

Signature

N°14

BY HOTELS & CO

INSTANTANÉS *Les 15 ans du Palm Hotel & Spa*

ÉVÈNEMENT *Le Grand Raid à 30 ans !*

COUP DE CŒUR *Le grand retour de Vinocité*

La Réunion
île extraordinaire !




La Réunion
Tél : +262 262 22 22 66

ILE MAURICE
Tél : +230 261 22 66

www.corailhelico.com



“Il n'y a point de vent favorable pour celui qui ne sait pas où il va.”

Sénèque

Depuis presque trente ans, nous gardons notre cap, celui de penser l'hôtellerie autrement. Ce projet de vie s'inscrit dans une vision d'un avenir durable. Une vision dont la valeur essentielle repose sur l'engagement. Au fur et à mesure des années celui-ci s'est affirmé, aujourd'hui il est notre Signature. Cet engagement est le fil conducteur de ce nouveau numéro de Signature by Hotels & Co. Au fil des pages, nous vous témoignons de nos actions pour un tourisme plus respectueux de la Nature et des Hommes. Ainsi, nous irons à la rencontre de Quentin et Ruben, jeunes apprentis ayant récemment intégré de façon pérenne la brigade de leur mentor, le chef Claude Pothin. À la tête des cuisines du PALM Hotel & Spa, le chef Pothin est un amoureux des produits locaux. Son partenaire, Max Dyckerhoff, producteur de caviar à Etang-Salé, témoigne de la passion du chef pour le terroir réunionnais. Des collaborateurs engagés, experts dans leur domaine de compétence, que nous sommes fiers de mettre en lumière tout au long de cette quatorzième édition de Signature by Hotels&Co, à l'image de Yoann Roëss. Le jeune sommelier du restaurant MAKASSAR vient de remporter le titre de meilleur sommelier de La Réunion, lors du concours organisé au Salon Vinocité. Et parce que l'excellence est indissociable de la qualité de service, nous vous invitons à découvrir le nouveau soin sur-mesure prodigué en Lodge et en Pool Lodge, SENS by Akea. Un voyage des sens hors du temps que nous avons imaginé pour offrir des expériences toujours plus exclusives et uniques à nos hôtes. Cet esprit d'entreprendre, dans le respect de l'environnement, a permis au PALM de s'imposer dès 2014 comme le premier hôtel des outremer à obtenir l'Ecolabel Européen. Renouvelée pour la troisième fois, cette certification est le gage de notre investissement quotidien pour un tourisme toujours plus responsable et vertueux...

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



STUDIO LUMIERE

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 / Secrétariat 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 Reunion, Archipel médias, Georges Haenel** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com, **Sarah Ouanes** - Tel: 02 62 56 30 30 - communication@hotels-co.fr / impression **ICP ROTO** : 97420 Le PORT. DL 22.03.93P.



SOMMAIRE

18



46

12



- 6 **INSTANTANÉS** : *Le Palm Hotel & Spa fête ses 15 ans*
- 8 **HOTELS & CO – TENDANCES**
- 10 **CULTURE** : *Richard Riani, artiste engagé*
- 12 **SHOPPING** : *Gourmandises, mode, bijoux, faites votre choix*
- 14 **MUSÉES** : *La Réunion s'expose*
- 16 **LA SAGA DU RHUM** : *L'histoire du rhum*
- 18 **CARNET SECRET** : *Johanne Defay sur la vague du succès*
- 20 **CRÉATEUR LOCAL** : *Pandakroo, le génie créatif*
- 22 **PARTENAIRE** : *Caviar de Bourbon, le luxe à portée de bouche*
- 24 **SUCCESS STORY** : *Les Dalons, la brasserie qui monte*
- 26 **PRODUCTEUR LOCAL** : *Le labyrinthe en Champ Thé*
- 28 **HOTELS & CO – ATTITUDES**
- 30 **LES CAVES DU PALM** : *Les champagnes A.R Lenoble*
- 32 **BIEN-ÊTRE** : *Le soin SENS By Akéa*
- 34 **PORTRAIT** : *Quentin & Ruben, d'apprentis à salariés*
- 36 **ÉVÈNEMENTS** : *Le grand retour de Vinocité*
- 38 **ENVIRONNEMENT** : *La Réunion, île grandiose et fabuleuse !*
- 40 **HOTELS & CO – EVASION**
- 42 **EVASION RÉUNION** : *Le Grand Raid a 30 ans !*
- 46 **EVASION ÎLE MAURICE** : *Les gorges de Rivière Noire*
- 48 **EVASION INTERNATIONALE** : *Ukuthula Lodge en Afrique du Sud*
- 50 **L'AQUARIUM DE SAINT-GILLES**

PHOTOS : DR & @WSL, FOCUS AGENCY, MODÈLE MAEVA MOINACHE, HUGUES MATHERS.


SIGNATURE
KRYS

à partir de **99€***
la monture

krys.com

* Prix de vente TTC conseillé en magasin. Les lunettes correctrices sont des dispositifs médicaux qui constituent des produits de santé réglementés portant le marquage CE. Consultez un professionnel de santé spécialisé. 01/12/2021. Modèle porté : KRS2101 524 / 129 €. Crédit photo : Laurent Humbert, KGS RCS Versailles 421 840 188.

KrysTM

Vous allez
vous aimer

ARRANGÉ BLARD

UN RHUM ARRANGÉ
D'EXCEPTION



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

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'ÉGLISE - 02 62 38 68 68 - **LE TAMPON** 197, RUE HUBERT DE LISLE - 02 62 96 88 88

LES 15 ANS DU PALM HOTEL & SPA

A L'OCCASION DE CET ANNIVERSAIRE, NANOU ET MICHEL JAM, PROPRIÉTAIRES DU GROUPE HOTELS & CO, SE CONFIENT SUR CES 15 ANS D'AVENTURE ET SUR LEURS PROJETS D'AVENIR. ENTRETIEN....

Le Palm Hotel & Spa a vu le jour il y a maintenant 15 ans, c'est le premier hôtel 5* du Sud de l'île. Quel bilan tirez-vous de ces quinze dernières années ?

