'est pour ça que j'ai pu évoluer petit à petit depuis dix ans et que je suis aujourd'hui cheffe réceptionniste. Dans tout ce que j'entreprends, mon moteur, c'est la passion.

#### **₩ PRATIQUE**

Site: travelwithnewli.com/ Instagram: www.instagram.com/\_newli\_

# Les « Ti Pouss' » de Frédéric charment nos Chefs et enchantent vos assiettes

RIEN NE PRÉDESTINAIT FRÉDÉRIC DIJOUX, POLICIER DE MÉTIER, À DEVENIR CULTIVATEUR DE MICRO-POUSSES. ET POURTANT, SES « TI POUSS' » ORNENT AUJOURD'HUI LES ASSIETTES DES RESTAURANTS LES PLUS RÉPUTÉS DE LA RÉUNION ET DONC ÉGALEMENT CEUX DE DE L'ILOHA SEAVIEW HOTEL ET DU PALM HOTEL & SPA. RENCONTRE AVEC UN PASSIONNÉ QUI A RÉUSSI À FAIRE GERMER UNE IDÉE EN AMBITION.





#### Comment vous est venue l'idée de lancer Ti Pouss'?

Frédéric Dijoux: Il faut savoir que je ne suis pas agriculteur mais policier de métier. Mon père est agriculteur à la retraite à Saint-Gilles et j'ai commencé à m'occuper du jardin avec lui. En cherchant des informations sur la permaculture, je suis tombé par hasard sur des vidéos de cultures de micro-pousses au Canada. J'ai voulu m'y essayer même si je n'y connaissais rien. Il a fallu trouver des fournisseurs de graines puis tester et se perfectionner.

### Quand avez-vous lancé votre activité de manière professionnelle?

Il y a environ deux ans, en 2018. J'ai commencé à démarcher les hôtels et les restaurants. J'ai d'abord eu une dizaine de clients dans l'Ouest, puis d'autres dans le Nord. Pour développer cette activité et apporter encore plus de rigueur, je suis passé en travail de nuit dans la police. J'ai aussi embarqué ma femme dans l'aventure, puisque c'est elle qui gère le Nord de l'île, ainsi qu'un couple d'amis qui s'occupe de la zone Sud.

#### « CE QUI COMPTE CE N'EST PAS L'IDÉE MAIS COMMENT ON LA FAIT BOURGEONNER. »

#### Aviez-vous envisagé un tel succès?

Pas du tout! Je pensais que ce serait simplement un complément de revenus mais c'est aujourd'hui une vraie activité qui cartonne. Les clients ont tout de suite été ravis et je me suis pris au jeu. Ce qui compte ce n'est pas l'idée mais où l'on souhaite aller et comment on la fait bourgeonner. La rigueur et l'ambition sont la clé.

### Comment expliquez-vous le succès de vos pousses?

La qualité et la variété. Mon premier client, un restaurant de l'Ouest, importait ses pousses d'une multinationale installée aux Pays-Bas. Quand je lui ai proposé des pousses locales, de qualité, moins chères et produites sans produits chimiques, il n'a pas hésité longtemps. La démarche écoresponsable tient d'ailleurs une place importante dans mon projet. Mes pousses sont par exemple livrées dans des barquettes que je récupère avec leur terreau et réutilise afin de faire pousser de nouvelles micro-pousses.

### Justement, comment cultive-t-on des micro-pousses?

Les micro-pousses sont de jeunes pousses de plantes qui, selon la variété, ont entre 5 et 12



jours. Elles sont particulièrement sensibles à l'humidité. Le dosage de l'arrosage est donc très important. Mes pousses sont produites sous serre et entièrement à la main. Il n'y a pas de process préétabli comme dans l'industrie. C'est une culture entièrement humaine. Je produis une dizaine de variétés et notamment des pousses de petits pois, de lentilles, de radis ou de moutarde. Je réponds également à des demandes spécifiques de chefs avec par exemple des pousses de roquette ou de cresson.

#### « PLUS PETIT, PLUS PUISSANT »

#### Quelles sont les vertus des micro-pousses?

Contrairement à ce qu'on pense, ce n'est pas uniquement décoratif. Comme le dit le slogan de Ti Pouss': « Plus petit, plus puissant ». Les pousses ont à la fois une très haute valeur nutritive mais également un goût beaucoup plus concentré. Lorsqu'on déguste des pousses, on a tout le goût de la graine, bien plus que lorsqu'on mange le produit mature. A titre personnel, j'adore déguster des pousses de radis avec des œufs au plat ou un bon plat de pâtes. C'est simple mais délicieux.

### Comment à débuté votre collaboration avec Iloha Seaview Hotel et Palm Hotel & Spa?

J'ai connu le chef Kevene Marimoutou lors d'un concours culinaire. Nous avons tout de suite bien accroché et avons aujourd'hui une réelle affinité. Le chef sait qu'il peut compter sur moi pour répondre à ses besoins. Je travaille maintenant aussi avec le Palm Hotel & Spa et son chef Claude Pothin. C'est un véritable privilège pour moi que mes produits soient cuisinés par des chefs aussi réputés.

MUTCO DOLA O DELO LO DELO SOCIONO

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

# *MASCARIN*

# De l'histoire du sucre à l'amour du chocolat

INTIMEMENT LIÉE À L'HISTOIRE SUCRIÈRE DE LA RÉUNION, L'ENTREPRISE MASCARIN A SU SE RÉINVENTER SANS SE RENIER. SI ELLE COMMERCIALISE TOUJOURS SUCRE, RHUM ET SIROPS EMBLÉMATIQUES, ELLE A ÉGALEMENT DÉVELOPPÉ TOUTE UNE GAMME DE CHOCOLATS « MADE IN RÉUNION » QUI FAIT AUJOURD'HUI SA RÉPUTATION AUPRÈS DES LOCAUX COMME DES TOURISTES. UNE SUCCESS STORY RACONTÉE AVEC PASSION PAR SON DIRECTEUR GÉNÉRAL, FRÉDÉRIC AUCHÉ.



#### Comment Mascarin est devenu LA marque de chocolat de La Réunion?

En 2005, quand j'ai pris la direction générale de l'entreprise, nous faisions déjà du sucre, du sirop et du chocolat. Mais c'était compliqué de communiquer sur les trois en même temps. Nous avons alors décidé de mettre l'accent sur le développement de notre gamme de chocolats. Résultat, 92 % des Réunionnais connaissent aujourd'hui le chocolat Mascarin.

#### « VOUS N'EN TROUVEREZ QU'À LA RÉUNION »

#### Qu'est-ce qui fait sa particularité?

Nous sommes une entreprise à taille humaine de 47 salariés dont le moteur est la passion. Je vous donne un exemple. Pour chaque création, nous réunissons un comité de développement de onze personnes réunissant des salariés de tous les services. Cela va de la comptabilité aux ressources humaines en passant par le marketing. C'est ainsi que naissent des idées originales et c'est également grâce à cette collaboration que nous réussissons à fabriquer un chocolat d'ici aux saveurs de La Réunion.

#### Vos tablettes ne sont vendues qu'à La Réunion?

Vous en trouverez principalement à La Réunion, mais nous en vendons également à l'aéroport de l'île Maurice. Entre 2005 et 2012 nous avons augmenté notre capacité de production de 50 à 130 tonnes de chocolat. De plus, nous avons amélioré leur qualité en nous hissant au niveau des standards européens tout en gardant cette touche locale qui nous permet de nous démarquer.



#### « NOUS AVONS ÉTÉ LES PREMIERS À PRODUIRE DU CHOCOLAT AU SEL DE SAINT-LEU »

#### Quelle est justement cette « touche locale »?

Nos chocolats sont confectionnés avec des produits emblématiques de La Réunion comme le gingembre, la banane, la mangue, l'ananas, le goyavier, le citron galet, le tamarin, la vanille Bourbon ou le café Bourbon Pointu. C'est notre valeur ajoutée par rapport aux produits importés de métropole. Nous avons par exemple été les premiers à produire du chocolat au sel de Saint-Leu.

