

Signature

N°13

BY HOTELS & CO

La Réunion

Vibrante et créative



ÉVÉNEMENTS

*L'Iloha Seaview Hotel
fête ses 25 ans !*

PRODUCTEUR LOCAL

*Nicolas Rivière, la ferme de Yann,
de la production à l'assiette !*

COUP DE COEUR

*À la découverte de New York
avec French Bee !*

AVENTURIER ?

FAITES

UNE RANDONNÉE À LA PLAINE DES SABLES

APAISÉ ?

CONTEMPLEZ

LA PLAINE DES PALMISTES

KOMAN I LÉ ZORDI ?

RECONNECTEZ-VOUS AU PÉI POUR VIVRE LES SENSATIONS QUI VOUS RESSEMBLENT

CURIEUX ?

PROFITEZ

D'UNE BALADE ÉQUESTRE

MOTIVÉ ?

GRIMPEZ

LE PITON DES NEIGES

RÊVEUR ?

ÉVADEZ-VOUS

LE TEMPS D'UN VOL EN PARAPENTE

ENTHOUSIASTE ?

TENTEZ

UNE SORTIE CANYONING

Crédits photos : Franck Gondin, Philippe Seydhalles, Studio Lumière, LR Photographies.



En ce début d'année 2022, toute l'équipe d'Hotels & Co est très heureuse de vous retrouver et de vous présenter ce nouveau numéro de notre magazine *Signature By Hotels & Co*. Les mois troublés que nous venons de traverser nous ont davantage fait prendre conscience de la beauté du monde, de notre île et des trésors qu'elle recèle. Nous avons ainsi acquis dans l'adversité une envie folle de renouveau et une grande confiance dans le futur. Un avenir qui s'annonce plein de promesses et qui s'inscrit pour nos équipes et nos hôtels dans une relation privilégiée avec nos clients, afin de leur apporter un service personnalisé et exclusif. Nous sommes ainsi très fiers de vous présenter les cinq nouveaux Pool Lodges au Palm Hotel & Spa. Pensés comme de véritables havres de paix au cœur d'un jardin tropical, ils s'inscrivent dans une démarche de développement durable, respectueuse de l'environnement, dans un univers minéral et raffiné. Ils répondent aux plus grands standards du luxe et accueillent depuis ce début d'année une clientèle française et internationale toujours plus exigeante. Ce renouveau s'inscrit bien sûr dans la pérennité et dans l'histoire du groupe Hotels & Co. Nous avons d'ailleurs été très heureux de célébrer les 25 ans d'Iloha Seaview Hotel, entourés des équipes et de nos clients, toujours plus nombreux. Un hôtel à l'atmosphère familiale, ADN du groupe Hotels & Co. Nous sommes, en effet, particulièrement ravis de travailler avec des collaborateurs qui ont, pour certains, fêté leurs 20 ans de maison ! Une fidélité que nous ne pouvons que louer, à l'heure de la mobilité. Enfin, vous découvrirez également au fil des pages celles et ceux qui font le dynamisme de notre île, artistes, créateurs ou encore producteurs. La Réunion est riche de talents que nous sommes très fiers de mettre à l'honneur dans ce nouvel opus.

Nous espérons que ce nouveau numéro de *Signature By Hotels & Co* vous plaira, vous permettra de vous évader et de découvrir toutes les richesses de notre île.

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

Parce que notre île si magique n'a pas fini de nous surprendre, suivez les secrets des Offices de tourisme pour la vivre sous ses multiples facettes selon vos émotions. Des professionnels sensibles à notre environnement vous guideront pour l'explorer durablement toute l'année. Ansamn préservons-la !

#EXPLORE
LA RÉUNION !
AVEC LES OFFICES DE TOURISME



HOTELS & CO.



HOTELS & CO
ILE DE LA RÉUNION

Société Editrice : **JAM HEMISPHERE**. Pointe des châteaux - 97436 Saint Leu - Ile de La Réunion - Directeur de la publication : **Patrice PETA** - Directrice de la rédaction : **Stéphanie DOMPY** - Conception, Réalisation, Fabrication : Les Editions d'Ailleurs - 11 rue d'Athènes, 75009 Paris / Rédacteur en chef : **Caroline Prost** - Caroline.prost@editionsdailleurs.com / Conception graphique : **Sébastien Touvron** sebtouvron@gmail.com / Secrétaire de rédaction : **Stéphanie Hervé** Steph.herve@wanadoo.fr - **Sandrine Foy** sandrinefoy@outlook.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Studio Lumière, Lionel Ghigli, Flyingprod, Destination Sud Réunion, Archipel médias, Georges Haenel** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com, **Julie Faou** - Tel. : 02 62 56 30 30 - communication@hotels-co.fr / impression ICP ROTO : 97420 Le PORT. DL 22.03.93P.





SOMMAIRE

46



20

- 6 NOUVEAUX HÉBERGEMENTS : *Les Pool Lodges*
- 8 HOTELS & CO – TENDANCES
- 10 CULTURE : *Réunion Métais, place à l'émerveillement*
- 12 SHOPPING : *Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix*
- 16 AU PAYS DES FLEURS : *Le partenaire de vos événements*
- 20 CARNET SECRET : *Louïz, beauté sans frontières*
- 22 CRÉATEUR LOCAL : *Nicolas Rivière, de la passion naît l'inspiration*
- 24 PARTENAIRE : *La ferme de Yann nous régale !*

12

- 26 HOTELS & CO – ATTITUDES
- 28 LES CAVES DU PALM : *À portée de clic !*
- 30 BIEN-ÊTRE : *Le nouveau soin Candle Touch*
- 32 ENVIRONNEMENT : *Le programme Bungalow*
- 34 PORTRAIT : *Élodie, le visage de la Cas'Akéa*
- 36 ÉVÉNEMENT : *L'Iloha Seaview Hotel fête ses 25 ans*
- 40 HOTELS & CO – EVASION
- 42 EVASION RÉUNION : *Takamaka, le temple de l'eau*
- 46 EVASION ÎLE MAURICE : *Les plus beaux marchés de l'île*
- 48 EVASION INTERNATIONALE : *New York avec French Bee*
- 50 L'AQUARIUM DE SAINT-GILLES

PHOTOS : TEODOR KUDUSCHIEV, TI PEÏ KRÉA, DR

SFR

SFR BOX 8

EXPERIENCE INTENSE
GARANTIE



WIFI 3x
PLUS PUISSANT

WiFi6

IMAGE & SON
CINÉMA



ASSISTANT
VOCAL



Offre soumise à conditions, sous réserve d'éligibilité et de raccordement effectif du logement du client au réseau FTTH (« Fiber To The Home » Fibre optique jusqu'à l'abonné), engagement 12 mois. Box mise à disposition gratuitement. Visuel non contractuel. **WiFi 6** : débit WiFi max théorique cumulé avec BOX 8 par rapport au débit max théorique cumulé du WiFi 5 avec BOX 7. **Image et son cinéma** : avec équipements compatibles Dolby Vision et Dolby Atmos, Dolby. Dolby Vision, Dolby Atmos et le symbole double-D sont des marques de Dolby Laboratories. **Assistant vocal / Image & son cinéma** : disponibles uniquement pour les offres SFR Fibre (Téléphone, TV, Internet). Détails en espaces SFR ou sur sfr.re. SRR – RCS Saint-Denis n° 393 551 007 – 21 rue Pierre Aubert, 97490 Sainte-Clotilde.

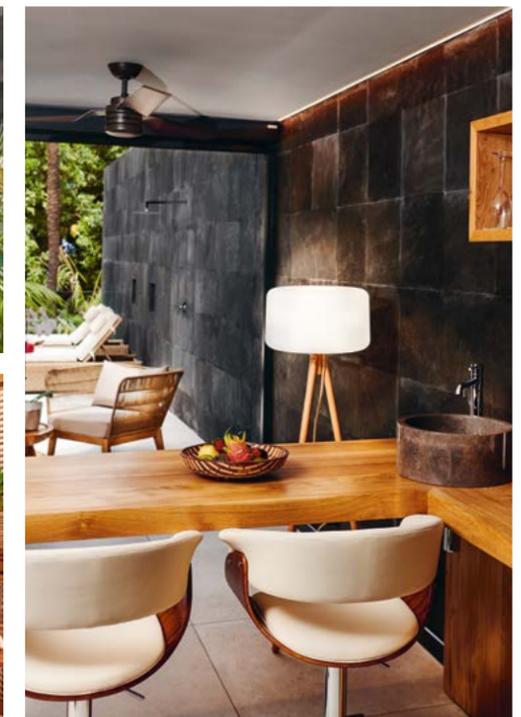
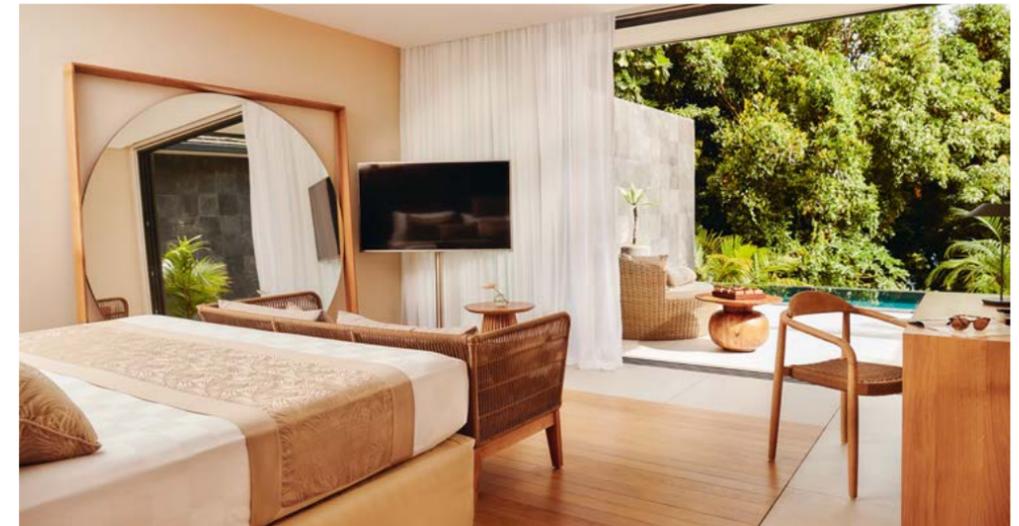
1097
Gratuit depuis votre ligne SFR
SFR.RE

UNE GAMME D'HÉBERGEMENTS UNIQUES À LA RÉUNION : LES POOL LODGES

- Le Palm Hotel & Spa est fier de vous présenter ses 5 nouveaux Pool Lodges nichés au cœur d'un jardin tropical luxuriant.
- Un lieu rare où piscine privée, espace et intimité, confort et équipements innovants se côtoient en parfaite harmonie.
- Un concept d'hébergements exclusifs et haut de gamme unique à La Réunion, s'inscrivant dans une démarche respectueuse de l'environnement et offrant une expérience inoubliable à ses hôtes. Un lieu d'exception, mêlant luxe et nature, modèle d'intégration dans un environnement préservé. Une expérience de pure volupté, sublimée par le service 5 étoiles du Palm Hotel & Spa.

Petit tour d'horizon...

PHOTO : FLYINGPROD.



PHOTOS : STUDIO LUMIERE.