Voici presque trente ans que nos voyages nous ont guidés vers La Réunion. L'hôtel Iloha est né en 1996, un petit bout de paradis entre ciel et mer empreint de liberté et d'authenticité. Des bungalows dans un parc de 3 hectares, une hôtellerie différente, qui a très vite connu un grand succès. Puis un nouveau lieu d'exception a attiré notre attention, surplombant la plage de Grande Anse. Il a fallu beaucoup d'imagination car c'était à l'époque une décharge de végétaux et on ne voyait même pas l'océan... L'architecte* s'est mis au travail, des ébauches, des plans et une furieuse envie de réinventer l'hôtellerie de luxe où l'art de recevoir serait le maître mot. Ce lieu, nous l'avons rêvé, pensé, conçu dans les moindres détails... Le PALM Hotel & Spa a vu le jour il y a 15 ans et depuis ce 12 avril 2007, il n'a cessé d'évoluer, de s'adapter pour devenir aujourd'hui « la référence » à La Réunion. Cet endroit merveilleux fonctionne aussi et surtout grâce à une équipe soudée de 165 collaborateurs, dont certains font partie de l'aventure PALM depuis le début. Un parcours incroyable, des expériences riches en émotion, une envie de toujours surprendre, procurer du plaisir avant tout, offrir du service et de l'excellence dans un lieu magique.

** (Michel JAM est architecte DPLG)*

Hotels & Co, ce sont deux hôtels : PALM Hotel & Spa 5* et ILOHA Seaview Hotel 3*, une marque de spa et de bien-être AKEA et une cave à vin en ligne, Les Caves du PALM, tous empreints d'une âme, de valeurs communes... Quel esprit d'entreprise mettez-vous en avant ?

Que ce soit à l'Iloha, au Palm, dans nos espaces bien-être ou aux Caves du Palm, nous sommes fiers d'avoir réussi à fédérer

des équipes animées par une même valeur : l'hospitalité, cet art de recevoir et de servir dans le sens noble du terme. A Hotels & Co, nous prenons « plaisir à faire plaisir » avec le souci du détail et de la personnalisation et la volonté de sans cesse procurer de nouvelles émotions à nos clients. Pour cultiver notre différence et stimuler notre créativité, notre secret est le partage, la proximité et les échanges avec les équipes. Ensemble, nous imaginons plein de nouveaux projets tenant toujours compte de leur impact sur l'environnement. Cet esprit d'entreprendre, d'échanger, ce respect de la nature et des hommes est ce qui définit le mieux notre richesse et notre identité. Nous pouvons compter sur nos directeurs et leurs adjoints pour relayer et partager ces valeurs avec les équipes.

Après l'ouverture des cinq Pool Lodge, quels sont vos futurs projets ?

Malgré la période Covid, 2021 a été une année très excitante avec la création des Pool Lodge. En 2022, nous avons voulu mettre l'accent sur la qualité de vie au travail de nos collaborateurs. Pas facile de travailler dans l'hôtellerie... Des structures ouvertes 365 jours par an, du matin au soir et du soir au matin... Reconnaître, valoriser ces métiers est indispensable. Nous avons mené de nombreuses actions dans ce sens comme une première journée bien-être et santé au travail avec de nombreuses activités programmées : massage, yoga, aromathérapie, luminothérapie, dépistage du diabète, conseil diététique, atelier de créations florales...

Nos managers ont également été accompagnés dans le développement de leurs compétences managériales avec une approche puissante et ludique : l'equi-coaching. Le cheval, miroir de nos comportements, leur a permis de prendre conscience de l'importance de la communication non verbale pour exercer pleinement leur rôle. En plus de privilégier l'humain, de nombreux avantages ont été mis en place en faveur des collaborateurs :



un système de pourboires dématérialisés facilitant le versement et la distribution entre tous les services, semaine des quatre jours en cuisine et en salle, suppression des horaires de coupure, versement de prime annuelle...

2022, c'est aussi le début de la rénovation des 14 suites qui évoluent en suites familiales haut de gamme et qui se terminera en cours d'année prochaine. Beaucoup de nouveautés sont prévues. Nous gardons le secret, nous vous en parlerons plus tard...

En 2014, le Palm Hotel & Spa a été le premier hôtel des DOM-TOM à obtenir la certification Écolabel européen, renouvelée déjà trois fois. Vous avez montré que tourisme durable et hôtels de luxe étaient des notions compatibles. Quel sont vos futurs engagements ?

Depuis la création du Palm en 2007, le développement durable est pour nous une valeur essentielle. Écolabel européen, nous nous engageons au quotidien dans ce domaine. Que ce soit le tri des déchets, l'énergie solaire, le nettoyage à la vapeur sans produits chimiques, l'eau microfiltrée en bouteille en verre pour

éviter au maximum le transport et les bouteilles plastique, nous favorisons au maximum les circuits courts et la production locale pour les restaurants et nous participons activement à la formation de nos équipes aux gestes vertueux... Nous mettons tout en œuvre pour être fidèle à nos engagements, même si ce n'est pas toujours simple... Nous avons une responsable qualité dans l'établissement, Justine O'cloo, qui impulse de nouvelles procédures, forme les équipes, veille au respect des normes et règles. Nous implémentons régulièrement de nouvelles actions et de nouveaux projets se dessinent pour le futur. Par exemple, pour la mobilité durable, quatre nouvelles bornes électriques de recharge seront installées. Nous avons aussi pour projet un système de vélos-partage et nous travaillons sur un jardin potager d'épices et d'aromates en culture raisonnée que pourront visiter nos invités. Le développement durable fait partie de l'ADN du Palm. Pour nos établissements, le tourisme durable et l'hôtellerie de luxe ont toujours été logiquement associés. Tous ensemble, nous devons préserver notre île, ce bijou de l'Océan Indien, et nous espérons y contribuer.