#### Comment continuer à être précurseur?

Nous travaillons constamment au développement de nouveaux projets tout au long de l'année. Par exemple, nous venons tout juste de lancer la gamme « Authentique ». Ce sont des tablettes de 150 grammes avec un fourrage fondant qui nous a demandé de gros efforts de développement. Nous nous sommes inspirés des goûts et sensations des confitures de l'enfance. On retrouve des saveurs originales comme letchi-vanille, goyavierfleur de géranium, Dakatine ou tamarin-piment. Nous avons également en projet de nous associer à une production de cacao péi que l'on pourrait transformer à La Réunion. L'idée est ensuite d'ouvrir cette unité de fabrication à des visites en adoptant une approche agro-touristique.

#### **MASCARIN EN SIX DATES**

23/////// ///////22



CAVES DU PALM : LES COMBES CACHÉES

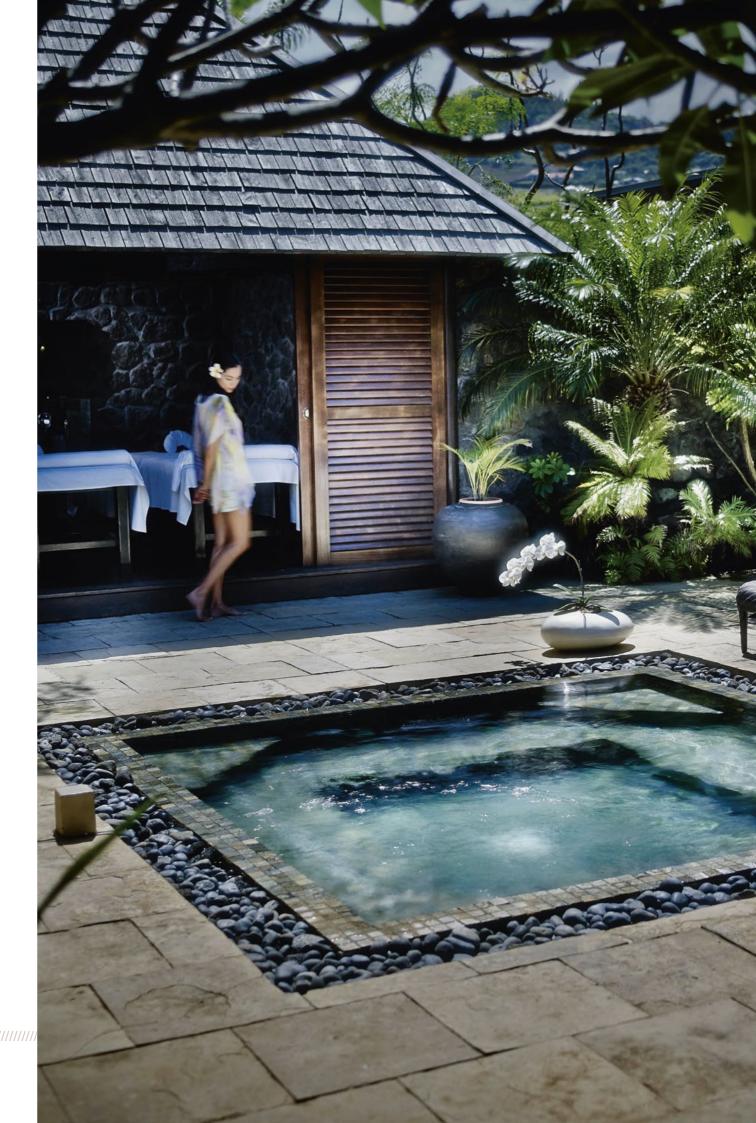
BIEN-ÊTRE : LE SOIN SIGNATURE AKÉA

ENVIRONNEMENT: NESPRESSO, OU L'ART DU RECYCLAGE

PORTRAIT : JULIEN LEVENEUR

ÉVÉNEMENT : SAKIFO 2020

PRODUCTEUR LOCAL : BITASYON BIO



## LES COMBES CACHÉES Trésor du Minervois



PETIT DOMAINE VITICOLE DANS LE HAUT MINERVOIS, LES COMBES CACHÉES C'EST UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ET DE PASSION POUR UN TERROIR EXCEPTIONNEL. UNE HISTOIRE QUE NOUS RACONTE MICHEL, DE SA CRÉATION À SON ARRIVÉE DANS LES CAVES DU PALM HOTEL & SPA.



#### 'HISTOIRE

L'histoire du domaine « Les Combes Cachées » c'est celle de trois amis de 30 ans originaires d'un petit village à l'Est de Toulouse, passionnés de vin mais à l'origine pas du tout vignerons. Xavier, François et moi-même nous sommes lancés dans cette aventure singulière par passion après des carrières dans des domaines très différents. C'est un défi relevé par trois grands-pères actifs et passionnés qui a véritablement démarré en 2015 quand nous avons acquis 7,9 hectares de vieilles vignes éclatés en 11 groupes parcellaires.

#### **LE DOMAINE**

Le domaine « Les Combes Cachées » est situé au cœur de l'appellation Minervois La Livinière, le premier Cru du Languedoc créé en 1990. Nous nous sommes progressivement agrandis et exploitons désormais 13 hectares répartis en 19 groupes parcellaires sur trois communes sur des terroirs exceptionnels dans les appellations Minervois et Cru La Livinière. Cette extrême diversité de parcelles et de cépages permet de proposer des vins exprimant toute la richesse des terroirs de l'appellation. Les parcelles ont toujours été exploitées en mode bio et sont certifiées Ecocert Agriculture Biologique depuis 2018.

#### LA PHILOSOPHIE

Nous voulions des vins qui allient la puissance et la fraîcheur, le fruit et l'élégance tout en offrant une aptitude au vieillissement. Des vins de tous les moments, de l'apéritif à une belle table gastronomique. Depuis un an, nous avons recueilli 25 distinctions au niveau national et international et ce qui ressort des dégustations, c'est avant tout l'originalité et la qualité de nos vins. Pour obtenir ce résultat, nous travaillons selon la méthode de la vinification parcellaire. Nos parcelles sont éparpillées et chacune est vendangée à une date spécifique et vinifiée dans sa propre cuve pour tirer la quintessence de chaque vigne. C'est seulement dans un second temps, parfois plus d'un an après pour les grands crus, que nous procédons aux assemblages.

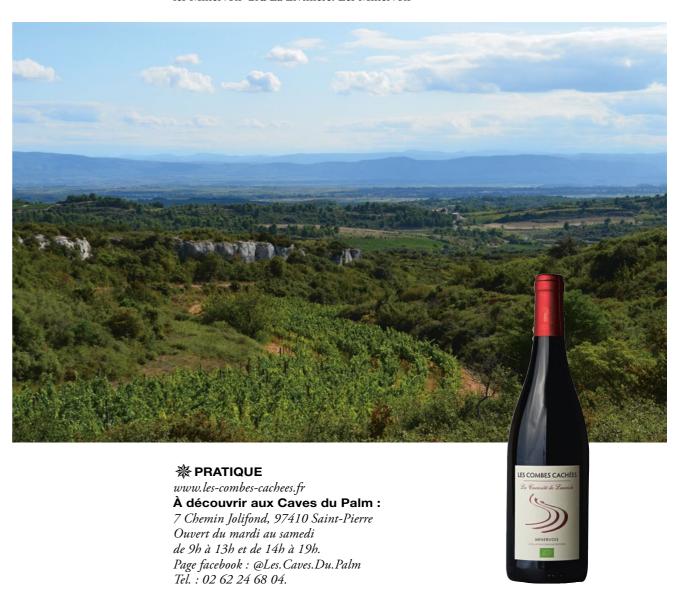
#### **LES VINS**

Même si nous ne produisons pas en grande quantité, nous disposons d'une belle collection de vins très différents. 90 % sont des vins rouges que l'on peut classer en deux familles : les Minervois et les Minervois Cru La Livinière. Les Minervois

sont des vins gourmands, gorgés de soleil, riches d'un goût fruité intense. Ils peuvent notamment se déguster à l'apéritif. Les Minervois Cru La Livinière sont de grands vins issus de terroirs exceptionnels. Élevés en barriques, ils peuvent vieillir entre 3 et 15 ans et sont des vins puissants complexes et élégants qui accompagneront à merveille un beau repas gastronomique.