HOTELS @ CO

LENDAN CLES

CULTURE LOCALE :
RÉUNION MÉTIS

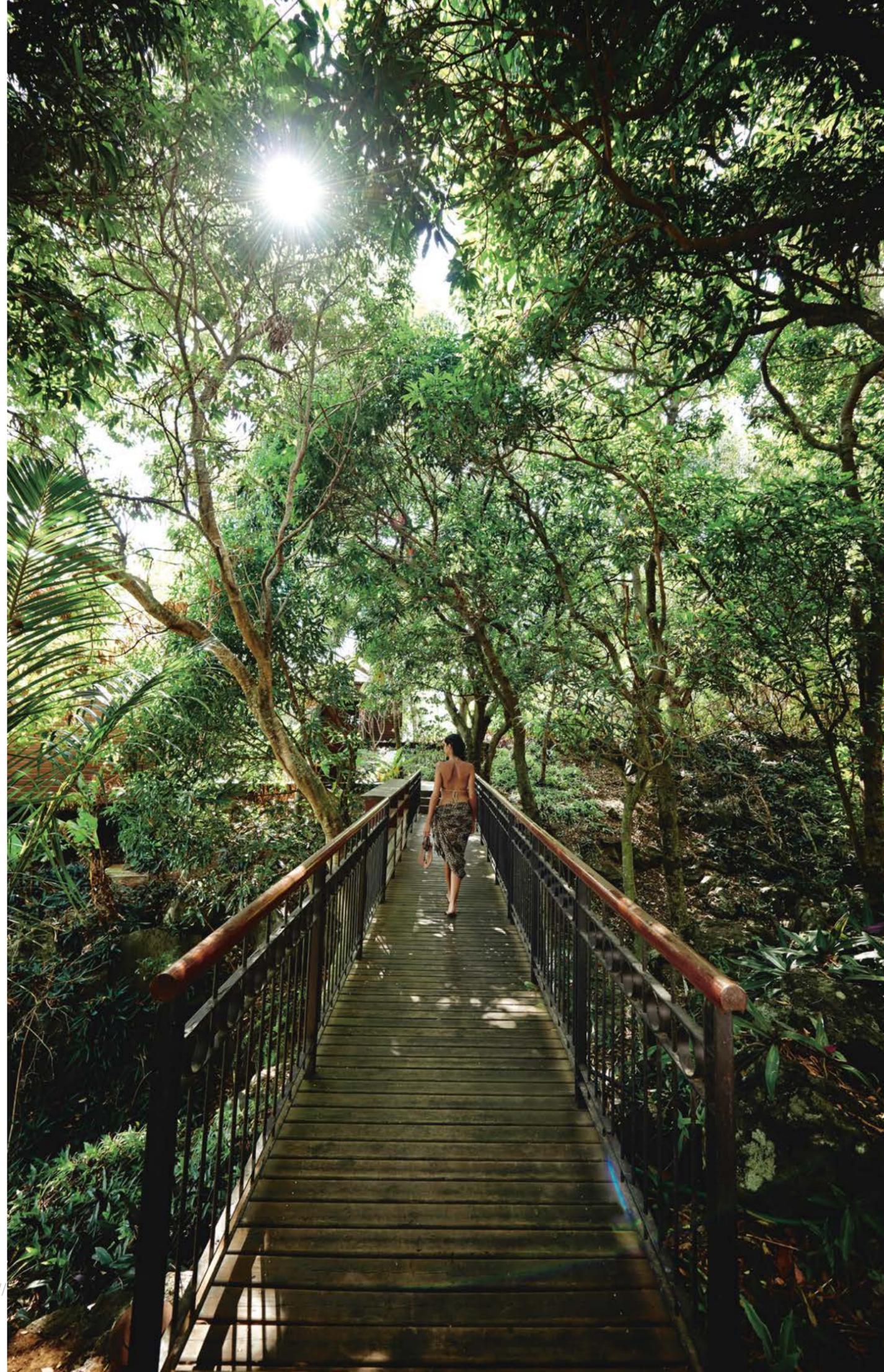
SHOPPING

CARNET SECRET :
LOUÏZ, BEAUTÉ
SANS FRONTIÈRES

CRÉATEUR LOCAL :
NICOLAS RIVIÈRE

PARTENAIRE :
LA FERME DE YANN

PHOTO: HOTELS & CO



Réunion Métis

Place à l'émerveillement

DURANT TROIS SOIRS, DU 3 AU 5 DÉCEMBRE 2021, LE FESTIVAL RÉUNION MÉTIS A TRANSFORMÉ LES RUES DU BORD DE MER DE SAINT-PAUL EN ODE À L'ÉMERVEILLEMENT ET AU PARTAGE. CONQUIS, LES VISITEURS ONT PU LIBREMENT DÉAMBULER AU CŒUR D'UN PARCOURS ARTISTIQUE ET PLURIDISCIPLINAIRE DE 40 000M². RETOUR EN IMAGES.



Réunion Métis, c'est une plongée immersive. Une invitation à poser un regard complet sur ce qui nous entoure pour faire converger ressentis et relations, comprendre sa place dans l'infinité du monde et cultiver nos liens.



« Nous sommes tous les ambassadeurs du vivre ensemble réunionnais et il est fondamental que nous nous engagions, ensemble, pour le préserver, le pérenniser et l'essaimer. C'est la raison d'être de Réunion Métis. C'est notre raison d'être. » Pascal Thiaw-Kine, Président de l'association Réunion Métis.



« Réunion Métis est un prisme dit-on, un outil lumineux qui sert à mettre en évidence la richesse de notre culture. C'est dans cet exercice de mise en lumière que s'érigent nos intentions pour le paysage artistique réunionnais. » Sanjeevann Paleatchy, Directeur artistique de Réunion Métis.



Réunion Métis c'est cinq installations artistiques mêlant expériences immersives, installations participatives et sculptures à vivre. C'est également huit performances, comme autant de concepts, rassemblant aussi bien des artistes solos que des compagnies. C'est enfin une riche programmation de huit artistes de street art qui proposent fresques, peintures ou photographies.



PHOTOS : EMELINE BALOCHÉ, LENZ.

« Agiter les consciences en déplaçant les points de vue, en invoquant de nouvelles perceptions. Observer son monde, le regarder avec justesse et s'émerveiller des choses simples afin de réveiller la bienveillance. »
Association Réunion Métis.

NANAS VANILLE

Une vitrine des savoir-faire locaux au cœur de St-Pierre

L'art et le terroir de l'île de La Réunion réunis dans une seule et même boutique. Voilà comment décrire simplement et justement Nanas Vanille, une belle adresse shopping qui rassemble pas moins de 200 artisans, producteurs, créateurs et artistes de La Réunion. Une véritable vitrine des savoir-faire locaux située en plein cœur de Saint-Pierre. Vanille, rhum, confitures, bijoux, affiches, décoration, vêtements, livres, cosmétiques, poterie, jeux... il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Cerise sur le gâteau, chaque mois la boutique fait découvrir l'univers d'un artiste, illustrateur ou photographe local. Son œuvre est mise à l'honneur lors d'une exposition temporaire de 4 à 5 semaines. Une boutique innovante et pleine de surprises qui vaut franchement le détour.

• Facebook : Nanas-Vanille

Contacts : 0262 87 01 19 / contact@nanasvanille.re

Adresse : 13, rue Victor le Vigoureux, Saint-Pierre



1

MON PETIT COMPTOIR

Des produits d'exception pour partager sa passion

« Dénicher les produits rares ou d'exception, les goûter, les apporter à ma clientèle, me voilà ravi. Transmettre ma passion, partager le plaisir du goût, telle est ma devise ! » C'est emprunt d'humilité que Stéphane Auguste décrit sa démarche. Celle qui l'a amené à ouvrir son concept d'épicerie fine en 2018 à La Possession. Mon Petit Comptoir, c'est son nom, se veut un lieu inspiré par les valeurs de qualité, de partage et de découverte si chères à son créateur. On y trouve une offre pointue de produits du terroir issus de diverses régions françaises mais aussi d'Italie, d'Afrique du Sud et d'autres horizons lointains. Les saveurs locales sont aussi évidemment à l'honneur. Mon Petit Comptoir s'attache à nouer des partenariats directement avec les

producteurs, ce qui lui permet de proposer différents produits et marques en exclusivité à La Réunion. L'objectif reste de mettre en valeur les productions artisanales de qualité, les savoir-faire et histoires humaines des producteurs. En juin 2021, une seconde boutique a ouvert dans le Sud, à Saint-Pierre.

• Site : www.monpetitcomptoir.re

Facebook : [monpetitcomptoir](https://www.facebook.com/monpetitcomptoir)

Contact : 0692 42 27 27

Adresses : 3 ter, chemin Boeuf Mort, Cœur de Ville, La Possession / 66, rue du Four à Chaux, Saint-Pierre

PHOTOS : NANASVANILLE, MON PETIT COMPTOIR.



HELI SECRET BY CORAIL HÉLICOPTÈRES

Créée en 2004, Corail Hélicoptères a depuis pris un bel envol ! La compagnie aérienne, dotée d'une flotte de 8 hélicoptères et de 8 pilotes expérimentés, offre à ses passagers un service de haut standing. D'abord implantée dans le Sud de l'île, à l'aéroport de Pierrefonds, la compagnie s'agrandit rapidement face à la demande croissante des touristes et investit le territoire Ouest, avec la construction de son propre héliport à Saint-Gilles-Les-Bains, en juillet 2010. Depuis octobre 2021, la compagnie a ouvert une troisième base à l'aéroport de Roland-Garros. Parallèlement à son développement sur l'île de La Réunion, Corail Hélicoptères offre ses services sur l'île Maurice depuis 2017, proposant survols touristiques et transferts inter-hôtels. La compagnie se définit également par un large panel d'excursions et propose différentes façons d'expérimenter La Réunion de manière authentique. Rêveurs, marcheurs, gourmands : choisissez l'Héli-plus qui vous convient ! Corail Hélicoptères propose donc des excursions terrestres combinées aux survols de l'île : c'est ainsi que naît l'HELI-RANDO. Elle décline ensuite le concept avec plusieurs prestations telles que l'HELI-CARRY, Héli-SUNSET, Héli-LUXE, Héli-CHAMPETRE. Pour cette année 2022, lancement d'une exclusivité, l'HELI-SECRET ! Lors de cette nouvelle excursion, vous partez à la découverte de l'un des endroits les plus reculés et préservés de Cilaos.

AU PROGRAMME

C'est au départ de l'aéroport de Pierrefonds en fin de matinée que vous débutez votre mystérieux

voyage à la découverte d'un des plus beaux cirques de l'île : le Cirque de Cilaos. Au bout de ce survol, un arrêt gourmand vous attend dans un endroit privilégié et authentique en plein cœur des montagnes. Après une quinzaine de minutes de vol, vous serez déposés dans un domaine privé de Cilaos, réservé uniquement aux hélicoptères de Corail. Dans cet espace hors du temps, vous ne croiserez ni touriste, ni randonneur. A votre arrivée, vous serez accueillis par l'hôte des lieux. Après une visite du site, vous éveillerez vos papilles avec des mets 100 % locaux cuisinés au feu de bois. Au menu : dégustation de vin de Cilaos, apéritif local, carry peï et douceurs des îles (fruits exotiques, gâteau de manioc...) selon la saison. Profitez de la sérénité du domaine et découvrez en contrebas la rivière du Bras de Cilaos pour une baignade rafraîchissante dans un environnement dont vous serez les seuls à profiter. Sensations de liberté et de reconnexion à la nature garanties ! Pour clôturer en beauté cette expérience sensorielle unique, votre hélicoptère vous ramènera à l'aéroport de Pierrefonds en fin d'après-midi.



POUR PROLONGER L'EXPÉRIENCE

L'HELI-SECRET s'adresse aux personnes avides de découvertes authentiques, en contact direct avec l'habitant. Pour celles et ceux qui souhaitent prolonger l'expérience en immersion totale, possibilité de dormir sur place pour les plus aventurier(e)s qui voudront profiter du silence de la nature. Pour réserver, c'est simple, contactez directement la centrale de réservation : par mail reunion@corailhelico.com ou par téléphone +262 (0) 262 22 22 66.