TEN DAN CIS

CULTURE LOCALE :
RICHARD RIANI

SHOPPING

MUSÉES

SAGA DU RHUM

CARNET SECRET :
JOHANNE DEFAY

CRÉATEUR LOCAL :
PANDAKROO

PARTENAIRE :
CAVIAR DE BOURBON

SUCCESS STORY :
LA BRASSERIE
DES DALONS

PRODUCTEUR LOCAL :
LE LABYRINTHE
EN CHAMP THÉ

PHOTO: STUDIO LUMIÈRES.



DE PARIS À PÉKIN EN PASSANT PAR MIAMI, NEW YORK, BERLIN, MONTRÉAL, LA SUISSE, L'ITALIE, BRUXELLES OU KUALA LUMPUR... LES ŒUVRES DE RICHARD RIANI ONT VOYAGÉ PARTOUT DANS LE MONDE DEPUIS SON QUARTIER DE TANAMBO À SAINT-PIERRE. RENCONTRE D'UN GRAND ARTISTE HUMBLE, ACCESSIBLE, PASSIONNÉ ET SURTOUT ATTENTIF AUX PROBLÈMES SOCIÉTAUX.

RICHARD RIANI un artiste engagé, passionné et passionnant



Imaginez un bric-à-brac fait de morceaux de bois, de feuilles de tôle et autres déchets en tous genres qui reprennent vie au travers de créations uniques. Bienvenue dans l'antre de Richard Riani à Tanambo dans le quartier de Terre Sainte, à Saint-Pierre. Trente-cinq ans qu'il arpente sentiers, ravines, littoral pour ramasser tout ce qui lui tombe sous la main, même à deux pas de chez lui. « Un volume de 4 000 tonnes », annonce fièrement celui qui a fait de la sensibilisation à l'environnement par le biais de l'art son cheval de bataille. « Je ramasse en moyenne une tonne et demie par an. Je ne transforme pas mais j'assemble pour que chaque objet reste lui-même dans l'atelier d'art contemporain que j'ai créé de mes propres mains, chez moi, au gré de mon inspiration. J'invite volontiers chacun à découvrir gratuitement ce que nous offre la nature qui, malgré sa grande générosité, reste très fragile. Il est donc important de préserver au maximum l'environnement et cela passe par la sensibilisation du plus grand



nombre, notamment les jeunes. »
Plasticien recycleur respectueux de son île certes mais aussi peintre figuratif, sculpteur, fonnkèr... En véritable couteau suisse, Richard est un artiste multitâche engagé et reconnu internationalement. Il a fait beaucoup de chemin depuis sa première expo à Paris, à La Biennale de l'outre-mer, en 1990. « J'ai fait plus de 350 expositions de par le monde. Pour un marmaille de Tanambo qui, à l'époque, était un bidonville, c'est une fierté



parce que j'ai dû travailler pour m'en sortir. J'ai dessiné, peint, sculpté, sauté la mer pour exposer mes peintures basées sur la mythologie du monde entier. J'ai d'ailleurs un visa qui me permet de vivre aux États-Unis jusqu'en 2028 mais ce qui m'intéresse par-dessus tout, c'est mon île et ce que je peux lui apporter. »

En véritable modèle pour les jeunes de Tanambo – qui, en malgache, signifie Au bout du chemin –, Richard continue son petit bonhomme de chemin en toute humilité... Il prépare actuellement sa prochaine foire d'art contemporain qui aura lieu à Miami du 30 novembre au 4 décembre et travaille à la création d'une monnaie locale, complémentaire et citoyenne.



CI OU ÇA ?

Une chanson emblématique de La Réunion : « Res la maloya » d'Alain Peters ou « Oté Gran Mer » de Ousanousava.

Les hauts ou les bas : les bas pour les activités et les hauts pour le marronage et la liberté.

Un fruit : le letchi parce c'est une fois par an et que c'est un plaisir d'en manger.

Un légume : le chouchou.

Un quartier : le mien Tanambo, où j'éduque les jeunes à l'art.

Une couleur : le bleu.

Partir ou revenir : J'adore faire les deux.

Passé ou présent : le présent pour aller de l'avant même s'il est important de connaître son histoire.

1



Écologie : GOODBYE PLASTIC

Boutique durable

Zéro déchet et respect de la nature et des hommes sont les valeurs de Goodbye Plastic, qui propose tout un panel de produits tendance et réutilisables pour tendre vers un mode de consommation durable et plus responsable au quotidien : lunch box, brosses à dents, gourdes, pailles... À l'initiative du concept, Tristan Simille, qui a souhaité inventer et promouvoir des produits qui ne finiront pas leur vie dans les décharges de La Réunion : « Je ne propose pas de gadgets mais des objets du quotidien en inox qui se substituent aux objets à usage unique et qui s'inscrivent dans une démarche écologique ». Des objets personnalisés en collaboration avec un graveur d'art basé à Sainte-Marie. Ses gravures sont toujours en rapport avec la nature et l'environnement afin de donner une image positive de La Réunion et sensibiliser les utilisateurs à la cause environnementale grâce à des gestes simples.

• www.goodbyeplastic.fr, Tristan Simille : 06 92 87 69 14.

Mode femmes : LE DRESSING DE SHANA

Shana sublime la femme avec passion

Hiver comme été, c'est LA boutique tendance de prêt-à-porter féminin pour trouver une grande variété de vêtements, bijoux et accessoires en édition limitée et ce pour tous les styles. « Pour moi, tout le monde doit trouver son bonheur quelle que soit sa morphologie », annonce Shana, la passion chevillée au corps et qui a pour adage « travail + volonté = réussite ». Celle qui était promise à un bel avenir à la Sacem, il y a encore onze ans, a préféré changer de voie suite au décès de son frère aîné. Ce qui la démarque de la concurrence ? L'accueil chaleureux en boutique. « Dans mon métier, il est primordial d'instaurer une relation de confiance avec la cliente pour la conseiller au mieux et lui donner envie de revenir. Pour moi, c'est la base, car j'adore ce que je fais. D'ailleurs, mes boutiques reflètent toute mon âme et ce que je suis. »