#### LA RÉUNION

Grâce au PALM Hotel & Spa, nous pouvons proposer pour la première fois nos vins à La Réunion. C'est important pour nous qu'ils intègrent une belle cave et soient mis en valeur sur une table de ce standing. Les Minervois se marieront très bien avec la cuisine épicée réunionnaise, à l'apéritif ou pour accompagner un bon carry traditionnel. Notre originale cuvée, La Curiosité de Lauriole, peut même se boire légèrement frais, ce qui sera appréciable à La Réunion. Les Minervois Cru La Livinière seront sublimés par la cuisine raffinée du MAKASSAR proposée par le chef Claude Pothin.



.

Brice du blog Travels Gallery a testé et nous raconte son expérience à Akea Spa & Beauty...

# J'ai testé... LE SOIN SIGNATURE AKEA

LORSQUE LA PORTE D'AKEA SPA & BEAUTY COULISSE DEVANT MOI À MON ARRIVÉE, JE SUIS IMMÉDIATEMENT PLONGÉ DANS UNE AMBIANCE DE DÉTENTE ABSOLUE. L'ENSEMBLE DES LIEUX BAIGNE DANS UNE DOUCE SENTEUR UNIQUE: SECRET DE SPA. CETTE FRAGRANCE EST LA SIGNATURE DU PALM HOTEL & SPA. C'EST CELLE QUE JE CHOISIRAI D'AILLEURS POUR *MON MASSAGE...* 



qui me plonge immédiatement dans une atmosphère d'ailleurs... Après avoir choisi mon huile dont la compo-

sition est secrètement gardée par l'équipe du Palm Hotel & Spa, je m'installe sur la table de massage. Au son du ringbell, mon massage signature Akea débute.

fond sonore, une mélodie d'oud, cet instrument à cordes pincées venu des pays arabes

Je sens tout d'abord les mains de Peggy prendre conscience de mon corps, le déchiffrer pour mieux le comprendre puis le détendre. Elle me demande, d'un chuchotement, si la pression me convient. Le massage allie à la fois douceur et intensité. C'est parfait! Ses mains ne quittent jamais ma peau. Quand une première masse le haut de mon dos, la seconde commence un autre chapitre à la base de mon crâne. Mon corps se détend petit à petit. Le geste est professionnel, précis. Il ne doute pas et continue sa partition.

Après près d'une heure de massage, Peggy glisse une serviette chaude et parfumée sous mon cou et s'absente quelques minutes. Le temps pour moi de doucement reprendre conscience de mon corps et plus globalement de la réalité.

Après le soin, je ne peux m'empêcher de remercier Peggy plusieurs fois. Elle me propose un thé glacé maison que j'apprécie en m'installant au bord du bassin à remous. L'occasion de prendre encore quelques minutes pour moi et de prolonger l'instant. C'est d'ailleurs probablement ce qui participe aussi au charme d'Akea Spa & Beauty: une parenthèse où l'on oublie littéralement la notion du temps...

e suis aujourd'hui attendu par Peggy, la masseuse qui va s'occuper de moi pour ce moment de calme et de volupté. Malgré son masque, ses yeux rieurs ne trompent pas. Notre échange est chaleureux. On m'explique le déroulé de cette parenthèse qui vient de s'ouvrir.

Je découvre, au coeur d'un jardin tropical aux senteurs de fleurs de frangipanier, un bain à remous à l'eau cristalline. Je suis seul dans ce havre de paix et je peux tranquillement m'y installer pour me détendre. Je suis, alors, rapidement enveloppé d'un sentiment de bien-être. Au bout d'un moment, Peggy vient me chercher. Ma cabine de massage est prête. Des bougies dont les flammes vacillent participent à créer une ambiance détendue. J'entends, en



# Nespresso recycle et valorise les dans les hôtels et restaurants

ALLIER CAFÉ DE QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, C'EST LE PARI AUDACIEUX ET RÉUSSI PAR NESPRESSO, QUI A CRÉÉ À LA RÉUNION UNE AMBITIEUSE FILIÈRE DE RECYCLAGE POUR SES CAPSULES, NOTAMMENT CELLES UTILISÉES DANS LES HÔTELS ET RESTAURANTS DE L'ÎLE. LE PALM HOTEL & SPA A ÉTÉ L'UN DES PREMIERS ÉTABLISSEMENTS RÉUNIONNAIS À RECYCLER SES CAPSULES VIA CETTE FILIÈRE INNOVANTE.



lliant arôme, qualité et fraîcheur, les cafés Nespresso sont devenus incontournables pour les meilleurs hôtels et restaurants réunionnais. Le seul matériau connu capable de conserver toutes ces vertus dans une petite capsule sur une longue période est l'aluminium. Des capsules en aluminium 100 % recyclable à l'infini, pour que qualité du café rime avec préservation de l'environnement.

À La Réunion, depuis 2011, les clients du Club Nespresso peuvent déposer leurs capsules dans l'un des six points de collecte: boutique Nespresso de Saint-Denis, boutique Nespresso de Saint-Pierre, boutique Nespresso de Saint-Gilles, corner Nespresso de Saint-Leu, corner Nespresso de Sainte-Marie et corner Nespresso du Port. Depuis 2018, Nespresso va plus loin en proposant également aux professionnels de recycler leurs capsules usagées via une solution optimisée de collecte dédiée.

#### À SAINT-ANDRÉ, UNE INSTALLATION POUR VALORISER LE MARC DE CAFÉ ET L'ALUMINIUM

Mais ce n'est pas tout. Pour s'assurer de la valorisation de ses capsules, Nespresso a investi dans une nouvelle installation de séparation du marc de café et de l'aluminium. Située à Saint-André, elle est gérée par l'entreprise locale Réunion Valorisation Environnement. Le marc de café, qui constitue 90 % d'une capsule, est ensuite récupéré par une entreprise de la Plaine des Cafres, JPP Distribution, puis revalorisé sous forme de terreau ou d'engrais. L'aluminium est quant à lui envoyé chez des repreneurs certifiés qui en assurent le recyclage.

Le PALM Hotel & Spa, qui utilise des machines professionnelles pour la restauration et dont les chambres sont équipées de machines classiques de la gamme Original Line, a été l'un des premiers partenaires professionnels à recycler ses capsules. Une démarche qui correspond parfaitement aux

capsules utilisées de La Réunion

> valeurs de l'établissement qui souhaite proposer des produits et un service haut de gamme tout en s'engageant pour le respect de l'environnement et du territoire, tout comme en témoigne l'obtention de l'Ecolabel Européen.

#### LA JUSTE DOSE DE CAFÉ, D'EAU ET D'ÉNERGIE

Plus largement, et depuis près de 20 ans, Nespresso agit pour un monde plus durable d'un bout à l'autre de la chaîne. En amont, 95 % du café est issu des fermes partenaires du Programme Nespresso - AAA pour une qualité durable, garantissant un approvisionnement en café de la plus haute qualité tout en préservant les écosystèmes. En aval, Nespresso propose à ses clients un café 100 % neutre en carbone dont l'aluminium est 100 % recyclable à l'infini.

Comme l'explique Clémence Nutini Responsable Développement Durable Nespresso France, « Le choix de la capsule en aluminium est un choix raisonné et raisonnable car l'aluminium est aujourd'hui un des meilleurs matériaux capable de protéger le café de l'air, de l'humidité et de la lumière sur une longue période, tout en étant 100 % recyclable. ».



PHOTO: AFTERMEDIA FRANCE SAS/ AFTERMEDIA SUISSE SARL

Sans concession pour la qualité, l'entreprise fait ainsi des choix durables car le format de capsule en aluminium permet d'utiliser la juste dose de café, la juste dose d'énergie, optimisant ainsi l'utilisation de ces ressources. Ainsi, le café en capsule Nespresso a une empreinte carbone similaire voire meilleure à celle du café filtre et près de trois fois meilleure que celle du café en grains.

#### VOUS POUVEZ DONC DÉGUSTER VOS CAFÉS L'ESPRIT LIBRE ET SANS COMPLEXE

Pour vous, au quotidien, Nespresso agit pour perpétuer sa quête d'un café d'exception, avec une démarche responsable et respectueuse de l'environnement.