PHOTOS : DR.

3

BRASA

Intérieur sur-mesure

Qui n'a jamais rêvé d'un aménagement personnalisé et sur-mesure pour repenser son intérieur ? Avec Brasa, le rêve devient réalité. Cuisines, placards, dressings, tables, bibliothèques, vitrines, bars, meubles de salles de bain et de télévision... la jeune entreprise locale investit toutes les pièces de la maison pour y imposer sa touche. Une seule limite : votre imagination ! Basée à Saint-Pierre, Brasa est spécialisée dans la confection sur-mesure de mobilier pour particuliers. Le concept est simple mais néanmoins ambitieux : répondre aux souhaits et besoins des clients en définissant avec eux un projet qui leur correspond et est adapté à leur environnement. Pour y parvenir, Brasa produit les meubles et autres éléments dans ses propres ateliers de menuiserie. Une manière d'assurer un suivi précis et permanent des projets. Brasa privilégie par ailleurs un approvisionnement local pour mieux maîtriser ses délais et valoriser le savoir-faire réunionnais. Ce fonctionnement innovant sur le marché de l'ameublement et de l'aménagement intérieur permet de garantir une qualité constante et des livraisons en un temps record : il faut compter seulement 15 jours pour un dressing et un mois et demi pour une cuisine complète. En plus de son atelier (et de ses bureaux), Brasa dispose de deux showrooms à Saint-Pierre. Deux lieux où se décline l'ADN de l'entreprise et résumé dans le triptyque gagnant : proximité, fonctionnalité et esthétique.

• Site : brasa.re, Facebook : [brasa974](https://www.facebook.com/brasa974)
 Contact : 0693 91 85 25 / brasa.reunion@gmail.com
 Adresse : 6, rue Benjamin Hoareau, Saint-Pierre



TI PEÏ KRÉA

L'artisanat réunionnais zéro déchet

Ti Peï Kréa c'est l'histoire d'Azra. Amoureuse de son île, elle souhaite faire découvrir son univers insolite où se mêlent la mignonnerie et le zéro déchet. Sa boutique en ligne propose différentes gammes de produits: ti sak 100 % péï, cuisine, bien-être, idées cadeaux, dot kréa... Des produits durables et responsables qui mettent en valeur la culture et le savoir-faire réunionnais. Pour Azra, « La Réunion préserve avec une grande fierté son savoir-faire artisanal, son patrimoine artistique, ses saveurs, arts et traditions, fruits de la richesse culturelle de l'île et du talent des créateurs péï. Ajouter de l'artisanat réunionnais à sa vie au quotidien, c'est bien plus qu'offrir un simple produit à vendre... C'est avant tout un moment d'échange ! ». Sur Ti Peï Kréa, vous trouverez des accessoires zéro déchet utiles et écologiques confectionnés avec des matières sélectionnées avec soin ainsi que des produits locaux ou bio. Mais pas seulement, puisque Azra partage aussi ses conseils et astuces zéro déchet pour la cuisine, la salle de bain ou la confection d'un sac en tissu. Une belle adresse virtuelle complétée par quelques points de vente physiques.



• Site : www.tipeikrea.re, Facebook : [tipeikrea](https://www.facebook.com/tipeikrea)
 Contact : 0693 70 34 35 / hello@tipeikrea.re
 À Saint-Pierre : Voyage des senteurs : 121 rue Marius et Ary Leblond,
 Elisa fruits et légumes : 76 rue du Four à Chaux
 À Saint-Louis : Au bon marché : 48 rue Principal
 À Saint-Denis : Kaz'Mode : 208 Rue du Maréchal Leclerc
 À Saint-Paul : Abeléo Concept : 27 rue du Commerce
 À Saint-Gilles : Ici chez toi : Plage de l'Hermitage

PHOTOS : BRASA, TIPEÏ KRÉA



Robert Parker
WINE ADVOCATE

100P

WINE ENTHUSIAST

100P

JEB DUNNUCK

100P

Lisa Perrotti-Brown

98+P

Decanter

97P

Le Dôme | Les Verdiannes | 33330 | Saint-Emilion | France

Instagram JCP Maltus | www.ledome-saintemilion.com | info@maltus.com

AU PAYS DES FLEURS

Le partenaire de tous vos évènements...

Depuis 2018, Au Pays des Fleurs est le partenaire incontournable de tous les moments de vie. Pour un accompagnement floral lors de manifestations professionnelles ou privées, Au Pays des Fleurs propose une réponse sur mesure afin d'embellir toutes les occasions.

Fort d'un véritable savoir-faire grâce à des professionnels de talent, Au Pays des Fleurs sublime tous les moments forts de votre vie grâce à la confection de bouquets selon vos désirs. Écoute, relation client et professionnalisme sont les maîtres mots d'Au Pays des Fleurs, qui saura fournir une composition

personnalisée en fonction de la manifestation célébrée. Grâce à des rendez-vous avec un conseiller, vous pourrez exprimer vos envies et rendre chaque occasion unique et inoubliable! Si vous pouvez composer des bouquets avec des fleurs du monde entier, Au pays des Fleurs met tout particulièrement l'accent sur les fleurs "péi". Vous pourrez ainsi commander des bouquets avec des fleurs de La Réunion, produites et cultivées sur l'île. Comme pour les particuliers, Au pays des Fleurs propose également aux entreprises un service de bouquets sur mesure et de livraison en 24 h partout dans l'île et le jour même dans le Nord!



*** PRATIQUE**

Au Pays des Fleurs

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



PHOTOS : DR.



Offre réservée aux adultes, sur présentation de cette page jusqu'au 31/12/2022. Les copies ne sont pas acceptées.

1 VISITE OFFERTE / POUR UNE VISITE ACHETÉE*
de la Distillerie Savanna & la Sucrierie de Bois-Rouge



LA DISTILLERIE SAVANNA

DÉGUSTEZ NOS PRODUITS PURE CANNE

LA BOUTIQUE TAFIA & GALABÉ

www.distilleriesavanna.com

Tafia Galabé

tafiaetgalabe

tafia_galabe@rum-savanna.com

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

ACCUEIL & BOUTIQUE : 0262 58 59 74

MÉNAGE...

*et si on renversait
la vapeur ?*

EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE PROPRIÉTÉ, L'UTILISATION DE PRODUITS D'ENTRETIEN, QUELS QU'ILS SOIENT, EST À CE POINT ANCRÉE DANS NOS HABITUDES QUE NOUS N'IMAGINONS MÊME PAS QU'IL PUISSE EXISTER D'AUTRES ALTERNATIVES, POURTANT TOUT AUSSI EFFICACES, VOIRE MÊME PLUS...



C'est bien ce qu'a imaginé Odile Ehrbar en créant, il y a près de 20 ans, Vapodil. Une solution alternative complète de nettoyage basée sur le principe de la vapeur sèche, qui rompt avec tous les codes habituels de l'entretien.

« Savez-vous que l'eau seule, cet élément fondamental, est capable de tout nettoyer, désinfecter, dégraisser, purifier et assainir de façon remarquable quand elle est utilisée à l'état de vapeur portée à très haute température ? »



La vapeur d'eau à **120°C** diffusée avec **4 bars** de pression, en sortie de pistolet, répond en effet à tous les défis :

- **défi de propreté et d'assainissement** de tous types d'espaces, supports et matériaux.
- **défi écologique** : utilisation maîtrisée de l'eau (1L d'eau/heure de ménage contre 30 à 50L pour le ménage traditionnel), impact énergétique réduit (consommation électrique équivalente à celle d'une machine à café, économies d'utilisation du chauffe-eau puisque nul besoin de tirer d'eau chaude comme c'est le cas dans le ménage classique), économie de consommables (plus besoin d'acheter de produits nettoyants et donc zéro déchets d'emballages), durabilité (pas d'obsolescence programmée, le Vapodil se répare à l'infini).
- **défi humain** : respect du bien-être et de la santé grâce aux propriétés reconnues anti-allergène, bactéricide, fongicide, virucide de la solution.

« En faisant le choix Vapodil, on contribue activement à la préservation de l'environnement et du vivant en prenant soin des lieux, des personnes, de la planète. C'est ce choix qu'ont fait les dirigeants du Palm Hotel & Spa et d'Iloha Seaview Hotel. »

EN SAVOIR +
www.vapodil.com - info@vapodil.com
Contact distributrice Vapodil pour la Réunion :
Carole Bordes - +262 692 44 73 36
contact@vapodil.re

Faites le beau choix.

LE
VISAGISME
SELON
KRYSS

kryss.com

Votre opticien Kryss vous accompagne dans le choix de votre monture en tenant compte de vos besoins afin de vous apporter la garantie d'un confort visuel. Les lunettes correctrices sont des dispositifs médicaux qui constituent des produits de santé réglementés portant à ce titre le marquage CE. Consultez un professionnel de santé spécialisé. 17/03/2022. Modèle porté : LV5023 807 / 149 €. Crédit photo : Jair Slez, KGS RCS Versailles 421 390 188.

Kryss™

Vous allez
vous aimer

SIX MAGASINS À VOTRE SERVICE À LA RÉUNION :

SAINT-ANDRÉ : 2 RUE DE LA COCOTERAIE - 02 62 50 10 10 - **SAINT-DENIS** : 137, RUE JEAN CHATEL - 02 62 90 47 47
LE PORT : 7, AVENUE DE VERDUN - 02 62 44 63 63 - **SAINT-PAUL** : 38 ROUTE DE SAVANNA - 02 62 45 04 40
SAINT-LOUIS : 12, RUE DE L'EGLISE - 02 62 38 68 68 - **LE TAMPON** 197, RUE HUBERT DE LISLE - 02 62 96 88 88



Louiz, beauté sans frontière

Nous sommes le 30 octobre 2021, à l'Hôtel de Ville de Paris. Louiz est désignée Miss Trans France 2021 lors du Grand Bal des Fiertés en présence d'Elizabeth Moreno, ministre déléguée à l'Égalité femmes-hommes, à la Diversité et à l'Égalité des chances. Une belle consécration pour la Réunionnaise qui pendant un an sera donc la représentante de la communauté LGBTQIA + en France et à l'étranger. Une distinction qui vient récompenser un riche parcours personnel et artistique. Un an plus tôt, en 2020, elle représente la France au concours Miss International Queen en Thaïlande. Elle défile dans une robe aux couleurs de la France et de La Réunion imaginée par la créatrice Sabey Khérati, reçoit le « prix du talent » et termine dans le Top 6 des candidates. C'est en 2017 que Louiz, née Jovani Louise en 1984, entreprend une transition médicalisée et entame des démarches administratives pour obtenir un changement de genre et d'état civil. Cette même année, elle travaille sur un premier projet d'album dont sortiront trois titres et notamment son plus grand succès, *Ven a Bailar*. Une carrière commencée en tant que danseuse et chorégraphe dans des comédies musicales comme *Le Lycanthrope* (2013), *SuperStar Tribute* (2014) ou *La Genèse de Dracula* (2016), désigné « meilleur spectacle musical » aux Voix de l'Océan Indien. Fièvre mais modeste, remarquable mais discrète, Louiz s'est fait une place dans le milieu culturel et artistique réunionnais à la seule force de son abnégation et de son talent. Elle rêve désormais de traverser les frontières sans jamais perdre le lien avec son île. Voici son carnet secret...

Ta plus grande fierté ?

Avoir réussi à réaliser mon rêve d'enfance. Voir mon propre spectacle être joué au Têat Champ Fleuri (Saint-Denis) et au Têat Plein Air (Saint-Gilles).

Ton combat ?

Je suis une artiste engagée mais je ne mène pas un combat. Combattre voudrait dire se battre contre les autres. Or je milite pour le vivre ensemble et ce n'est qu'en œuvrant avec toutes

les personnes qui m'entourent que je contribuerai à faire bouger les lignes.