• www.le-dressing-de-shana.fr, 06 92 62 97 65

62, rue Jules Auber, Saint-Denis

18, rue Suffren à Saint-Paul

Centre commercial de Duparc à Sainte-Marie

3



2

Livraison fruits et légumes : PANIER PÉI

Vive le consommer local

Choisissez, recevez, cuisinez, programmez... Quatre mots-clés pour consommer local en favorisant les circuits courts grâce à Panier Péi. De la fraîcheur des Hauts à vos assiettes, il ne doit y avoir qu'un pas. Panier péi prépare et livre des paniers de fruits et de légumes issus de l'agriculture raisonnée. Ces produits locaux, frais et de saison sont conditionnés dans des paniers allant de 6 à 10 kilos. Un engagement responsable donnant-donnant pour valoriser le travail de la dizaine d'agriculteurs (de Saint-Joseph à Dos d'Âne), les encourager dans leur transition vers une production plus raisonnée et promouvoir la richesse du terroir réunionnais. « L'aventure a commencé début 2020 puis la crise Covid est arrivée. Contre toute attente, le succès a été au rendez-vous », se souvient Hélène qui propose essentiellement des produits locaux de saison.

• www.panierpei.fr, contact@panierpei.fr, 06 92 98 11 73.

Livraisons le mardi sur votre lieu de travail et domicile et le samedi en point de rencontre.

PHOTOS : FOCUS AGENCY, MODÈLE MAEVA MOINACHE, PANIER PÉI, GOODBYE PLASTIC.

LISE CHARMEL



Sidiot

Lingerie Fine

SIDIOT LINGERIE
CENTRE COMMERCIAL GRAND NORD
SAINTE-CLOTILDE
02 62 29 58 40

SIDIOT LINGERIE
ANGLE RUE DES BONS ENFANTS ET FRANCOIS ISAUTIER
SAINT-PIERRE
02 62 25 49 45

SIDIOT LINGERIE
79 RUE JULIETTE DODU
(PRES DE LA BNP)
SAINT-DENIS
02 62 41 25 29

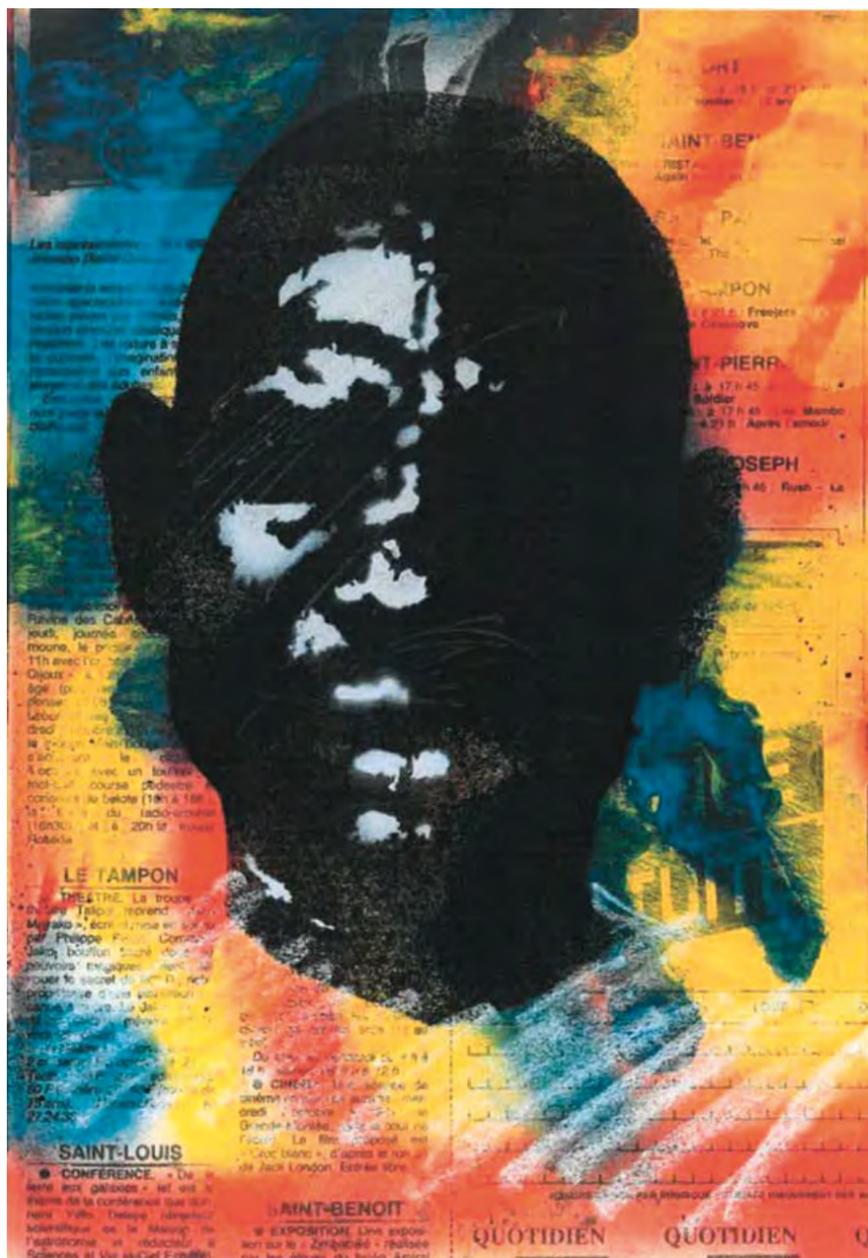
PORTE-ÉTENDARDS DE LA CULTURE À LA RÉUNION, LES DEUX MUSÉES PROPOSENT UNE PLONGÉE DANS L'HISTOIRE ET LA CULTURE DE L'ÎLE, AINSI QU'UNE RÉTROSPECTIVE DE L'ŒUVRE DE KATIA ET MAURICE KRAFFT.