# JULIEN LEVENEUR pâtissier inspiré

CHEF PÂTISSIER D'ILOHA SEAVIEW HOTEL, JULIEN LEVENEUR EST AUSSI ATTACHANT QUE TALENTUEUX. GÉNÉREUX, CRÉATIF ET TÉMÉRAIRE, IL « SOIGNE » SA TIMIDITÉ DERRIÈRE LES FOURNEAUX DE L'HÔTEL SAINT-LEUSIEN OU CEUX DES PLUS BEAUX CONCOURS CULINAIRES. RENCONTRE AVEC UN PÂTISSIER QUI NE MANQUE PAS... DE SEL.

ntre le garage familial de Bois d'Olive (Saint-Pierre) et les championnats de France de pâtisserie, il n'y a en réalité qu'un pas. Un pas que Julien Leveneur, chef pâtissier de l'ILOHA, a allègrement franchi. « Je suis quelqu'un de nature très timide et la pâtisserie est une manière pour moi de m'exprimer, vaincre cette timidité et prendre confiance en moi », explique le jeune homme en préamble.

Et ça fonctionne plutôt bien. Armé d'un simple Bac Pro Cuisine glané au lycée hôtelier de Plateau Caillou (Saint-Paul), il lance, avec sa sœur jumelle, son entreprise de pâtisserietraiteur. « Twins traiteur » investit le garage de la case familiale pour proposer gâteaux et autres sucreries sur commande. « Mais j'ai eu envie de voir autre chose et j'ai postulé à l'ILOHA où travaillait déjà ma femme », se souvient-il.

#### DES CHAMPIONNATS DE FRANCE À L'ÉMISSION « TOUS EN CUISINE ».

Entré comme commis de cuisine en 2016, il est nommé chef pâtissier trois ans plus tard. Une ascension qu'il doit avant tout à son travail et son talent. Talent qui lui a d'ailleurs valu d'être élu chef pâtissier de l'année 2020 par le guide Kaspro, la référence des guides culinaires à La Réunion. « L'hôtel me fait confiance et m'accompagne dans tous mes projets, c'est une vraie chance pour moi »,

précise-t-il. Quand il parle de « projets », Julien fait notamment référence à sa nouvelle passion pour les concours culinaires.

Tout commence en 2019 avec les championnats de France de pâtisserie. « J'ai découvert l'existence des championnats sur Internet et j'ai postulé sans trop y croire. A ma grande surprise, j'ai été sélectionné. Et j'ai décidé de saisir cette incroyable opportunité! », témoigne celui qui terminera à 1 petit point du podium dès sa première participation. Après un nouvel essai en 2020, Julien devrait encore s'envoler pour les championnats de France en 2021.

«Jen'ai pas beaucoup de diplômes ni de connaissances dans le milieu, les concours sont un excellent moyen de rencontrer du monde et de relever des challenges », assure Julien. C'est dans cette optique qu'il s'est attelé à un autre défi, à La Réunion cette fois : participer à l'émission *Tous en Cuisine* sur Antenne Réunion. Un concours culinaire qui ne se limite pas à la pâtisserie, preuve que Julien n'hésite pas à se mettre en danger.

### ET JULIEN CRÉA LE CARPACCIO CHOUCHOU-TANGOR...

« L'arrivée du chef Kevene Marimoutou à l'ILOHA m'a redonné goût à la cuisine. Je l'aide régulièrement et ne me limite plus uniquement à la pâtisserie ». Non sans succès. Outre l'aide précieuse qu'il apporte à son

compère de l'ILOHA, Julien a reçu un compliment qu'il n'est pas près d'oublier : « Lors de l'émission *Tous en Cuisine*, le chef Jehan Colson m'a complimenté sur ma recette de carpaccio chouchou-tangor et tartare de légine fumée. Il m'a dit qu'il aurait aimé avoir créé ce plat et le mettre à sa carte ».

Une création dont il peut être fier et qui reflète bien la personnalité de sa cuisine. « J'aime retravailler les produits de mon enfance, de mon île, pour les sublimer et les remettre au goût du jour. Quand je cuisine, je m'inspire de tout, des odeurs mais aussi des souvenirs de cuisine avec mon papa. ». Des inspirations qu'il aime généreusement partager au travers de ses réseaux sociaux, ou par le biais de desserts éphémères proposés régulièrement au restaurant Le Kotémer. Julien Leveneur, pâtissier à fleur de peau et au cœur coulant.



#### **₩ PRATIQUE**

Retrouvez les créations de Julien Leveneur sur Instagram : jleveneur Venez déguster ses desserts à Iloha Seaview Hotel!



Carpaccio de chouchou tangor curcuma, vinaigrette de jus de canne à sucre, granité de chouchou au sirop de curcuma, tartare de légine fumée.

#### Pour 4 personnes

#### Carpaccio de chouchou

4 chouchou

Éplucher les chouchous puis les cuire entiers à la vapeur. Il faut qu'ils soient encore légèrement croquants. Refroidir. Couper en fines tranches à la mandolin puis les détailler avec un emporte-pièce Réserver (garder les parures).

#### Sirop tangor curcuma

250 g d'eau, 100 g de sucre, 2 c. à c. de curcuma, le jus d'un tangor.

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Verser sur les tranches de chouchou, filmer et laisse refroidir

#### Granité chouchou

250 g de chouchou (parures du carpaccio), 100 g de sirop tangor curcuma. Mixer le chouchou et le sirop tangor curcuma. Mettre au congélateur en grattant régulièrement la surface avec une fourchette de manière à former un granité.

#### Tartare de légine fumée

300 g de légine fumée, sirop de curcuma, un morceau de gingembre mangue. Failler la légine en fine brunoise, ajouter e gingembre râpé et le sirop de curcuma. Rectifier l'assaisonnement selon vos goûts. Réserver.

#### Vinaigrette

100 g de sirop tangor curcuma, 2 c. à s. de vinaigre de jus de canne à sucre. Faire réduire le sirop tangor curcuma jusqu'à avoir une consistance sirupeuse. Ajouter le vinaigre de jus de canne. Réserver.

#### Décor

Segments de tangor, jeunes pousses d'oseil

#### Dressag

Sur une assiette, disposer les tranches de chouchou en rosace, ajouter des segments de tangor, quelques cuillères de granité, des feuilles d'oseille, puis le tartare de légine et enfin la vinaigrette.



PHOTO: JEAN-PHILIPPE BOUCHIAT

33/////////

# LE SAKIFO 2020 est annulé mais « nou tien bo, nou larg pa »!

MALGRÉ LES EFFORTS CONSENTIS, MALGRÉ LES SACRIFICES RÉALISÉS ET MALGRÉ TOUTES LES LUEURS D'ESPOIR, LE SAKIFO 2020 N'A PAS RÉSISTÉ À LA CRISE SANITAIRE ET A MALHEUREUSEMENT DÛ ÊTRE ANNULÉ. LA DÉCEPTION VITE PASSÉE, LES ÉQUIPES DU FESTIVAL EMBLÉMATIQUE DE LA RÉUNION SE SONT REMOBILISÉES ET COMPTENT BIEN FAIRE REVIVRE L'ÉVÉNEMENT. « NOU TIEN BO, NOU LARG PA », CRIENT-ELLES EN CHŒUR!



### Quels sentiments prédominent suite à l'annulation du Sakifo 2020?

De la déception bien sûr car nous sommes allés jusqu'au bout de la démarche en proposant plusieurs schémas afin de garantir la sécurité de tous, que ce soit celle des équipes, des partenaires, des prestataires et bien sûr celle du public. Malgré la validation de l'une de nos propositions par les autorités, le Sakifo a été annulé par souci d'équité de traitement entre les différentes manifestations. La situation n'étant pas simple, nous comprenons cette décision. Mais nous ne lâchons rien! Nou tien bo, nou larg pa! C'est pourquoi nous avons malgré tout organisé un « Sakifo rant dan rond », sur toute l'île et sous diverses formes, du 10 au 15 novembre, avec des concerts dans les bistrots, les restaurants, les salles de concert et jusque dans les maisons grâce aux lives!

« NOUS PENSONS DÉJÀ AUX FRANCOFOLIES DE LA RÉUNION »

### Quelles sont les conséquences à court, moyen et long terme pour le festival?

Les conséquences sont multiples : économiques d'abord car les retombées touchent plusieurs secteurs comme le tourisme, la restauration ou les prestataires événementiels. Cela a un impact sur les emplois dans le secteur du spectacle et de l'événementiel également. A moyen et long terme, si la situation perdure, la survie du festival est en jeu.