Ta passion ?

La musique. Elle a rythmé ma jeunesse en tant que danseuse et chorégraphe. Aujourd'hui, elle continue à m'accompagner au quotidien au travers de mes propres chansons.

Ton plus beau souvenir en 2021 ?

Avoir été couronnée Miss Trans France 2021 à l'Hôtel de Ville de Paris.

Ton projet en 2022 ?

J'ai beaucoup de projets pour 2022. Je commencerai donc par l'échéance la plus proche, à savoir représenter la France au concours Miss Trans Star International à Barcelone le 12 mars 2022.

Ton rêve ?

M'épanouir professionnellement dans le milieu artistique au niveau national tout en gardant mon pied-à-terre à La Réunion.

Ton souvenir d'enfance ?

J'ai vécu mon enfance dans une case en bois sous tôle dans les hauts de Bellepierre (Saint-Denis). Il n'y avait pas de route pour y accéder. Difficile d'évoquer un seul et unique souvenir de cette période tellement j'y ai vécu de magnifiques moments.

Ton artiste inspirant ?

Mj Rodriguez, actrice de la série *Pose*. Cette actrice casse les codes sur la transidentité et contribue à déconstruire un certain nombre de stéréotypes associés à notre communauté.

Ton pêché mignon ?

J'hésite entre le foie gras poêlé et une assiette de larves de guêpes frites.

Ton endroit préféré à La Réunion ?

Les plages de l'Ouest. Aussi cliché que cela puisse paraître, je suis une grande amoureuse de couchers de soleil et il m'est impossible de ne pas finir une journée à la plage sans admirer un sunset.

PHOTOS : DR.



THE IX



100% ÉLECTRIQUE - 523 CH
 JUSQU'À 629 KM* D'AUTONOMIE.

Leval Réunion - Saint-Denis - Saint-Pierre. Tél: 0262 96 00 00 - www.bmw.re - RCS Saint-Denis 2013B 936 - Enregistrée à Paris N°14000426 - www.facebook.com/BMW.LaReunion
 * données mesurées selon le cycle d'essai WLTP. L'autonomie électrique réelle dépend de nombreux facteurs tels que le style de conduite du conducteur, les conditions de circulation, les conditions climatiques, la topographie, l'état de la batterie, l'utilisation de consommateurs auxiliaires, de la climatisation ou du chauffage, et peut par conséquent diminuer ou augmenter soudainement et donc présenter des différences. BMW iX xDrive50 : Consommation électrique en kWh/100 km (cycle mixte) : 23,0-19,8 / Émissions de CO₂ en g/km : 0.

Pensez à covoiter #SeDéplacerMoinsPolluer

APRÈS AVOIR ŒUVRÉ DANS LES PLUS GRANDS PALACES ET TABLES ÉTOILÉES DU MONDE, NICOLAS RIVIÈRE EST REVENU SUR SON ÎLE NATALE AVEC UNE OBSESSION : REMETTRE LES PRODUITS "PÉI" AU CŒUR DE NOS ASSIETTES. QUAND LA TECHNIQUE EST AU SERVICE DE LA CRÉATION, LE SUBLIME N'EST JAMAIS BIEN LOIN.

NICOLAS RIVIÈRE

De la passion naît l'inspiration



De la passion naît l'inspiration. Voilà qui définit parfaitement Nicolas Rivière. Une approche qu'il applique autant à son art, la cuisine, qu'à la vie en général. Insatiable, insaisissable, il a écumé les fourneaux des plus grands établissements de France et de Navarre, guidé par son mentor : Alain Ducasse. De Londres à Marrakech en passant par Monaco, la Suisse et New York, le jeune chef gravit les échelons en même temps qu'il emmagasine de belles expériences.

Après trois ans à la tête de son propre restaurant bistronomique à Bruxelles, L'Atelier de Nicolas, il décide de rentrer à La Réunion. Nous sommes en 2016. « Le climat était assez pesant en Métropole et en Belgique et j'ai eu comme un déclic. Inconsciemment, je pense que j'ai toujours voulu me construire mon bagage pour pouvoir un jour l'exploiter sur mon île natale. » Il (re)débarque alors à La Réunion sans véritable projet professionnel en tête.

« CE RETOUR AUX SOURCES A ÉTÉ COMME UNE RECONNEXION »

« Ce retour aux sources a été comme une reconnexion. J'ai retrouvé les produits de mon enfance mais les ai redécouverts à la lumière de mon parcours et de mes connaissances, » témoigne-t-il. S'ouvre alors à lui une palette de création infinie. « La tendance était encore d'utiliser dans les restaurants des produits importés alors qu'on a de véritables trésors à portée de main. » De son côté, il retravaille des recettes qu'il aime, qu'il maîtrise mais en utilisant et sublimant les produits "péi".

« Je me souviens avoir fait une assiette autour du cambarre de sang, qui est de couleur mauve, avec notamment un houmous, une purée et des chips. Les gens me demandaient quel colorant j'avais utilisé, » s'amuse-t-il. Depuis, les choses ont bien évolué et les chefs locaux sont de plus

en plus nombreux à privilégier des produits locaux. Nicolas s'en félicite. « Je prône le partage et la collaboration car je pense sincèrement que c'est ainsi que l'on va tirer notre cuisine vers le haut. »

AMBASSADEUR "PÉI" ET DISCIPLE D'ESCOFFIER

Une démarche qui va de pair avec son activité de consultant auprès de différents chefs et établissements à La Réunion et en métropole. Formation, création de cartes, sélection de fournisseurs ou encore lancement d'un restaurant « clé en main », celui qui vient tout juste d'être intronisé Disciple d'Escoffier se fait un devoir de partager son expérience. Il se transforme même en ambassadeur de la gastronomie "péi" sur le stand Réunion du Salon de l'Agriculture ou en invitant de prestigieux chefs sous nos cieux. Prochain grand projet à l'agenda, la création et le lancement des trois restaurants du futur hôtel Radisson à Saint-Denis. Une belle cerise sur le gâteau de son retour aux sources. « C'est un peu la suite logique de mon parcours. C'est un projet pour lequel j'ai carte blanche et qui correspond à ce que je faisais avant de revenir à La Réunion. Sauf qu'entre-temps, j'ai saisi l'occasion de me réapproprier ce patrimoine culinaire. Je vais pouvoir délivrer ma cuisine et voir où j'en suis, c'est très enthousiasmant. »



LE KETCHOU : UN KETCHUP DE CHOUCHOU 100% "PÉI"

« J'ai trouvé cette recette en m'amusant et parce que j'ai constaté qu'il y avait beaucoup de pertes sur certains produits. Pendant le confinement, j'en ai refait chez moi et j'ai déposé le nom parce que je le trouvais marrant. » Voilà comment est né, au gré des inspirations de Nicolas Rivière, le Ketchou. Un ketchup de chouchoou uniquement à base de produits "péi" et qu'on retrouve à la table de chefs locaux prestigieux. « L'idée c'est aussi de montrer ce qu'on sait faire à La Réunion en créant une version locale et plus saine d'un produit connu mondialement, » précise le chef. Une version qui peut se déguster sur un toast à l'apéritif ou qui accompagnera divinement viandes et poissons en tartare, en vinaigrette ou en sauce. Produit en très petite quantité par le chef lui-même, le Ketchou est disponible dans quelques épicerie fines de l'île. « J'ai beaucoup de demandes, y compris à l'étranger, mais je n'ai pas le temps de développer une ligne de production. Il faudrait que je m'associe avec un artisan, » précise Nicolas Rivière. L'appel est lancé.



Poulet, canard et autruche : La Ferme Yann nous régale !

QUAND UN BON CHEF RENCONTRE UN ÉLEVEUR PASSIONNÉ, LA MAYONNAISE PREND GÉNÉRALEMENT TRÈS VITE. KEVENE MARIMOUTOU, CHEF DU RESTAURANT KOTÉMER DE L'ILOHA SEAVIEW HOTEL***, ET YOHAN DE LORT, À LA TÊTE DE LA FERME YANN, PEUVENT LE CONFIRMER. « AVEC KEVENE, ON S'EST TOUT DE SUITE BIEN ENTENDUS. IL COMPREND MA DÉMARCHE ET SUBLIME MES PRODUITS », TÉMOIGNE YOHAN DE LORT.



En suprême, rôtis, dans un bouillon, les poulets de la Ferme Yann sont mis à toutes les sauces par le talentueux chef. « Il aime aussi travailler des produits plus atypiques comme les abats pour réaliser des rillettes ou des terrines », précise Yohan. Récemment, Kevene Marimoutou s'est lancé dans un pâté en croûte d'abats d'autruche et de truffes. « Surprenant et délicieux », se délecte l'agriculteur.

LA FERME YANN RELANCE L'ÉLEVAGE D'AUTRUCHES

De l'autruche qui vient tout droit de... la Ferme Yann ! Car non content d'élever près de 10 000 poulets et 3 000 canards par an, Yohan De Lort ambitionne de relancer la production de viande d'autruche à La Réunion. Un projet lancé en 2015 sur le terrain familial de Sainte-Suzanne. « Mon père était dans la construction de maisons en bois jusqu'en 2011, explique-t-il. Suite à la crise, son activité a périclité et il a pris un break de six mois en Afrique du Sud. C'est là que lui est venue l'idée de lancer un élevage d'autruches à La Réunion. » Après une formation en métropole et l'obtention des autorisations légales, Yohan et ses cinq associés se lancent.



« Il faut environ six ans pour construire un cheptel et avoir un retour sur investissement », explique l'agriculteur. Actuellement, la Ferme Yann dispose de 90 autruches mais ne peut pas encore commercialiser leur viande. « Nous devons finir la construction de l'unité d'abattage, poursuit-il. Nous avons pris du retard avec la crise sanitaire mais ce sera bientôt terminé et nous avons déjà beaucoup de demandes des professionnels. »

« DES PRODUITS NOBLES QUI VALORISENT UNE PRODUCTION LOCALE D'EXCELLENCE »

En attendant les fameuses "autruches péi", la Ferme Yann régale avec ses poulets et canards élevés en agriculture raisonnée et nourris exclusivement avec une alimentation végétale. « Notre production privilégie la qualité plutôt que la quantité et la sélection de nos partenaires professionnels se veut, également, rigoureuse. Il s'agit de produits nobles qui valorisent une production locale d'excellence », assure fièrement Yohan.

Très bientôt, la Ferme Yann proposera également des canards gras et du foie gras. « Kevene m'a déjà dit de lui en garder de côté dès que l'on commencera à en produire », sourit Yohan. Le chef du Kotémer aurait-il déjà des idées derrière la tête ? À n'en pas douter...



PHOTOS : DR.