LA RÉUNION S'EXPOSE au Musée Stella Matutina et à la Cité du Volcan

WILHAM ZITTE

AU MUSÉE STELLA MATUTINA

Fervent défenseur de la créolitude, l'artiste Wilham Zitte est mis à l'honneur à l'occasion de l'exposition KAF LÉ ZOLI. Le nom de cette rétrospective fait référence au slogan américain Black is Beautiful, datant des années 1960. A travers l'expression Kaf Lé Zoli, Wilham Zitte prône la culture et la beauté noires et souhaite redonner au cadre sa dignité. La première exposition, portée par le FRAC RÉUNION, se tient à l'intérieur du musée à travers une exposition d'art contemporain, dont le thème principal est la représentation du corps noir dans le travail de Wilham Zitte. A cette occasion des œuvres provenant du domaine public ainsi que des pièces appartenant à des collections privées interrogent l'identité et la culture réunionnaise à travers la représentation du corps noir. Elles soulèvent des enjeux plastiques, artistiques, culturels, éthiques, sociétaux, historiques et politiques. La deuxième exposition temporaire se tient quant à elle dans la salle La Doorogh du musée Stella Matutina. Cette partie se concentre davantage sur les sources documentaires auxquelles Wilham Zitte a eu accès afin de réaliser ses œuvres sur la place du corps noir. Il s'agit de montrer qu'étudier la place et l'image du Noir dans l'art occidental revient à interroger le regard posé sur l'humain et la capacité à rendre et à accepter la différence. Le musée Stella Matutina s'associe à cette volonté de raconter l'histoire du peuple réunionnais et de ses origines, où l'une des composantes de sa société a été déconsidérée par cette représentation occidentale. De même, la conservation des témoignages historiques, notamment des objets hérités des pratiques populaires qui forment les collections du musée Stella Matutina, entre en résonance avec le concept « d'arctéologie » que Wilham Zitte a développé dans son cheminement artistique. C'est dans cet ancrage patrimonial de l'histoire du peuplement de La Réunion et de ses conséquences sociales que Wilham Zitte inscrit son œuvre.



PHOTOS : SÉRIE TÊTE-KAF, EXPOSITION ZITTE.

* PRATIQUE

Exposition : KAF LÉ ZOLI
Musée Stella Matutina Saint-Leu
Visite incluse dans le prix du musée.
Des visites guidées sont possibles sur réservation :
stella.reservations@museesreunion.re
www.museesreunion.fr



PHOTOS : ANTONIO PIRANON. KATIA, VAGUE DE LAVE, MAUNA LOA, 28 MARS 1984.

* PRATIQUE

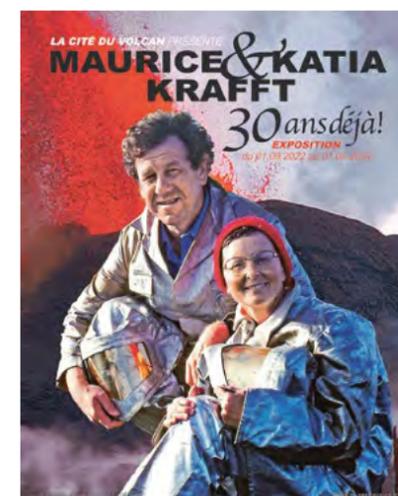
Exposition : MAURICE ET KATIA KRAFFT, 30 ANS DÉJÀ !

La Cité du Volcan

Visite incluse dans le prix du musée.

cdv.reservations@museesreunion.re

www.museesreunion.fr



HOMMAGE À KATIA ET MAURICE KRAFFT À LA CITÉ DU VOLCAN

Il y a tout juste trente ans, Katia et Maurice KRAFFT disparaissaient dans l'éruption du mont Unzen au Japon. Afin de ne jamais oublier, la Cité du Volcan célèbre ce couple mythique, premiers concepteurs scientifiques du musée. Cette exposition, qui retrace la vie des KRAFFT, est l'occasion d'un voyage autour du monde au gré des différents volcans en éruption sur lesquels ils ont travaillé. Pour cette exposition, le commissariat du musée s'est adjoint les conseils de Monsieur André Demaison (muséologue et scénographe), qui a accompagné le couple KRAFFT sur beaucoup de leurs expéditions. Cette exposition intègre de nombreuses techniques immersives, à l'instar de celle de l'exposition permanente de la Cité du Volcan, qui permet ainsi aux visiteurs d'approcher au plus près de la vie des KRAFFT et de leurs aventures au cœur des Volcans. Dès 1973, dans le cadre d'une tournée qu'ils effectuent afin de faire connaître les volcans, les KRAFFT suggèrent aux politiques de l'époque de créer une structure muséale scientifique mais aussi ludique et didactique autour du Piton de la Fournaise. Entre novembre 1975 et avril 1976, ils assistent à sept éruptions du Piton de la Fournaise, qu'ils décrivent avec affection comme « le volcan le plus rouspéteur qu'ils connaissent ». Cette exposition retrace avec habileté et connaissances scientifiques la vie extraordinaire de Katia et Maurice KRAFFT, dont la vie a été exclusivement tournée vers les volcans, et qui restent à ce jour les plus grands scientifiques en la matière. Plus qu'un métier, les volcans étaient pour eux une passion, qu'ils ont vécue jusqu'à leur dernier souffle : « J'aime les volcans parce qu'ils nous dépassent, qu'ils sont indifférents à la vanité des choses humaines ». Maurice KRAFFT

LA SAGA DU RHUM, La Réunion au cœur

DÉCOUVREZ LA PLUS GRANDE
DES TRADITIONS RÉUNIONNAISES GRÂCE
À UN MUSÉE HORS DU COMMUN !