# Vous êtes-vous d'ores et déjà tourné vers l'édition 2021 ? Si oui, comment l'envisagez-vous ?

Il y a encore beaucoup d'incertitudes concernant 2021. Plusieurs acteurs de la filière, à commencer par notre syndicat le Prodiss ou encore la Sacem, pensent même qu'un retour à la normale ne se fera pas avant 2022 voire 2023. Nous y pensons mais il est encore trop tôt pour avancer. En revanche, nous pensons déjà aux Francofolies de La Réunion prévues du 5 au 8 mars 2021. En mars, aurons-nous plus de marge de manœuvre? Encore une fois, rien n'est sûr!

#### « IL VA FALLOIR SE RÉINVENTER »

#### De manière plus générale, quel regard portez-vous sur la gestion et l'impact de cette crise pour le secteur culturel?

L'impact est colossal. Une étude menée par l'institut EY en collaboration avec le Prodiss annonce que 51 % des entreprises du secteur de l'événementiel et de la culture vont fermer leurs portes. La culture représente 2,3 % du PIB. Les conséquences seraient donc catastrophiques. Nous bénéficions de plusieurs aides comme la prolongation du chômage partiel, le Prêt Garanti par l'État, ou du fonds de secours du Centre National de la Musique. A court terme, cela limite la casse. En 2021, le bilan sera différent.

# **Comment voyez-vous l'avenir du secteur?** Il va falloir se réinventer. C'est la clé pour apprendre à vivre avec et pour survivre.

Visitez la Distillerie & la Sucrerie de Savanna de Bois Rouge VISITES GUIDÉES | SITE DE BOIS-ROUGE À ST ANDRÉ 1 visite OFFERTE pour 1 visite achetée\* Tafia ACCUEIL & BOUTIQUE: 0262 58 59 74 ÉPICERIE PURE CANNI **f** Tafia Galabé (C) tafiaetgalabe www.distilleriesavanna.com tafia\_galabe@rhum-savanna.com SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT. \*Offre réservée aux adultes, sur présentation de cette page jusqu'au 31/12/2021.





# TERROIR enraciné et renaissant

SUR LA BUCOLIQUE ROUTE DE SAINT-PHILIPPE, DANS LE SUD SAUVAGE, FRANCK MOREL ET SON PÈRE BENOÎT SONT À LA TÊTE D'UNE EXPLOITATION DONT LE CARACTÈRE TRADITIONNEL FAIT À LA FOIS LA RICHESSE ET LA MODERNITÉ. ILS Y CULTIVENT UNE INCROYABLE DIVERSITÉ D'ÉPICES ET DE FRUITS DONT DE PETITES PÉPITES QU'ON NE TROUVE NULLE PART AILLEURS. VOYAGE DANS LEUR ESPACE ET... LE TEMPS.

#### Franck, racontez-nous l'histoire de Bitasyon Bio du Souffleur d'Arbonne...

C'est mon grand-père qui a acheté il y a 60 ans ce terrain de 7,5 hectares à Saint-Philippe. Il y cultivait plusieurs produits, notamment de l'ananas, de la canne et du manioc. Au fur et à mesure, il s'est spécialisé dans la monoculture d'ananas Victoria jusqu'à devenir l'un des plus gros producteurs de La Réunion. Quand mon père a repris l'exploitation dans les années 70, il a voulu retourner vers une agriculture diversifiée et a notamment planté de la banane et du palmiste.

« L'APPEL DE LA TERRE ET DES RACINES A ÉTÉ PLUS FORT »

### Depuis quand l'exploitation est-elle en agriculture biologique?

Mon père a très vite supprimé tous les engrais et désherbants. A l'époque on le prenait pour un fou. C'était très compliqué pour lui car nos produits étaient vendus aux mêmes prix que ceux de l'agriculture conventionnelle. Mais mon père le faisait pour son bien-être et pour être en phase avec ses valeurs. Nous avons été certifiés Bio en 2006 mais cela fait plus de 30 ans que nous n'utilisons plus de produits chimiques.

### Et vous, comment avez-vous rejoint l'aventure?

Quand j'étais enfant, j'étais « réquisitionné » pour les récoltes et j'ai pu voir à quel point c'était dur pour mon père. J'ai donc emprunté un autre chemin, fait un cursus dans le BTP et travaillé dans des bureaux d'études en métropole. Et puis l'appel de la terre et des racines a été plus fort et en 2015 j'ai mis toutes mes affaires dans un container et suis rentré pour travailler sur l'exploitation et y faire ma place.

#### « CANISTEL, SAPOTE ET... CACAO PÉI!»

#### Que cultivez-vous aujourd'hui?

Nous cultivons des fruits tropicaux communs comme la banane, le fruit de la passion ou la papaye, mais aussi des épices comme la vanille, le curcuma, le clou de girofle, la cannelle et la cardamome. Parallèlement, nous développons également toute une gamme de fruits rares ou « lontan » comme le canistel ou la sapote. J'ai également relancé une activité de cacao péi.

#### Du cacao péi? Expliquez-nous?

Il faut savoir qu'il y avait une culture ancestrale du cacao à La Réunion. Il y a une dizaine d'années, mon père a trouvé des vestiges de plants de cacaotiers. Il les a plantés sans idée derrière la tête, par pur plaisir. Quand je suis rentré, je m'y suis intéressé pour essayer de cultiver ce cacao et le transformer en chocolat. J'ai acheté une machine, me suis formé au processus de fermentation et j'ai pu commercialiser mes premières tablettes l'année dernière.

#### « BIENTÔT DES PRODUITS TRANSFORMÉS : CONFITURES, SIROP, JUS GLACÉS... »

#### Avez-vous d'autres projets?

Nous sommes en train de mettre en place une unité de transformation pour pouvoir transformer et valoriser nos produits. Aujourd'hui, nous proposons quelques sirops de curcuma et des confitures mais l'idée est de passer à la vitesse supérieure avec une plus large gamme de confitures mais aussi des jus et des glaces. Ce projet devrait voir le jour l'année prochaine.



### Où trouve-t-on vos produits et peut-on venir vous voir?

Nous vendons nos produits sur les marchés forains et autres marchés artisanaux. Depuis le confinement, nous proposons également des paniers fraîcheur. Nos produits sont aussi disponibles dans les magasins Bio de l'île avec qui nous travaillons toujours en direct. Et puis nous accueillons sur notre exploitation des visites gratuites et de bon cœur. L'idée est simplement de partager notre travail et notre passion.



#### **₩ PRATIQUE**

Facebook : www.facebook.com/bitasyonbio Téléphone : 06 93 04 10 20.

////////36

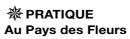
**PARTENAIRE** PUBLI-REPORTAGE



# AU PAYS DES FLEURS ou l'art de la composition florale sur mesure

réé en 2018, Au Pays des Fleurs n'en finit pas d'innover et de proposer à ses clients toujours plus de services et d'idées pour toutes les occasions importantes de la vie. Fort d'un véritable savoir-faire grâce à des professionnels de talent, Au Pays des Fleurs répond à toutes les demandes d'accompagnement floral, que celles-ci soient d'ordre privé ou professionnel. Ainsi, pour chaque événement de votre vie, Au Pays des Fleurs est capable de produire une composition florale sur mesure, parfaitement adaptée à vos envies. Du bouquet de Miss Réunion à une composition florale grandeur nature de 60 orchidées blanches en passant par un bouquet de mariée composé de roses très anciennes de La Réunion, Au Pays des Fleurs regorge d'idées et de suggestions afin de proposer les solutions les plus adaptées à votre demande. Chaque moment est unique, chaque occasion exceptionnelle et chaque évènement inoubliable. C'est pourquoi Au Pays des Fleurs est le partenaire idéal pour vous accompagner dans toutes les étapes de votre vie et pour les embellir. Au service et à l'écoute de ses clients grâce à des rendez-vous personnalisés, Au Pays des Fleurs a transformé l'art floral en veritable service personnalisé sur





L'atelier est situé dans le showroom de Colipays Zone Aéroportuaire de Gillot 97438 Sainte-Marie 02 62 28 99 99 www.aupaysdesfleurs.re







MINIBOX



**LEGENDSBOX** 

# LES LEGENDS BOX ARRIVENT À LA RÉUNION

LEGENDS BOX, UN CONCEPT DE BOX-SOUVENIRS DÉVELOPPÉ DEPUIS 3 ANS DANS LES CARAÏBES (CUBA, SAINT-DOMINGUE, MIAMI, ETC.) ET MAINTENANT ENFIN IMPLANTÉ À LA RÉUNION!