HOTELS & CO

AMITIÉ TU IDE

LES CAVES DU PALM :
À PORTÉE DE CLIC

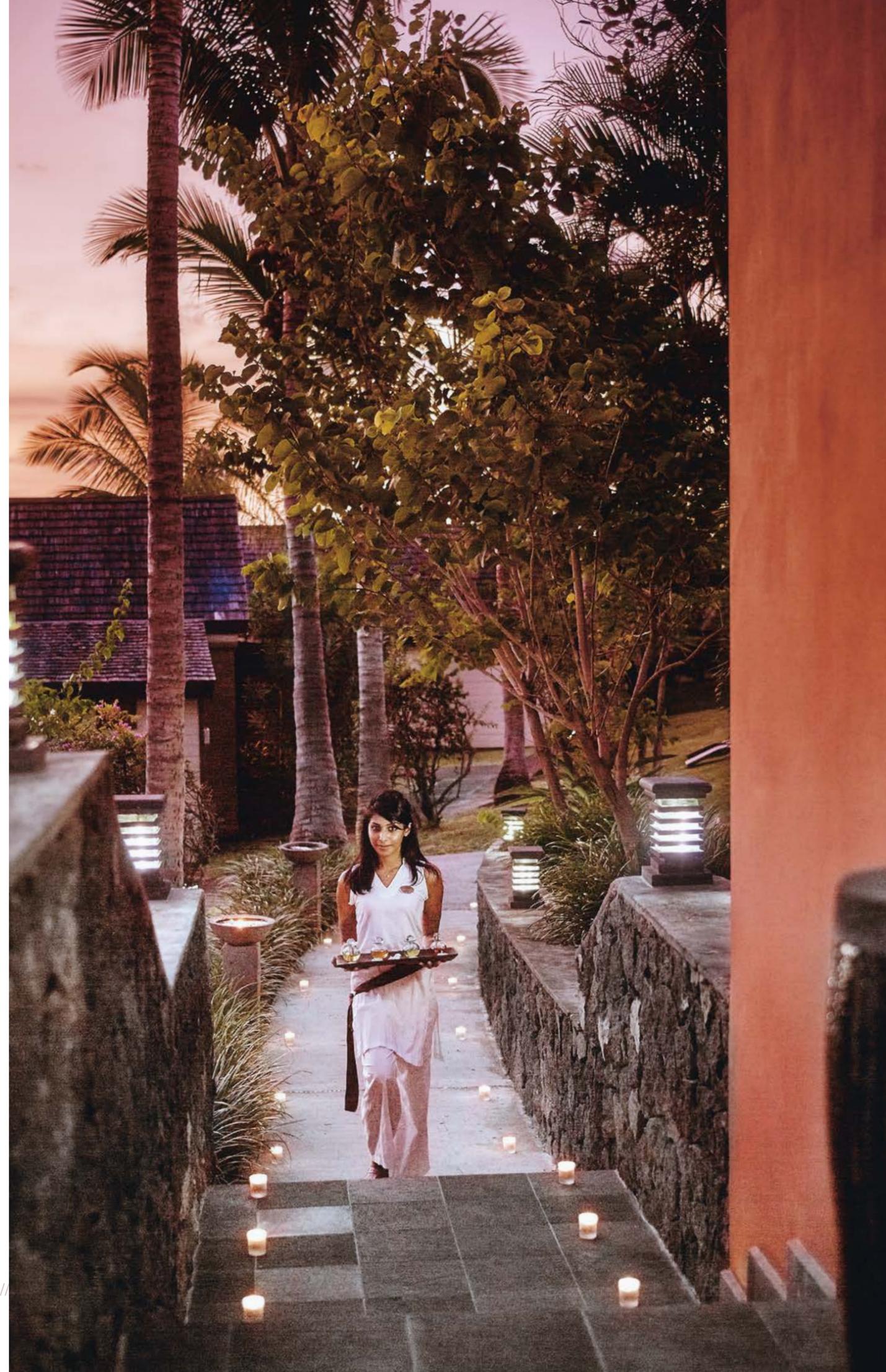
BIEN-ÊTRE :
SOIN CANDLE TOUCH

ENVIRONNEMENT :
LE PROGRAMME
BUNGALOW

PORTRAIT :
ÉLODIE, LA CAS'AKÉA

ÉVÉNEMENTS :
LES 25 ANS
DE L'ILOHA
SEAVIEW HOTEL

PHOTO: HOTELS & CO



LES CAVES DU PALM à portée de clic

Grâce au site cavesdupalm.re, la carte des vins et Champagnes du Palm Hotel & Spa 5* est désormais à portée de clic ! Lancé en mars 2021, il permet de commander en ligne l'ensemble des références proposées sur la prestigieuse carte du Makassar, le restaurant du Palm Hotel & Spa 5*, et d'être livré à domicile sous 48 heures*.

« Nous avions ce projet depuis un moment mais la crise sanitaire a accéléré les choses », explique Sébastien Chabbert, responsable des Caves du Palm. Exit le magasin physique de St-Pierre et place désormais à la vente en ligne. « Mais l'idée reste la même, à savoir permettre aux clients de déguster chez eux des vins qu'ils ont appréciés au restaurant ou à des amateurs de vin de goûter notre sélection », précise le sommelier. Et le choix ne manque pas. « Nous avons continuellement entre 250 et 300 références et ce sont principalement des exclusivités sur l'île, assure Sébastien Chabbert. Notre particularité est d'avoir une sélection axée sur les Bourgogne car ce sont des vins de grande qualité, qui nécessitent de bien connaître la région et qui sont trop peu présents à La Réunion. Mais nous proposons également des appellations de toutes les régions de Métropole, ainsi qu'une magnifique sélection de vins sud-africains. »

Fidèles à leur réputation, Les Caves du Palm proposent des grands crus comme les Bourgogne de la famille Magnien mais également des vins plus modestes mais sélectionnés avec la même exigence par Sébastien Chabbert. « Dans toutes les gammes de prix nous proposons des vins d'exception, des vins dont nous pouvons être fiers. »

PRATIQUE

Livraison sur toute l'île (hors Cilaos) au tarif de 12 € et gratuite en point relais ou pour toute commande supérieure à 150 €.

CODE PROMO

Jusqu'au 30/09/2022, bénéficiez de 10 % de remise sur tous vos achats en ligne avec le code SIGNATURE13 (sans minimum d'achat, hors frais de livraison, offre non cumulable avec d'autres promotions en cours).



LE RENDEZ-VOUS DU MAKASSAR : MENU UNIQUE ET EXCEPTIONNEL POUR UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

Une table de huit personnes (qui ne se connaissent pas forcément) et un menu en quatre temps avec accord mets et vins concocté spécialement pour l'occasion. Le Rendez-Vous du Makassar est de retour sous une nouvelle formule qui plaît beaucoup. « C'est une table d'hôtes mais haut de gamme, explique Sébastien Chabbert. Nous sommes les seuls à proposer ce concept à La Réunion ». Le sommelier travaille avec le Chef du restaurant Le Makassar, Claude Pothin, pour offrir une expérience exceptionnelle à leurs hôtes d'un soir. « Nous choisissons à tour de rôle des thématiques. Par exemple, le Chef propose un menu autour des champignons et j'accorde mes vins avec ses plats. La fois suivante, je choisis quatre vins de Bourgogne et il décline des plats bourguignons adaptés et revisités. » Le Rendez-Vous du Makassar, c'est chaque premier samedi du mois sur réservation.

CHAMPAGNE AR LENOBLE : POUR UNE FLÛTE ENCHANTÉE

Il est des produits qu'aucun mot ne peut réellement décrire. La Maison des Champagnes AR Lenoble fait très sûrement partie de cette catégorie. Proposés en exclusivité à La Réunion par Les Caves du Palm, il s'agit de Champagnes extra-bruts situés à Chouilly (Grand Cru de la Côte des Blancs), blancs ou rosés, issus d'une grande part de la réserve perpétuelle. Chaque année, une partie de la vendange vient rafraîchir cette réserve perpétuelle afin d'enrichir l'assemblage. Depuis 2010, cette réserve est en grande partie conservée en magnum sous liège pour une durée minimale de 4 ans. Un procédé complexe qui donne aux Champagnes AR Lenoble une ampleur aromatique unique tout en préservant précision et fraîcheur. À déguster, à la coupe, sur les terrasses du Palm Hotel & Spa 5* et de l'Iloha Seaview Hotel 3*.

SOIN CANDLE TOUCH

La chaleur d'une flamme et la douceur d'une caresse



Ce n'est pas un soin, c'est une caresse. Une caresse chaude et voluptueuse. Une caresse enveloppante et épidermique. Une caresse qui naît dans la flamme d'une bougie et se diffuse dans tout votre corps. Le soin Candle Touch, proposé par le Spa Akéa et la Cas' Akéa, commence le plus simplement du monde par une bougie éclairant un espace invitant au repos et au lâcher-prise. Puis, au fur et à mesure que cette bougie se consume, sa cire se transforme en huile de massage en dévoilant la délicat senteur Secret de Spa. Encore chaude, cette cire végétale naturelle aux arômes mêlés de soja, de sésame et de vanille est lentement et délicatement

appliquée sur tout votre corps. Des mouvements amples, presque sensuels, qui suivent le rythme de votre respiration pour amener progressivement vers un état de plénitude semi-conscient. Soin cocooning par excellence, le Candle Touch est une subtile manière de renouer avec le toucher. Enveloppant et doux, il procure une sensation de bien-être quasi-immédiate qui ne vous quittera plus de la journée. De la relaxation à la plénitude, découvrez l'effet de cette incandescence caresse au Palm Hotel & Spa 5* et à l'Iloha Seaview Hotel 3*.

PHOTO : HOTELS & CO.

Partenaire de vos événements

professionnels ou privés



Des fleurs d'exception,
des compositions sur-mesure
pour une **décoration florale**
unique et personnalisée.
hello@aupaysdesfleurs.re



AU PAYS DES FLEURS

BY COLIPYS

Des bouquets de fleurs
fraîches livrés sur toute l'île
en quelques clics.

www.aupaysdesfleurs.re
0262 28 99 99



LE PROGRAMME BUNGALOW L'ADN ÉCO-RESPONSABLE du PALM Hotel & Spa



AU PALM, LE VERRE EST CONSIGNÉ GRÂCE À RÉUTILIZ

Créé en 2019 dans la foulée d'un concours de start-ups innovantes, Réutiliz est une association proposant un système de consigne pour les contenants en verre à La Réunion. Son objectif est de collecter, laver et redistribuer ces contenants sur la base d'une idée simple : « Recycler c'est bien, Réutiliser c'est mieux ! ». Une initiative qui a tout de suite attiré l'attention de Justine Ocloo et du PALM Hotel & Spa****. « Nous avons contacté l'association et avons ensuite rapidement mis en place leur solution au sein de l'hôtel. C'est simple et les équipes ont tout de suite adhéré », explique la Responsable Qualité Sécurité Environnement. Concrètement, sept bacs sont disposés dans l'hôtel afin de recueillir trois références de bouteilles vides (celles correspondant aux besoins de Réutiliz). L'association vient régulièrement vider les bacs et récupère en moyenne entre 80 et 100 bouteilles par mois. « L'idée est de promouvoir l'économie circulaire et de minimiser notre impact environnemental, précise Justine Ocloo. Il faut savoir que pour être recyclé, le verre utilisé à La Réunion est envoyé en Afrique du Sud. Et dans la nature, une bouteille met près de 4 000 ans avant de disparaître. »

A la chasse aux économies d'énergie avec le programme BUNGALOW. C'est inscrit dans leur ADN. Depuis leur création, le PALM Hotel & Spa**** et l'ILOHA Seaview Hotel**** s'inscrivent dans une démarche éco-responsable et durable qui en font des précurseurs autant que des références en matière de protection de l'environnement. Les deux établissements viennent d'ailleurs tout juste de voir leur certification Ecolabel européen être renouvelée pour la troisième fois (voir encadré). Parallèlement, les deux établissements hôteliers participent au programme CEE (certificat d'économie d'énergie) BUNGALOW. Centré sur les économies d'énergie des hôtels de La Réunion et Mayotte, ce programme vise à démontrer la pertinence d'une exploitation adéquate des bâtiments pour améliorer leur efficacité énergétique. 30 hôtels, 26 à La Réunion et 4 à Mayotte, y participent. « Ce programme se décompose en trois phases, explique Justine Ocloo, Responsable Qualité Sécurité Environnement au sein du groupe Hotels & Co, (Palm Hotel & Spa, Iloha Seaview Hotel, Akea, Les Caves du Palm). D'abord, un audit énergétique poussé pour déterminer les installations et usages les plus énergivores. Ensuite, une phase de préconisations. Enfin, des formations et ateliers sont organisés pour sensibiliser les collaborateurs et les clients aux bons gestes. »

En effet, dès lors que les établissements hôteliers ont déjà mis en place une politique environnementale volontariste, ce qui est le cas du PALM et de l'ILOHA, ce ne sont pas de grands travaux de rénovation mais les petits gestes du quotidien qui vont permettre de réaliser des économies d'énergie. « L'intérêt du programme BUNGALOW, c'est notamment de bénéficier de données concrètes sur nos consommations énergétiques, précise Justine Ocloo. Nous allons ainsi pouvoir être en capacité de se comparer entre les hôtels afin de partager nos bonnes pratiques. »

PHOTOS : HOTELS & CO.