Installée à Saint-Pierre, aux portes du Sud sauvage, la Saga du Rhum est un musée privé dédié à l'aventure du rhum réunionnais. Unique dans son concept, cet équipement culturel de loisirs est le fruit de la collaboration des trois distilleries en activité sur l'île de La Réunion. Grâce à un parcours de visite mêlant différentes approches (historique, patrimoniale, technique et sensorielle) la Saga du Rhum propose de découvrir l'histoire passionnante du Rhum réunionnais qui a débuté il y a 350 ans, depuis l'installation des premiers colons au XVII^e siècle. Ouverte au public depuis 2008, la Saga du Rhum poursuit l'ambition de sensibiliser les Réunionnais à la tradition rhumière de leur île et invite chaque

visiteur à découvrir La Réunion à travers la filière canne-sucre-rhum. Le parcours de visite est entièrement sécurisé et accessible en famille. Des visites guidées, animées par une équipe de quatre médiateurs, experts de l'histoire du rhum qu'ils partagent avec humour et précision, sont proposées toutes les heures. Elles débutent dès l'extérieur par une collection de cannes à sucre anciennes et se poursuivent par la découverte des étapes de la fabrication du rhum au cœur même de la plus ancienne distillerie en activité sur l'île, celle de la famille ISAUTIER. Un retour au temps des premiers colons de Bourbon invite ensuite à partager l'histoire de ce spiritueux, étroitement liée à celle de l'île. Une dégustation, incluse à la visite, permet d'apprécier les subtiles saveurs du rhum réunionnais qui se décline aujourd'hui dans une gamme innovante de rhums blancs, ambrés, vieux... sans oublier le traditionnel et incontournable rhum arrangé. Enfin, dans la continuité de la visite, la Saga du Rhum propose également une vitrine de la tradition rhumière et artisanale de l'île. Dans un décor de cases créoles, le Dépôt de Rhums est une réserve d'environ 70 variétés de rhums et liqueurs différents, avec un nouvel espace dédié aux rhums vieux. Le Dépôt de Rhums est également un espace de valorisation des productions et créations locales d'exception comme le café Bourbon pointu, les sucres spéciaux, les huiles essentielles... Enfin, last but not least, le visiteur peut s'essayer à la préparation de son propre rhum arrangé, grâce à des kits de préparation ou en participant à des ateliers animés par le musée.

UN DÉVELOPPEMENT EXCEPTIONNEL

La Saga du Rhum, c'est 450 000 visiteurs accueillis depuis son ouverture ! Le seul musée labellisé Tourisme et Handicap pour les quatre déficiences sur l'île ! Un équipement incontournable dans le paysage touristique ! Des travaux d'agrandissement, de refonte du parcours mais également de création d'une nouvelle salle d'exposition sont en cours et verront le jour en 2024. Nouveauté 2022 : création d'un tarif résident à 7 € sur simple justificatif d'adresse.

* PRATIQUE

La Saga du Rhum
Chemin Frédeline, 97410 Saint-Pierre
Tel : +262 35 81 90
Réservez votre visite guidée sur :
www.sagadurhum.fr

PHOTOS: T. DUPREY, FATCH, SAGA DU RHUM. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



L'aventure du rhum réunionnais
au cœur de la distillerie ISAUTIER

Musée, distillerie, boutique

Chemin Frédeline, Saint-Pierre
Lundi > dimanche 10h-18h
0262 35 81 90



Réservez
votre visite en ligne.



JOHANNE DEFAY

sur la vague du succès

Un sourire ravageur, une constante joie de vivre pour croquer la vie à pleines dents, un mental d'acier, une puissance sur la vague... Johanne Defay affiche le plus beau palmarès du surf français sur le circuit professionnel et ne manque jamais de mettre La Réunion "en lèr" à chaque compétition de surf, portant aussi haut que possible les couleurs de la France.

Celle qui tutoie le sommet des vagues est pourtant née loin de la mer, au Puy-en-Velay, en 1993. Mais elle débarque à La Réunion tout bébé et tombe rapidement dans le grand bain. Les spots de l'Ouest de la Réunion, Saint-Gilles, Saint-Leu et Trois-Bassins, ainsi que celui de Saint-Pierre deviennent alors ses "terrains de jeu" et d'entraînement. Sa passion pour la glisse et sa force de caractère feront le reste et, à l'âge de 10 ans, c'est le début des compétitions où Johanne commence à se faire un nom. Désireuse d'aller plus loin et de se faire connaître davantage sur le circuit, elle repart en métropole pour affronter un niveau supérieur d'adversité et, à 14 ans, elle surpasse la concurrence, intégrant même l'équipe nationale française. Un an plus tard, elle devient la plus jeune championne d'Europe junior et participe à ses premiers Championnats du Monde.

La vague du succès continue à déferler avec ses hauts et ses bas mais à 28 ans et alors que son palmarès dans l'élite s'est enrichi d'une cinquième victoire à G-Land (Indonésie), faisant d'elle la surfeuse tricolore la plus titrée du CT hommes et femmes confondus, Johanne Defay semble ne plus avoir de limites. Elle a posé ses planches à Tahiti en août, pour participer à la Outerknown Tahiti Pro, dernière compétition de la saison régulière sur la vague de Teahupoo, « spot mythique », choisi pour les épreuves de surf des Jeux Olympiques Paris 2024.

Puis elle termine la saison à la 3^e place mondiale à l'issue des Rip Curl WSL Finals, en Californie... Voilà qui fera des envieux puisque jamais un athlète tricolore n'a atteint un aussi haut niveau au classement mondial !

2022 a été son année, marquée d'un nouveau tournant, Johanne ayant en effet accepté la demande en mariage de son compagnon... Elle nous partage volontiers son carnet secret.



Ton secret pour garder la forme ?

C'est mon travail, vu que je suis une athlète professionnelle. Et la seule façon pour y arriver c'est l'assiduité. Même si c'est un petit peu tous les jours, ce n'est pas grave, avoir de la constance c'est important.

Ton meilleur souvenir d'enfance ?

C'est très difficile. J'ai eu une super enfance, joyeuse et simple à La Réunion. La sensation des pieds nus dans le sable, barboter tout le temps dans l'eau, le soleil, l'ambiance... Ça a vraiment été une enfance très douce.

Trois choses qui ne te quittent jamais en déplacement ?

Mes planches de surf bien sûr, mon oreiller et mon téléphone.

PHOTOS : DR & @WSL

Ta playlist du moment ?