**LEGENDS BOX, UN CONCEPT DE BOX SOUVENIRS DÉVELOPPÉ DEPUIS 3 ANS DANS LES CARAÏBES** (CUBA, SAINT-DOMINGUE, **MIAMI, ETC.) ET MAINTENANT ENFIN IMPLANTÉ À LA RÉUNION!** 

- LEGENDS BOX, deux gammes de box souvenirs en métal, les Legendsbox et les Minibox, Déjà plus d'un million de LEGENDS BOX vendues.
- Ce concept né dans les Caraïbes débarque à La Réunion après une année de travail et d'adaptation aux produits réunionnais, afin d'en faire un véritable outil de communication et de promotion touristique de l'Ile
- Les premiers stands de commercialisation seront installés dès cette fin d'année à l'Aéroport de La Réunion Roland Garros.

39//////// ////////38



### Opération Kéré 2020, tous mobilisés

fin de venir en aide à la population touchée par la famine au Sud de Madagascar, une grande opération de solidarité a été lancée à La Réunion par l'association Kéré. Nommée « Kéré 2020 », elle a permis de récolter plus de 300 000 € en trois semaines. La générosité des Réunionnais permettra de distribuer des vivres jusqu'en mars mais également de mener des actions à moyen et long terme. « Avec 5 euros, on peut acheter 2 kilos et demi de farine infantile, de quoi nourrir un bébé pendant un mois ». L'objectif du message délivré par l'association Kéré est clair : il n'y a pas de petit geste pour venir en aide aux habitants du Sud de Madagascar. Et les Réunionnais ont été réceptifs à ce message, puisque la solidarité réunionnaise a dépassé toutes les espérances en permettant à l'association de récolter près de 300 000 € en trois semaines. Ce n'est pas fini mais c'est déjà largement au-dessus des objectifs des instigateurs du projet. « C'est extraordinaire et inespéré mais cela nous confère une importante responsabilité : celle d'utiliser au mieux les sommes qui nous sont confiées et d'en rendre compte aux Réunionnais », explique Jean-Marc Collienne, le président de l'association. Ces dons ont permis de débuter les premières distributions d'aides alimentaires dès le 22 octobre afin de soutenir les familles malgaches les plus vulnérables. Sur place, c'est l'ONG Gret, déjà implantée dans cette zone particulièrement isolée, qui a été mandatée pour piloter la phase opérationnelle.

### ARTISTES, SPORTIFS, POLITIQUES, TOUS MOBILISÉS!

Au moment du lancement de l'opération, l'objectif était d'apporter une aide jusqu'en janvier 2021. Mais grâce à l'exceptionnelle générosité des Réunionnais, les distributions devraient pouvoir se poursuivre jusqu'au mois de mars. Un élan de solidarité qui s'est exprimé de plusieurs manières. Par des dons individuels, bien sûr, mais également des initiatives venues de tous les horizons. Les artistes se sont notamment mobilisés. Le 21 novembre, Danyèl Waro et Gwendoline Absalon ont donné un concert avec Lespas culturel de Saint-Paul, dont l'intégralité de la billetterie a été reversée à l'association. Le lendemain, c'est le groupe Ziskakan qui organisait un concert dans son fief du Zinzin, à Grand Bois, pour offrir la recette à Kéré. Et ce n'est pas tout. Un live a été organisé sur Réunion 1ère le

28 novembre pour permettre au grand public de faire des dons en direct à la manière du téléthon. Des ligues sportives et associations ont également participé. Palm Hotel & Spa et Iloha Seaview Hotel se sont également mobilisés en s'engageant à reverser une partie de leurs recettes à l'association. Pour la période du 01/10/20 au 24/12/20, 2 € par nuitée pour le Palm et 1€ par nuitée pour l'Iloha seront directement reversés à l'association Kéré.

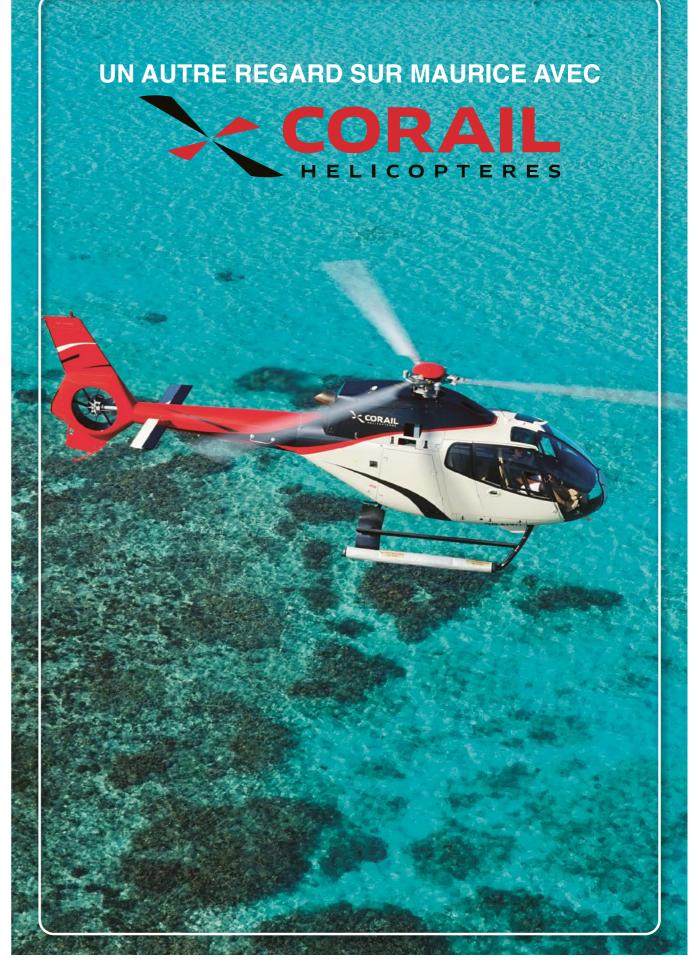
#### « UN PROJET DESTINÉ À DURER PLUSIEURS MOIS ET, NOUS L'ESPÉRONS, PLUSIEURS ANNÉES »

Cette mobilisation sans pareil va permettre à l'association d'aller encore plus loin dans son action. Dans un premier temps, elle envisage la réhabilitation des 64 citernes de la première opération Kéré. Celle-ci avait eu lieu en 2007 pour répondre, déjà, à une famine de grande ampleur. L'idée est cette fois d'y adjoindre un système de remplissage des citernes pendant les saisons sèches. Le Gret envisage également la possibilité de développer un projet de potabilisation des eaux souterraines. Certains fonds récoltés pourraient enfin appuyer des actions déjà menées par l'ONG dans le domaine de l'agriculture et de la nutrition pour développer des cultures résistantes à la sécheresse. « Nous nous inscrivons aujourd'hui dans un projet destiné à durer plusieurs mois et, nous l'espérons, plusieurs années. Nous n'en sommes qu'aux débuts », conclut avec enthousiasme Jean-Marc Collienne.

#### **POUR FAIRE UN DON**

- Par chèque, à l'ordre de l'association
- « Kéré » : 1 rue Roland-Garros 97400 Saint-Denis.
- Par virement bancaire :
- IBAN: FR93 2004 1010 2105 9033 4K01 877 BIC: PSSTFRPPSDR
- Sur Internet, cagnotte en ligne: www.helloasso.com/associations/ association-kere
- Des urnes sont également disponibles dans les agences du Journal de l'île, à Sainte-Clotilde et Saint-Pierre.

Toutes les informations sur la Page Facebook « Opération Kéré 2020 pour le Sud de Madagascar »



+230 261 22 66 / Whatsapp +230 5455 7193
Triolet, Bonair Road - Ile Maurice
www.corailhelico.com - mru@corailhelico.com











LA RÉUNION : DÉCOUVERTE DU TEMPLE NARASSINGUA PEROUMAL

ZANZIBAR : UN DOUX PARFUM D'ÉPICES



# TEMPLE NARASSINGUA à la découverte du 3e

SITUÉ À LA RAVINE-BLANCHE, À SAINT-PIERRE, LE TEMPLE NARASSINGUA PEROUMAL EST UN BIJOU ARCHITECTURAL REPRÉSENTANT UN PAN DE L'HISTOIRE DES ENGAGÉS INDIENS À LA RÉUNION. ÉLU 3<sup>ÈME</sup> MONUMENT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS EN 2020, IL EST DÉSORMAIS POSSIBLE DE LE DÉCOUVRIR DANS LES PAS DE GUIDES PASSIONNÉS ET PASSIONNANTS.