LE PALM ORGANISE LE PREMIER COLLOQUE DES HÔTELS CERTIFIÉS

Non content d'avoir été le premier hôtel à obtenir l'Ecolabel européen Hébergement touristique à La Réunion (en 2014), le PALM Hotel & Spa**** a profité de la visite de la référente nationale, Muriel Lacroix, pour organiser le premier colloque des hôtels certifiés à La Réunion. Cette visite a par ailleurs débouché sur le renouvellement du label pour le PALM et l'ILOHA.

La rencontre entre les sept hôtels certifiés de La Réunion avait pour objectif de partager les bonnes pratiques et de valoriser le tourisme durable. « Nous sommes engagés dans une démarche de faire ensemble, précise Justine Ocloo. Même si nous sommes précurseurs au PALM, il est nécessaire de fédérer les énergies car c'est ensemble que nous ferons de La Réunion une destination phare du tourisme durable. »



ÉLODIE, le visage de la Cas' Akéa



après quelques stages et courtes expériences je suis arrivée à la Cas' Akéa en 2015 », témoigne-t-elle.

DE MASSEUSE À ASSISTANTE SPA MANAGER

Au sein de l'ILOHA Seaview Hotel***, la greffe va prendre immédiatement. « J'ai commencé comme masseuse, durant trois ans, puis je suis passée Première de Spa et Assistante Spa Manager en 2020 », poursuit-elle. Une belle évolution qu'elle doit à son travail et son abnégation, même si elle insiste sur l'importance de « la confiance que m'ont accordée Nathalie Malaplate, la Spa Manager, et David Peta, le directeur de l'ILOHA ».

Des études de droit aux effluves de la Cas' Akéa, il n'y a qu'un pas. Pour Élodie Alamelles en tout cas. Une reconversion que la jeune Réunionnaise entame après une expérience aux Pays-Bas et alors qu'elle souhaite trouver un métier plus en adéquation avec sa personnalité. « C'est une conseillère de Pôle Emploi qui m'a aiguillée vers le secteur du bien-être. J'ai fait un CAP Esthétique accéléré puis,

Ses nouvelles responsabilités l'obligent logiquement à devoir gérer d'autres tâches et notamment à manager une équipe de six personnes. « Il y a l'aspect humain qui est intéressant mais ce qui me plaît, c'est aussi de collaborer avec les autres services de l'hôtel et avoir différents interlocuteurs au cours d'une même journée », ajoute-t-elle.



PHOTOS : HOTELS & CO.



PATIENCE ET EMPATHIE

Malgré ses nouvelles fonctions, Élodie reste attachée à son cœur de métier : le soin. « Ce que j'aime avant tout, c'est l'échange et le partage avec les clients. Les gens se confient, se relâchent et laissent même parfois couler une larme. On peut ressentir les frissons parcourir leur corps. Savoir que l'on fait du bien aux autres est un sentiment unique et une source d'épanouissement », raconte, presque émue, Élodie.

D'autant que la Cas' Akéa est le lieu idéal pour nouer cette relation de proximité. « Elle est petite et intimiste, ce côté familial c'est ce qui plaît aux clients », explique-t-elle. Voilà qui colle parfaitement à ses attentes et sa personnalité. « Je suis mère de trois enfants et j'essaie, avec eux comme dans mon métier, de faire preuve de patience et d'empathie. Ce sont les deux qualités les plus importantes à mes yeux. »



L'ILOHA souffle ses 25 bougies dans la joie et le partage

L'ILOHA Seaview Hotel*** a fêté ses 25 ans en décembre 2021. Un anniversaire célébré dans la joie et le partage avec tous ceux qui contribuent à faire de l'hôtel cet endroit unique où se mêlent confort et convivialité. « Nous nous considérons comme des artisans du bonheur. » Voilà une bien belle définition du métier d'hôtelier et surtout de l'état d'esprit qui anime Nanou et Michel Jam, le lumineux couple à la tête de l'ILOHA Seaview Hotel*** et de son "petit" frère, le PALM Hotel & Spa****. Il y a 25 ans, alors que tous les établissements hôteliers étaient concentrés à Saint-Gilles, ils se lancent dans l'aventure un

peu folle de construire un hôtel à Saint-Leu. Force est de constater qu'ils ont eu le nez creux. Depuis son ouverture, en 1996, l'ILOHA n'a cessé de grandir et s'affirme aujourd'hui comme une référence incontournable à La Réunion. « Tout ça découle de ce que sont M. et Mme Jam, témoigne David Péta, directeur de l'hôtel. Ils sont l'ADN de ce lieu. » David et son frère Patrice, qui dirige le PALM Hotel & Spa, sont les parfaits exemples de l'esprit qui règne au sein des deux hôtels du groupe Hotels & Co. Arrivés il y a plus de 20 ans, ils ont gravi un à un les échelons sous le regard bienveillant de Nanou et Michel Jam.

LES ÉQUIPES, c'est l'âme de l'hôtel

« Nous sommes une grande famille, assure Nanou. Avec mon mari, nous n'avons jamais séparé vie professionnelle et vie personnelle et c'est pourquoi il y a énormément de complicité avec les équipes. L'ILOHA, c'est avant tout une aventure humaine. » Une philosophie profondément ancrée et qui permet à l'hôtel de conserver ses racines au gré des projets et agrandissements. « Les équipes, c'est l'âme de l'hôtel, embraye David Péta. J'ai grandi et évolué avec lui, grâce à lui. Les 25 ans de l'ILOHA, c'est avant tout l'occasion de valoriser ceux qui y travaillent. » Pour célébrer ce

quart de siècle, diverses animations ont été organisées du 6 au 11 décembre. Au programme, cours de cuisine avec le chef, massage avec l'équipe de la Cas' Akéa, animations musicales, chasse au trésor, dégustations de vins ou encore repas à quatre mains spécialement préparés par les chefs du PALM et de l'ILOHA (voir encadré). De quoi réjouir les équipes comme les clients et profiter de cette date symbolique pour ancrer encore un peu plus "l'Esprit ILOHA". « Cet endroit, c'est tout simplement l'histoire d'un couple qui a une vision et qui crée un lieu inspiré de ses voyages. Longue vie à l'ILOHA », conclut, non sans une certaine émotion, Nanou Jam.

**MÉDAILLE DU TRAVAIL :
20 ans à l'ILOHA chaleureusement
salués**

Ketty, Nathalie et Véronique travaillent à l'ILOHA depuis 20 ans et contribuent donc directement à faire vivre l'âme de ce lieu. A l'occasion des 25 ans de l'hôtel, elles se sont vu remettre une médaille du travail. Avec Fabienne, présente depuis l'ouverture (!), elles témoignent de ce fameux "Esprit ILOHA".

**VÉRONIQUE JULIENNE,
directrice de l'hébergement**

« J'ai commencé à l'ILOHA en tant que réceptionniste il y a 20 ans. C'était mon premier poste. Aujourd'hui, je suis directrice de l'hébergement. C'est une belle évolution que je dois à ma persévérance mais aussi au fait qu'à l'ILOHA il y a une vraie reconnaissance du travail accompli et des perspectives d'évolution. C'est un vrai plaisir de venir tous les matins car on a la chance de travailler dans un cadre extraordinaire. »



**Quand les Chefs du PALM et
de l'ILOHA unissent leurs talents**

On ne pouvait rêver plus beau repas pour célébrer les 25 ans de l'ILOHA Seaview Hotel***. Le chef du restaurant Kotémer (ILOHA), Kevene Marimoutou, et celui du Makassar (PALM Hotel&Spa****), Claude Pothin, ont uni leurs talents pour concocter un menu à quatre mains exceptionnel. Au menu, une rafraîchissante brunoise d'ananas et de langouste des TAAF en apéritif. Puis un délicat carpaccio de dorade coryphène accompagné de caviar Perlita en entrée. Suivent un succulent filet de babone en croûte d'agrumes pour le poisson et un truculent suprême de pigeon des Avirons pour la viande. Enfin, un soyeux dessert autour du café. Des créations osées pour des produits "péi" subli-més, on retrouve là tout le sel (et le piment) des chefs du Kotémer et du Makassar. *« Cela a été un beau moment de partage et d'échange, souligne Claude Pothin. Car même si l'on travaille dans le même groupe et qu'on se connaît bien avec Kevene, c'est la première fois qu'on réalise un menu ensemble. »*



Une première qui ne sera pas sans lendemain puisque les deux chefs envisagent déjà de renouveler l'expérience. *« Je m'attendais à ce que ce soit plus compliqué mais en fait tout a été très simple. On s'est partagé le menu puis on a travaillé de concert en s'aidant mutuellement, confirme Kevene Marimoutou. Il y avait une belle ambiance en cuisine et je pense que cela s'est senti dans l'assiette. »* Il ne croit pas si bien dire car les convives qui ont eu le privilège de goûter ce menu d'exception s'en souviennent encore. Parmi eux, Nanou et Michel Jam, émus de fêter si dignement les 25 ans de leur "bébé". *« J'étais heureux de participer à cet anniversaire et touché de voir à quel point cela a fait plaisir à M. et Mme Jam, assure Kevene Marimoutou. C'était une belle façon de mettre en valeur l'esprit de groupe et de famille qui règne ici »,* complète Claude Pothin.



**KETTY DOBARIA,
chefe de rang**

« Cet hôtel, c'est comme une famille. J'y ai commencé comme serveuse et je suis aujourd'hui cheffe de rang. J'ai été soutenue par M. et Mme Jam qui m'ont encouragée pour que je ne baisse pas les bras. Je suis aujourd'hui très fière de mon parcours, heureuse d'être là et d'avoir reçu cette médaille. C'est une belle surprise. »

**FABIENNE ARAYE,
première de réception**

« J'ai vu naître l'ILOHA. Il y a 25 ans, je suis venue déposer une demande de stage. C'était au niveau du Guétali, sauf qu'il n'existait pas à l'époque. J'ai commencé mon stage au moment de l'ouverture de l'hôtel. J'ai ensuite été embauchée et j'ai vu l'ILOHA grandir au fur et à mesure. Ici, c'est comme une deuxième maison et une deuxième famille pour moi. »

**NATHALIE MALAPLATE,
responsable du Spa Akéa
et de la Cas' Akéa**

« Il y a 20 ans, j'étais responsable hébergement à l'ILOHA. Puis j'ai eu besoin de faire autre chose et suis partie quelque temps. Mon envie de me reconverter dans le bien-être a coïncidé avec l'ouverture du Spa Akéa au PALM. M. et Mme Jam m'ont proposé d'en devenir responsable. Le Spa a tellement bien fonctionné qu'on a décidé de créer la Cas' Akéa, sa petite sœur, à l'ILOHA. C'est vraiment une belle aventure et beaucoup de bonheur de travailler pour des personnes aussi bienveillantes que M. et Mme Jam. »