Je n'ai pas d'exemple de chansons en ce moment. Je ne prends pas le temps de créer des playlists et d'aller chercher des morceaux, donc j'ai Spotify où j'écoute un peu de tout. Sinon, je peux aussi compter sur mon conjoint pour m'en créer (rires).

Ta plus grande fierté ?

Je dirais que c'est ma carrière de surfeuse professionnelle. J'aime l'idée de rêver et de se donner les moyens d'atteindre ses rêves.

Ton rêve justement ?

Je n'ai pas vraiment qu'un seul rêve dans la vie. Mais en tout cas celui que j'ai en tête en ce moment c'est de devenir championne du monde de surf et j'ai terminé à la 3^e place mondiale...

Ton péché mignon ?

Ouh là, j'en ai beaucoup ! J'aime tout ce qui est sucré alors je dirais le chocolat pour ne pas être trop différente. Ah non ! La brioche perdue... C'est revenu à la mode et c'est vraiment délicieux !

Ton spot préféré à La Réunion ?

Je dirais la jetée à Saint-Pierre ou la gauche de Saint-Leu.

Ta destination préférée pour surfer ?

N'importe où, tant qu'il n'y a pas grand-monde dans l'eau et que je suis accompagnée de mes proches.

Trois mots pour décrire le look d'une surfeuse...

(Rires) Alors on va dire salée, les cheveux secs et les yeux qui piquent mais toujours avec ce petit côté naturel !

LE SURF À LA RÉUNION

La Réunion a toujours été un haut lieu du surf français, grâce notamment à la "gauche" de Saint-Leu, une vague unique au monde, célèbre et internationalement reconnue, qui a accueilli il y a quelques années des étapes du championnat du monde. Elle a été surfée par les plus grands champions tels que Kelly Slater ou Sunny Garcia.



LE CONCEPT ARTISTIQUE PORTÉ PAR PANDAKROO, ARTISTE DES PLUS DISCRETS, DÉCLINE DES VARIATIONS PLASTIQUES ET ESTHÉTIQUES AUTOUR DE CETTE FIGURE CENTRALE QU'EST LE PANDA. MAIS PAS QUE...

PANDAKROO

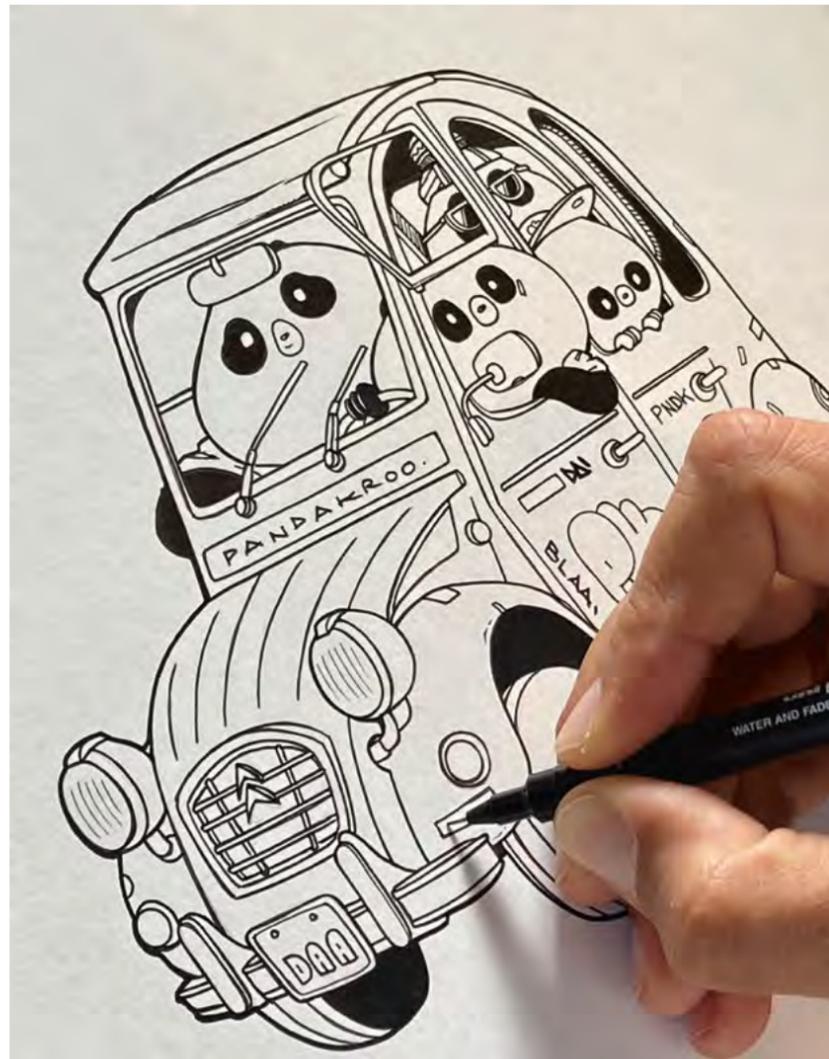
un génie avec une âme d'enfant



Savez-vous qui se cache derrière Pandakroo ? Si c'est le cas, estimez-vous chanceux car c'est un vrai privilège ! En effet, le street artist cultive avec merveille l'art de la discrétion, appliquant à la lettre le célèbre adage « Pour vivre heureux, vivons cachés ». Pour ceux qui ne le connaissent pas, Aant alias Pandakroo réalise des illustrations et des tableaux mettant en scène des pandas sous des formes graphiques variées que vous avez sans doute croisées au détour d'une rue, sur un mur... En dessin, à la peinture, à l'encre, en collages ou en volume, l'enseignant en arts plastiques (on l'aurait parié !) dont le talent n'est plus à démontrer décline de manière prolifique son personnage à la force tranquille sous différentes formes, postures et mises en scènes, quels que soient les supports : toile, papier, carton, stickers, planches de surf, de skate ou tout simplement dans la rue. Le trait est fin, le style épuré avec une précision millimétrée, bref, du grand art.