'était le 18 septembre dernier en direct sur France 3. Stéphane Bern dévoile le classement des 14 monuments préférés des Français. Sur le podium, en troisième position, on retrouve le Temple Narassingua Peroumal de Saint-Pierre, seul monument d'Outre-mer à apparaître dans le classement. Les Saint-



Pierrois et plus largement tous les Réunionnais sont très heureux de cette nomination!

#### « IL Y A ÉNORMÉMENT D'ANECDOTES À RACONTER »

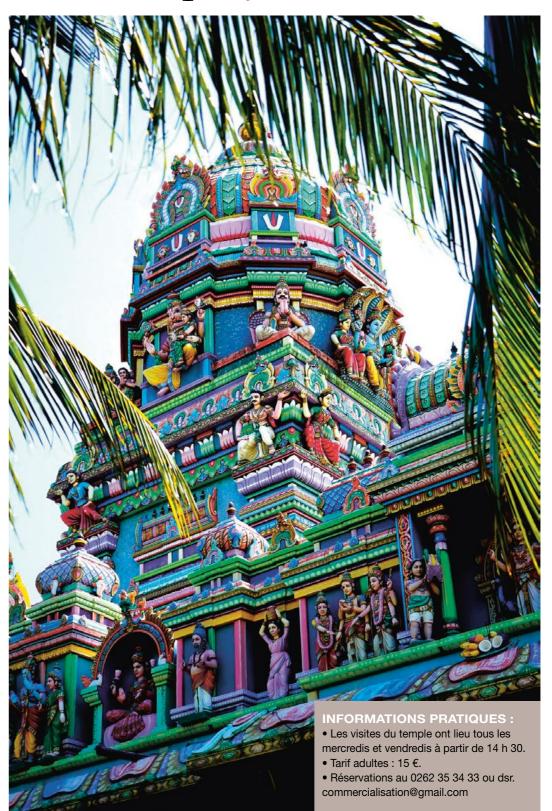
À juste titre. Car ce temple, au-delà d'être un chef-d'œuvre achitectural, raconte autant qu'il symbolise la grande Histoire de la communauté tamoule à La Réunion. Érigé dans la seconde partie du XIX<sup>e</sup> siècle par des engagés indiens qui avaient fait naufrage au large de Saint-Pierre, il a été bâti dans la plus pure tradition indienne. La statue la plus ancienne, celle de Narassingua Peroumal, a été amenée en 1860 du Tamil Nadu. A l'intérieur comme à l'extérieur du temple sont représentés de nombreux symboles et divinités hindous. L'histoire du temple, bien que récente, est très riche. Il a d'ailleurs été restauré par des artistes du Sud de l'Inde entre 1997 et 2010. Et vous pouvez désormais découvrir son histoire grâce à des visites guidées organisées par Destination Sud Réunion.

Deux fois par semaine, des guides proposent de découvrir le temple et tous ses secrets. « L'idée c'est d'abord de cheminer autour du temple, dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis de pénétrer à l'intérieur et de découvrir à quel point il est somptueux », explique Pascal Folio, l'un des guides qui accompagnent les visiteurs dans cette mémorable plongée au cœur du culte de Vishnou.

Les visites durent entre 1 h 15 et 1 h 30. « Il y a énormément d'anecdotes à raconter autour des personnages sculptés un peu partout. Même les formes qui composent le temple ont un sens. À travers ce cheminement, ce sont les rituels, les croyances et l'histoire des engagés indiens de La Réunion que l'on raconte », témoigne le guide. Une visite qui s'adresse aussi bien aux Réunionnais curieux de découvrir ce lieu unique qu'aux touristes souhaitant en savoir plus sur la richesse de la culture tamoule à La Réunion. « C'est un lieu assez extraordinaire qu'il faut à tout prix visiter », conclut Pascal Folio dont la passion pour le patrimoine réunionnais est contagieuse.

Destination Sud Réunion, en partenariat avec l'Association du Temple, souhaite en tant qu'office de tourisme promouvoir auprès de la clientèle locale et extérieure ce site incontournable et ses richesses dans le respect des lieux.

# PEROUMAL, monument préféré des Français



//////42

# SIX ACTIVITÉS pour découvrir tous les visages du Sud

ENTRE PATRIMOINE NATUREL ET CULTUREL, VISITES GUIDÉES ET EXCURSIONS, BALADES BUCOLIQUES ET RANDONNÉES AQUATIQUES, LE SUD DE LA RÉUNION S'OFFRE À VOUS SOUS TOUTES SES COUTURES GRÂCE À L'OFFICE DE TOURISME DESTINATION SUD RÉUNION. VOUS N'AVEZ PLUS QU'À CHOISIR!



#### RANDONNÉE AQUATIQUE

#### De la rivière à la mer

Aller de la rivière à la mer sans toucher terre! C'est la promesse de cette randonnée aquatique entre Langevin, à Saint-Joseph, et la jetée de Terre Sainte, à Saint-Pierre. Une expérience sensorielle unique qui débute au cœur d'un parc aquatique naturel et se termine au pied de la majestueuse cascade de Grand Galet. Pour reprendre des forces, la journée se termine par un déjeuner dans un restaurant créole typique au bord de rivière Langevin.

#### INFOS:

Réservations au 02 62 35 34 33.

#### **BIG PADDLE**

#### Il y a de la place pour tout le monde

Plus de 5 mètres de long pour 1,50m de large! Le Big paddle porte définitivement bien son nom. L'avantage de ces dimensions hors normes, c'est une prise en main rapide bien que l'on soit parfois jusqu'à six sur l'embarcation. Une activité originale et conviviale à découvrir à Terre Sainte.

#### **INFOS**

Réservations au 02 62 35 34 33.



#### JARDIN DES TORTUES

#### La passion d'Alfred

Il n'y a pas qu'à Kélonia (Saint-Leu) que l'on peut voir des tortues. Aux Avirons, au-dessus de l'Etang-Salé, Alfred Rivière a ouvert son Jardin des Tortues en décembre 2019. Un jardin où cohabitent pas moins de 200 espèces de tortues de terre et d'eau douce dans un cadre arboré avec une vue magnifique sur le littoral de l'Etang-Salé. Une visite authentique!

#### INFOS:

- Adresse : 56 Chemin numéro 1, Les Avirons.
- Ouvert du mardi au dimanche de 08 h 30 à 18 h 00.
- Tarifs : Adultes 8 € et enfants (4 à 11 ans) 5 €.
- Réservations au 0262 22 15 00 / lejardindestortues974@gmail.com



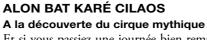
### ATELIER TRESSAGE DE COCO

#### Tresser c'est partager

Les membres de l'Association Gégé Dagoni font découvrir les techniques de l'art traditionnel et (trop) longtemps oublié du tressage de coco. En plus d'un beau moment de partage ponctué d'éclats de rires et autres anecdotes savoureuses, vous repartirez avec un ou plusieurs souvenirs. Un atelier créatif qui ravira toutes les générations.

#### INFOS:

- Tous les mercredis à OTI Saint-Pierre à 14 h 00 et les dimanches à OTI L'Etang-Salé à 10 h 00.
- Tarif unique : 10 €.
- Réservations : 0262 35 34 33 dsr.commercialisation@gmail.com



Et si vous passiez une journée bien remplie à la découverte du cirque de Cilaos, son histoire et ses traditions ? Du marronnage au thermalisme, de la chaise à porteurs à la broderie, de la lentille au vin, un guide de l'Office du tourisme partage sa passion autant que ses connaissances sur ce lieu unique à La Réunion et dans le monde. Au menu également, un déjeuner dans un restaurant traditionnel et une visite du marché.

#### INFOS:

- RDV à l'Aéroport de Pierrefonds tous les dimanches à 08 h 00.
- Tarifs : Adultes 65 € et enfants (6 à 12 ans) 35 €.
- Réservations : 0262 35 34 33 dsr.commercialisation@gmail.com





#### **ZE TROTT RUN**

#### Balade électrique et bucolique

Pour une balade tout en douceur où s'entremêlent nouvelles sensations et beautés naturelles, venez enfourcher les Trott Run, ces engins électriques insolites. Une toute nouvelle activité écotouristique à faire en famille ou entre amis pour découvrir les paysages de l'Etang-Salé entre forêt, étang et littoral.