PHOTOS : LIONEL GHIGHI



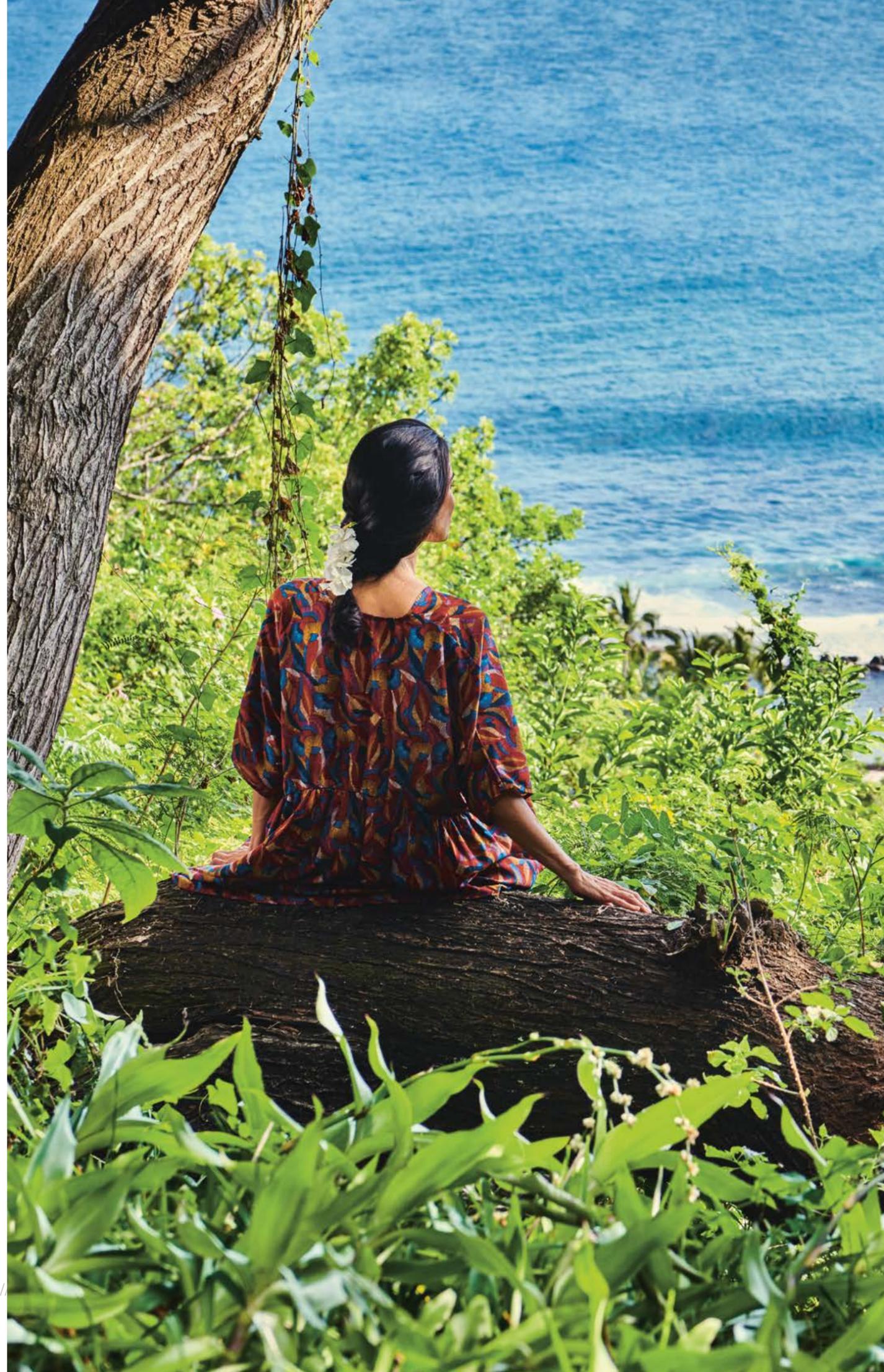
HOTELS & CO **EVASION**

LA RÉUNION :
TAKAMAKA, LE TEMPLE
DE L'EAU

ÎLE MAURICE :
LES PLUS BEAUX MARCHÉS
MAURICIENS

NEW YORK :
À LA DÉCOUVERTE
DE LA GROSSE POMME

PHOTO : HOTELS & CO.



TAKAMAKA

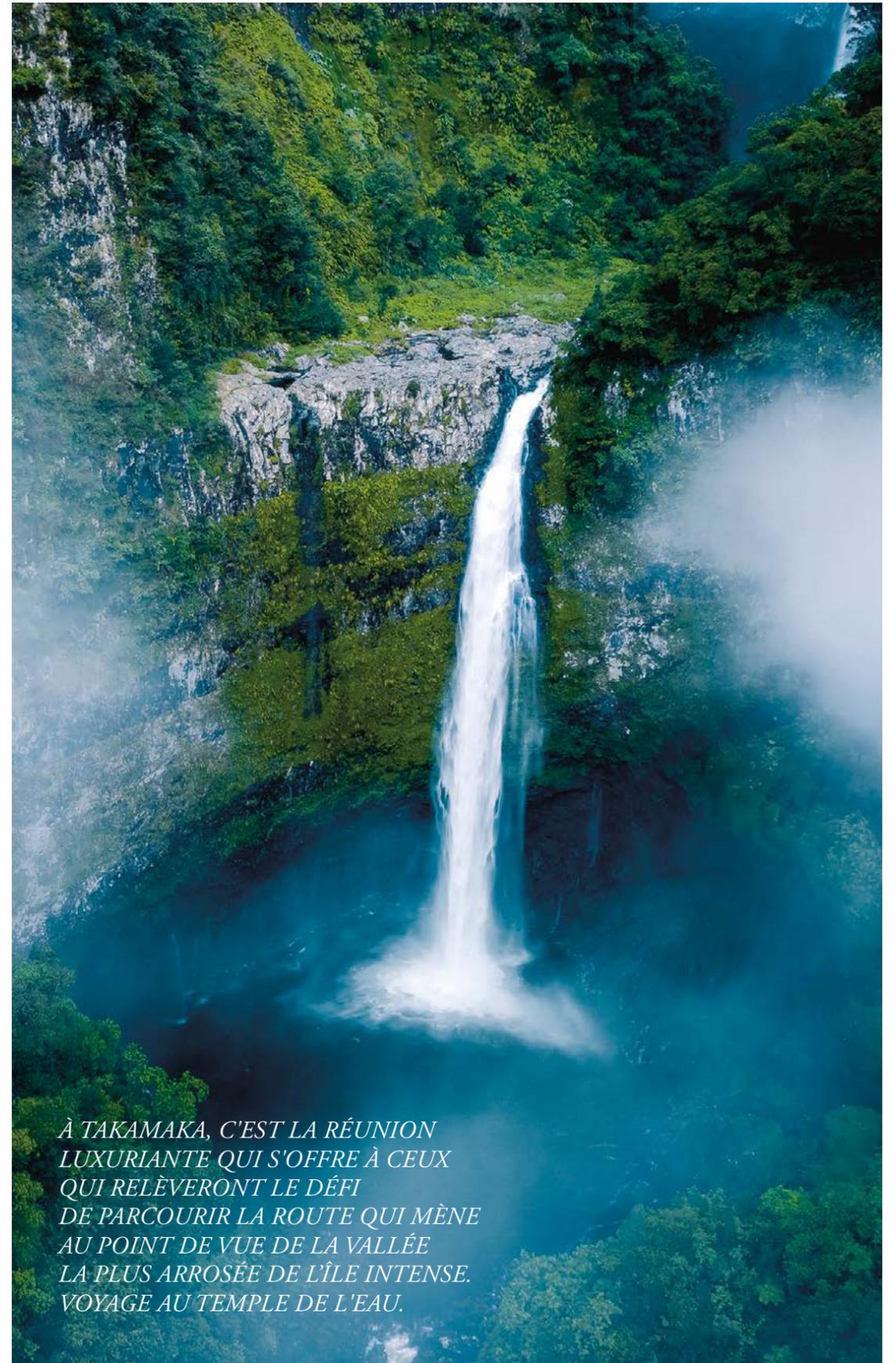
le temple de l'eau



La Réunion recèle des trésors. On le sait tous. Mais certains sont moins connus que d'autres. La vallée de Takamaka, qui doit son nom à l'arbre tropical éponyme particulièrement répandu sur les rivages de l'Océan Indien, fait clairement partie de la catégorie des sites méconnus qui se méritent mais qui laissent un souvenir impérissable. Située sur la commune de Saint-Benoît, à l'Est de La Réunion, Takamaka est le temple de l'eau. C'est d'ailleurs un endroit qui connaît un des plus forts taux de précipitations au monde. Chaque année, il y tombe en moyenne 6 à 7 mètres d'eau. Une pluviométrie exceptionnelle qui sculpte cette vallée et lui donne ses paysages uniques. Lacérant profondément la planèze Est du massif du Piton des Neiges, la vallée de Takamaka draine l'eau issue des forêts humides de Bébour, dont elle prolonge avantageusement le plateau. Ses remparts abrupts enserrant la Rivière des Marsouins, l'un des plus longs cours d'eau de l'île.

TAKAMAKA SERA LE QUATRIÈME CIRQUE DE LA RÉUNION !

Lorsque l'eau et le temps auront fait leur œuvre, Takamaka deviendra le quatrième cirque de La Réunion. Mais contrairement aux trois autres cirques de l'île, celui-ci ne résultera pas de l'effondrement du volcan le Piton des Neiges mais de l'érosion provoquée par l'eau. Pour admirer le splendide panorama offert par la vallée de Takamaka, il faut emprunter une route sinueuse longue de 16 kilomètres. Les champs de canne à sucre laissent progressivement place à des pâturages, puis à une série de virages en épingle. Au douzième kilomètre, une aire de pique-nique aménagée permet de faire une halte bien méritée ! Arrivé en haut, le spectacle est à couper le souffle. Les cascades s'enchevêtrent au milieu d'une nature luxuriante. Un belvédère équipé de panneaux de lecture de paysage permet de se repérer dans l'espace et de mieux profiter du panorama. Grandiose ! Enfin, si l'on manque de temps, on peut avoir un avant-goût de ce site exceptionnel grâce à un point d'observation situé à 800 mètres d'altitude, facilement accessible, et qui offre une vue époustouflante sur la vallée de Takamaka !



À TAKAMAKA, C'EST LA RÉUNION LUXURIANTE QUI S'OFFRE À CEUX QUI RELÈVERONT LE DÉFI DE PARCOURIR LA ROUTE QUI MÈNE AU POINT DE VUE DE LA VALLÉE LA PLUS ARROSÉE DE L'ÎLE INTENSE. VOYAGE AU TEMPLE DE L'EAU.

PHOTOS : IRT, CLAIRE ET ARTHUR LES DRONERS, IRT, JOHAN VANDENHECKE

**BARRAGES
HYDROÉLECTRIQUES ET
PROUESSES TECHNIQUES**

- Qui dit fort débit d'eau dit logiquement barrages. La vallée de Takamaka n'échappe pas à la règle et abrite deux barrages hydroélectriques : le barrage de Takamaka I, appelé aussi Barrage Gingembre, et le barrage de Takamaka II, également nommé Barrage des Hirondelles. Ils sont complétés par différents petits captages, dont le captage du Bras Cabot et du Bras Patience.
- Totalement invisibles depuis le point de vue, les installations hydroélectriques de la vallée de Takamaka relèvent d'une véritable prouesse technique. Les ouvriers en charge du chantier ont creusé la terre pour implanter deux usines souterraines au milieu d'un petit massif basaltique. Les deux installations hydroélectriques ont été inaugurées en 1990 et 1991.



**QUELLES ACTIVITÉS
À TAKAMAKA ?**

- Takamaka est un lieu préservé qui se mérite. La vallée est accessible à pied ou en canyoning en longeant la rivière des Marsouins. S'il existe des itinéraires de randonnée, notamment le fameux sentier qui mène à l'Îlet à Bananes et ses 26 échelles, ceux-ci sont très difficilement praticables et bien souvent fermés au public.

Nos recommandations :

- Sentiers réservés aux randonneurs aguerris, non conseillés aux enfants.
- Les conditions météorologiques sont à observer avant votre départ. Takamaka fait partie des endroits les plus arrosés du Monde.
- Un équipement adéquat est fortement recommandé.

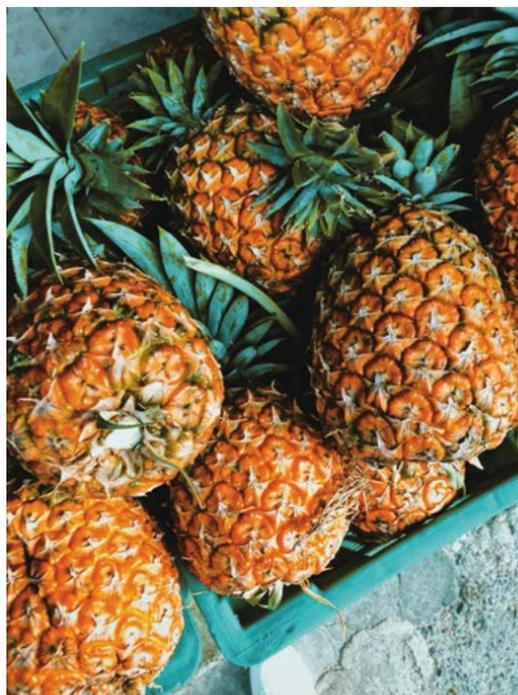
- Forcément, sa météo et sa géologie font de Takamaka le paradis du canyoning et du rafting. La vallée est d'ailleurs réputée dans le monde entier et attire les canyoneurs les plus chevronnés. Les professionnels ne s'y sont pas trompés et proposent des descentes encadrées de la vallée. Là encore, la technicité en fait une sortie réservée aux personnes ayant déjà pratiqué le canyoning et en bonne condition physique.

- On peut aussi survoler la vallée de Takamaka en ULM ou hélicoptère en se rapprochant de prestataires spécialisés. C'est évidemment le meilleur moyen d'avoir une vue complète sur l'immensité du canyon.

- Enfin, quatrième possibilité de loisir offerte par Takamaka : la pêche. On y trouve notamment des truites depuis que celles-ci ont été introduites par l'ONF dans les années 40. Un spot accessible et autorisé existe en amont du barrage Takamaka II.



PHOTOS : IRT, GABRIEL BARATHIEU, IRT, EMMANUEL VIRIN, IRT, JOHAN VANDENHECKE.



À la découverte DES PLUS BEAUX MARCHÉS MAURICIENS

C'EST BIEN CONNU, VISITER UN MARCHÉ RESTE LE MEILLEUR MOYEN DE DÉCOUVRIR UN PAYS ET DE S'IMMERGER DANS SA CULTURE. L'ÎLE MAURICE N'ÉCHAPPE PAS À LA RÈGLE ET SES MARCHÉS SONT UN MAGNIFIQUE FLORILÈGE DE COULEURS VIVES, DE PARFUMS ÉPICÉS ET DE SOURIRES ENCHANTEURS. VOICI CINQ MARCHÉS, CHACUN AVEC SES PARTICULARITÉS, POUR DÉCOUVRIR UNE AUTRE FACETTE DE MAURICE.



MARCHÉ CENTRAL DE PORT-LOUIS : **L'incontournable**

Le marché central de Port-Louis, également appelé "Bazar Port-Louis", est situé au cœur de la capitale mauricienne. C'est là que tous les Mauriciens de la région viennent faire leurs courses. S'ils l'aiment tant, c'est parce que le Bazar Port-Louis est l'endroit offrant le plus grand choix de fruits et légumes, épices mais aussi viandes et poissons. Le premier étage du marché est, lui, consacré à l'artisanat. Idéal pour repartir avec quelques souvenirs de cette petite escapade dans la capitale.

MARCHÉ DE FLACQ : **Au royaume des épices**

Le plus grand marché de Maurice est la promesse d'une plongée sensorielle. Outre les traditionnels produits frais, le marché de Flacq est réputé pour la richesse de ses épices, héritées d'une culture indienne tamoule particulièrement présente dans cette région située à l'Est de l'île. Résultat, la promenade entre les étals révèle des effluves plus surprenantes et réjouissantes les unes que les autres. Le marché de Flacq est également le meilleur spot pour trouver deux spécialités locales très prisées : la vanille et la tisane.

MARCHÉ DE MAHÉBOURG : **Chargé d'histoire**

Toujours à l'Est mais plus au Sud, le marché de Mahébourg vaut le détour pour son cadre. Ruelles étroites et anciens bâtiments coloniaux font de l'ancienne capitale mauricienne une ville à visiter car chargée d'histoire. Proche de la mer, le marché est bucolique et regorge de produits artisanaux en tous genres. Les stands de samoussas, beignets et autres gâteaux piments sont également très réputés. De la nourriture pour l'âme... et pour les gourmands.



MARCHÉ DE GOODLANDS : **Immersion garantie**

Ne cherchez pas d'autres touristes, vous êtes probablement les seuls ! Le marché de Goodlands, situé au Nord-Est de l'île, est idéal pour sortir des sentiers battus et s'immerger dans la culture mauricienne. Au milieu des fruits et légumes multicolores, vous trouverez des stands de street-food qui vous permettront de goûter une authentique cuisine mauricienne non adaptée aux palais occidentaux. On prend le pari, vous allez (re)découvrir le goût du dholl puri et du brian.

MARCHÉ DE QUATRE BORNES : **Le temple du textile**

Le marché de Quatre Bornes a deux visages. Si les mercredis et samedis sont consacrés aux productions agricoles locales, les jeudis et dimanches il devient le temple du textile. Il y en a pour tous les goûts (et toutes les couleurs !). Vendus au mètre ou en prêt-à-porter, vous y trouverez tous les types de tissus. C'est à la fois original, dépaysant et convivial. Et si vous souhaitez compléter votre garde-robe sans vous ruiner, vous ne pouviez pas mieux tomber.

SI L'ESCALE À PARIS RESTE ÉVIDEMMENT INDISPENSABLE, UNE COMPAGNIE LOCALE PROPOSE DES BILLETS RÉUNION-NEW YORK POUR ALLER CROQUER LA GROSSE POMME. VOUS AVEZ UNE SEMAINE DE LIBRE BIENTÔT ?

Découvrez New York EN 5 JOURS

Jour 1 : UPPER EAST SIDE

C'est par là que commence tout bon circuit touristique new-yorkais. L'Upper East Side, est le quartier de l'incontournable Metropolitan Museum of Art et ses plus de deux millions d'œuvres. C'est aussi le quartier du parc le plus connu au monde, Central Park, et ses 341 hectares de verdure en plein cœur de la ville. Enfin, impossible de ne pas terminer cette belle première journée par une promenade sur la fameuse 5th Avenue et ses 4 kilomètres de boutiques de luxe.

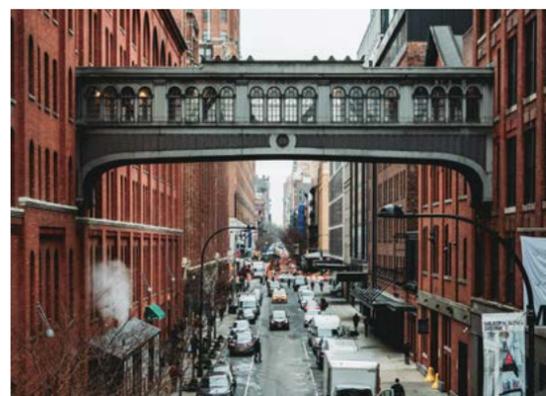


Jour 2 : LA STATUE DE LA LIBERTÉ

Il est évidemment impensable d'aller à New York et de ne pas se rendre à la Statue de la Liberté. Ce serait comme visiter Paris sans voir la Tour Eiffel. Pour cela, il faut embarquer à bord du ferry en direction de Liberty Island et en profiter pour admirer les gratte-ciel et la fameuse skyline de New York. De retour sur la terre ferme, un détour s'impose par le quartier de Brooklyn après avoir traversé le Brooklyn Bridge pour admirer la vue sur Manhattan.

Jour 3 : UPPER WEST SIDE

Après l'Est, virée à l'Ouest. L'Upper West Side est tout d'abord le quartier de Chelsea et de ses célèbres galeries d'art contemporain. On y trouve également le Chelsea Market et ses nombreux étalages de fruits et légumes frais et autres petits restaurants et cafés typiques. C'est enfin le quartier de l'Empire State Building et ses 102 étages, d'où il est possible d'admirer une vue plongeante sur New York, perché à 443 mètres de hauteur.



Jour 4 : LE MÉMORIAL DU 11 SEPTEMBRE

C'est devenu un passage obligé pour tout séjour new-yorkais. Le mémorial du 11 Septembre et son musée souterrain se situent là où était auparavant érigé le World Trade Center. Deux bassins alimentés par des chutes d'eau remplacent les deux tours et le nom de chaque victime est gravé sur un parapet. Un lieu de recueillement chargé d'émotion. La journée peut se poursuivre avec plus de légèreté en déambulant dans les emblématiques quartiers de China Town et Little Italy. Dépaysement garanti.



Jour 5 : TIME SQUARE

Avec la Statue de la Liberté, c'est probablement l'un des lieux les plus emblématiques de New York. Time Square, c'est ce carrefour constamment bondé, surplombé par d'immenses écrans publicitaires et où se mélangent dans une joyeuse pagaille touristes, New-Yorkais, taxis, vélos... Le temple de la société de consommation entre publicités géantes et magasins à profusion. L'une des plus célèbres boutiques est sans doute le M&M's World, 23 000 m² consacrés à la petite cacahuète multicolore. Un peu plus loin se situe l'iconique, magnifique et romantique gare de Grand Central Terminal.

* PRATIQUE

French bee une nouvelle façon de voyager

French bee dessert New York à raison de 4 vols par semaine (8 h 15 de vol direct entre Paris Orly et l'aéroport de Newark Liberty).

La compagnie propose à ses voyageurs différents packages et services pour un vol sur mesure en fonction de leurs besoins, de leurs envies et de leur budget. Le tarif Réunion-New York est à partir de 383 € TTC* par trajet (*via Paris-Orly, montant soumis à conditions, à la variation des taxes et la disponibilité des vols).

www.frenchbee.com/fr/new-york/paris-new-york

• A propos de French bee : Première compagnie aérienne française smart cost et long-courrier, elle opère à destination de Paris-Orly depuis La Réunion jusqu'à 10 vols hebdomadaires, San Francisco et Tahiti en Polynésie française via Paris Orly 3 fois par semaine. En plus de sa ligne Paris-New York ouverte en 2021, la compagnie desservira Los Angeles à compter du 30 avril 2022. Elle dispose d'une flotte ultra-moderne de 4 Airbus A350-900 complétée fin 2021 par son premier Airbus A350-1000, appareil flambant neuf dédié à la ligne Réunion/Paris. www.frenchbee.com

AQUARIUM DE LA RÉUNION

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, oursins...).

PUBLIC : La visite se fait par groupes, sur réservation.

VISITES GUIDÉES DU PARCOURS

Un animateur vous livre l'histoire des poissons et partage avec vos 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 des poissons !

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

Des mérus, 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.



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

© crédit Photo : Gabriel Barathieu

www.aquariumdelareunion.com • 0262 33 44 00

**NOUVELLE
BOUTIQUE
À SAINT-PIERRE**
22A RUE FRANÇOIS DE MAHY



**VENEZ “SHOPPER”
VOTRE PROCHAIN VOL**