#### NFOS:

- A proximité de l'Office de Tourisme de l'Etang-Salé-Les-Bains.
- Circuit familial idéal : de la Forêt jusqu'à l'Étangdu-gol soit +/- 15 km.
- Durée : 02 h 30.
- Tarifs : Adulte 60 € et enfant 35 €. 4 à 7 pers.
- Réservations au 02 62 35 34 33 ou dsr.commercialisation@gmail.com



de MonTicket.re, réservez vos places pour vos spectacles dans les Offices de tourisme de Saint-Pierre, L'Étang-Salé et Cilaos.



#### ÉVASION OCÉAN INDIEN



# ZANZIBAR, le doux parfum des épices

AU CARREFOUR DE L'AFRIQUE, DE L'ARABIE ET DE L'INDE, BERCÉ PAR L'EAU TURQUOISE DE L'OCÉAN INDIEN, L'ARCHIPEL DE ZANZIBAR EST UN PETIT PARADIS DONT LA SIMPLE ÉVOCATION DU NOM SUFFIT À S'ÉVADER. ESCALE SUR L'ÎLE AUX ÉPICES.

ly a des mots, des noms qui, à eux seuls, déclenchent le rêve et transportent l'imaginaire. Zanzibar est de ceux-là. Sa douce consonance se mêle aux images d'eau turquoise dans laquelle mouillent des pirogues, le tout dans un subtil mélange d'embruns salés et d'odeurs d'épices parfumées. Car Zanzibar, c'est un peu de tout ça. Cet archipel composé de trois îles principales, Unguja, Pemba et Mafia, borde les côtes tanzaniennes où convergent l'Afrique, l'Inde et l'Arabie. Des mondes dont on devine aisément les influences entre les pittoresques et tranquilles villages de bord de mer et les somptueux palais de sultan qui ornent les villes.

#### UNE « VILLE DE PIERRE » INSCRITE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

C'est à Zanzibar Town, ville portuaire située sur l'île d'Unguja, que l'on perçoit le mieux la riche histoire de l'archipel. Une ville qui témoigne à elle seule de la présence parfois successive et parfois cumulée des cultures persanes, swahilies, portugaises, britanniques, indiennes ou omanaises. Toutes y ont commercé, transité et laissé une trace.

Zanzibar Town c'est aussi l'incontournable quartier de Stone Town, littéralement la « Ville de pierre ». Inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Stone Town est notamment réputée pour ses massives et somptueuses portes sculptées dans les bois les plus nobles, sa médina et son dédale de ruelles entremêlées.

#### **ENTRE FONDS SOUS-MARINS** MULTICOLORES ET JUNGLES **AUX ÉPICES**

Fidèle à la carte postale qui sert (trop) souvent de raccourci pour la dépeindre, Zanzibar c'est aussi des kilomètres de plages quasiment désertes. En naviguant entre les îlots de sable fin et la barrière de corail, les amateurs de



snorkelling pourront admirer des fonds marins de toute beauté où s'épanouissent des poissons tropicaux multicolores.

En s'enfonçant dans les terres, les plus curieux découvriront une forêt primaire foisonnante et peuplée de toucans, caméléons et autres singes. Malgré les apparences désordonnées, y poussent les plus belles épices qu'abrite notre planète. Cardamome, curcuma, clou de girofle, cannelle, muscade, citronnelle, poivre ou vanille, Zanzibar n'a définitivement pas volé son surnom d'îles aux épices.

Celle qui a tant fait rêver Arthur Rimbaud a servi de point de départ au roman de Jules Verne Cinq Semaines en ballon et a vu naître Farrokh Bulsara alias Freddie Mercury. Elle enchante chaque visiteur qui foule son sol sans jamais forcer son charme naturel. Un voyage comme aucun autre.

#### **ZANZIBAR, LA FASCINANTE**

- « Une île noble et grande, qui a bien environ deux mille milles de tour. Les gens sont tous idolâtres, ont langage à eux et ne paient tribut à personne. [...] Ils sont si grands qu'ils ressemblent à des géants... ». Marco Polo, Le devisement du monde, XIIe siècle.
- « Parmi ces images confuses et mouvantes, je distinguais à peine les Arabes des Africains, les Africains des Banians, les Banians des Hindous, les Hindous des Européens. Zanzibar est le Bagdad, l'Ispahan, le Stamboul de l'Afrique orientale. C'est le grand marché qui attire l'ivoire et le copal, l'orseille, les peaux, les bois précieux et les esclaves de la région ». Henry Morton Stanley, Comment j'ai retrouvé Livingstone, 1974.
- « Zanzibar... Je n'aurai plus jamais loisir de m'y rendre. Zanzibar, paradis dans l'océan Indien, embaumé de clous de girofle ». Joseph Kessel, Le Lion, 1958.



//////48 49///////



Des mérous, des carangues, des requins, des barracudas, des murènes, des hippocampes, des poissons clown, une grande diversité de coraux, des échinodermes et des crustacés. 600 000 litres d'eau de mer depuis les falaises volcaniques jusqu'au grand large.

# A la découverte de plus de 700 poissons coralliens

#### LA VISITE

Tout au long de la visite, la lumière tamisée, la musique d'ambiance et de nombreux modules interactifs aident le visiteur à découvrir et à mieux connaître la planète bleue, La Réunion volcanique, les coraux, le récif corallien, le lagon, les plages, le plancton, les requins, les mammifères marins et les profondeurs sous-marines. L'espace audiovisuel avec une salle de projection de 70 places est le lieu de découvertes et de documentaires sur le thème de la mer. Débats et conférences réunissent régulièrement les amoureux de la mer.

#### **ANIMATIONS**

#### VISITES GUIDÉES DES COULISSES

Un technicien biologiste vous fait découvrir l'envers du décor.

Vous aurez accès aux salles de soins, de quarantaine, de filtration et au laboratoire. Des informations vous seront données sur le circuit d'eau, les éclairages, l'alimentation, le comportement des espèces.

- Durée de la visite : 30 min
- Les samedis à 15 h 30
- Les mercredis à 15 h 30 ATELIERS SCIENTIFIQUES

Un technicien-biologiste propose au public de découvrir des organismes planctoniques (larves de poissons, larves de crustacés, méduses) en utilisant des techniques d'observation de laboratoire (loupe binoculaire, microscope). Les mercredis à partir de 10 h 30.

#### **BASSIN TACTILE**

Un technicien biologiste présente différents organismes marins en laboratoire. L'objectif de cette animation est d'appréhender la diversité récifale par l'observation et la manipulation d'organismes vivants (coraux, crustacés,

PUBLIC: La visite se fait par groupes, sur réservation. VISITES GUIDÉES DU PARCOURS

Un animateur vous livre l'histoire des poissons et partage avec vous ses connaissances du milieu marin réunionnais. La visite se fait par groupes, sur réservation. SOIGNEUR D'UN JOUR

Permettez à vos enfants de partager une 1/2 journée avec nos biologistes et faites-leur découvrir la passion

Ils seront suivis par nos soigneurs, effectueront avec eux les soins aux animaux et partageront un moment de détente avec nous lors de notre pause du matin.

#### **NOURRISSAGE**

Observez au fil du parcours nos techniciens nourrir les poissons... du plus petit au plus gros de nos pensionnaires, les techniques de nourrissage varient. Les animations de nourrissage dépendent du planning de l'Aquarium. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.

#### **RENSEIGNEMENTS:**

L'Aquarium de La Réunion et sa boutique sont ouverts du lundi au dimanche, de 10 h 00 à 18 h 00. La billetterie ferme à 17 h 30. Port de Plaisance

- Saint-Gilles les Bains www.aquariumdelareunion.com Tél.: 0262 33 44 00



# **NESPRESSO**®

# WHO ELSE?\*



Nos capsules sont en aluminium 100 % recyclable. Nous nous engageons à vous simplifier le recyclage. Et **qui d'autre que vous** pour nous aider à les recycler?

#### NESPRESSO AGIT POUR LE RECYCLAGE.

Vos solutions de tri sur Nespresso.com/agit

what else?\*\*

- \* Qui d'autre?
- \*\* Quoi d'autre?

