« NE PAS ME CANTONNER À UN SEUL STYLE »

« Je suis davantage connu pour un certain style, à savoir celui que je fais dans la rue comme les cabanes avec le gros panda derrière son comptoir, même si j'essaie un peu de m'en détacher. La part abstraite dans mes toiles prend



progressivement le pas au risque de déplaire à certains mais au moins ça me permet d'introduire quelque chose de plus déstructuré pour ne pas me cantonner à un seul style », précise Pandakroo qui affectionne également les collages éphémères, ces dessins à l'encre sur papier qu'il colle dans la rue, mais aussi des supports plus originaux se prêtant par-fait-

PHOTOS : DR.

ment au dessin comme les planches de surf et les skateboards. D'ailleurs, son prochain projet est une série de neuf planches de skate représentant neuf cabanes estampillées des neuf lettres de Pandakroo. Il réfléchit aussi à des peintures abstraites sur des planches de surf travaillées cette fois-ci à l'horizontale. Sa notoriété auprès des particuliers et des professionnels fait qu'il est régulièrement sollicité, à l'image de ces jeunes médecins qui lui ont commandé une grande toile qui orne depuis peu leur cabinet de la plaine des Cafres. « J'ai ce luxe de pouvoir choisir pour qui travailler et surtout de faire ce qui me plaît, sans aucune pression et en toute discrétion », conclut Aant, dont la prochaine expo solo est prévue en 2023. Surveillez donc l'actu des galeries Very Yes à Saint-Pierre et Opus Art à Saint-Leu.



« Je m'amuse sans aucune pression et en toute discrétion »

DES TEE-SHIRTS EN ÉDITION LIMITÉE

Pandakroo travaille actuellement à la création de tee-shirts en série limitée pour le mois de novembre, en collaboration avec La tête dans les étoiles à Saint-Gilles. Une expérience qu'il réitère après celle menée avec brio avec son frère en 2021 et qui avait remporté un franc succès. Alors pour les fêtes, vous êtes partants pour une balade en Deudeuche avec une bande de joyeux pandas ?

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'atelier de Pandakroo est basé depuis plusieurs années dans les hauts de l'Ouest. Mais ce concept artistique est né à Saint-Etienne, en 1999, de la rencontre entre deux artistes – Aant (originaire de Grenoble) et Etc (originaire d'Ardèche). « On a été influencés par une maison d'édition de BD indépendante qui s'appelait L'association, laquelle avait un fanzine intitulé Lapin. On adorait ce qu'ils faisaient et on a choisi naturellement le panda pour le noir et blanc. À la base, il faisait juste la couverture et l'édition mais c'est devenu progressivement notre signature et les gens nous reconnaissent grâce à ça. Du coup, c'est resté. »



CAVIAR DE BOURBON

*met le luxe
à portée
de bouche*



L'UN EST CHEF CUISINIER DU RESTAURANT LE MAKASSAR AU PALM HOTEL & SPA, RIGOUREUX ET PRÉCIS DANS LA RECHERCHE ET LA SÉLECTION DES SAVEURS, L'AUTRE A ÉTÉ FORMÉ À LA CULTURE ET LA PRÉPARATION DU CAVIAR DANS DIFFÉRENTES FERMES EUROPÉENNES DE TRÈS BELLE FACTURE ET PROPOSE DEPUIS L'AN DERNIER DU CAVIAR MADE IN RÉUNION. LA RENCONTRE ENTRE CLAUDE POTHIN ET MAX DYCKERHOFF ÉTAIT UNE ÉVIDENCE...

PHOTOS : DR.

Symbole du luxe, le caviar a longtemps été l'incontournable des fêtes et soirées somptueuses, portant en lui à la fois la marque légendaire des palais royaux et la gastronomie moderne raffinée. Mais au-delà de l'imaginaire, le caviar est aussi un mets au goût puissant, raffiné, à la texture intrigante, souvent cro-quante, parfois soyeuse, aux nuances subtiles (beurrées, noisettées...) sous un choc iodé. Un mets que Claude Pothin, chef du Makassar, le restaurant du Palm Hotel & Spa, place au centre de toutes les attentions qu'il soit Oscière, Sterlet ou Baerii... Très exigeant quant à la sélection des produits et dans la recherche des saveurs, son choix s'est porté sur les caviars de Max Dyckerhoff, dont la ferme d'esturgeons située à l'Étang-Salé, est la neuvième française et la première à La Réunion ! Celle-ci produit des esturgeons de très belle facture, avec une longueur et une finesse qui témoignent d'une excellente maîtrise de la transformation.

« EN ADÉQUATION AVEC LES EXIGENCES DU CHEF »

« Le chef Pothin fait partie d'un réseau de chefs cuisiniers qui m'ont été présentés pas plus tard que l'an dernier. Il a goûté mon caviar, l'a trouvé excellent et ce fut le début de notre collaboration », se félicite Max Dyckerhoff, qui élabore des caviars fins, discrets et délicats en adéquation avec les exigences du chef Claude Pothin, à savoir quelque chose de raffiné et qui sort de l'ordinaire. Il s'est ainsi orienté vers le Baerii au départ pour sublimer des plats comme les filets d'esturgeon. Désormais, il présente régulièrement certains plats à la carte, comme une alliance de produits issus des côtes et des terres réunionnaises, sublimés par des techniques culinaires sophistiquées.

Autre particularité des Caviars de Bourbon : ils sont sans conservateurs. « C'est un choix délibéré et c'est ce qui explique sa DLC plus courte. Je me limite à deux mois parce qu'au-delà, même s'il est encore bon, le caviar peut changer d'un point de vue gustatif et ce n'est pas ce que je recherche. Collaborer avec le chef Pothin est pour moi une fierté comme le fait que de grands chefs réunionnais portent de l'intérêt à mon produit, ça contribue à lui donner une belle image de marque. » Espérons que ça dure d'autant qu'au-delà de nos frontières, le Caviar de Bourbon est déjà connu à l'international, notamment du côté de Saint-Barthélemy...

AUX ORIGINES DU MOT CAVIAR...

Étymologiquement, caviar signifie œufs de poisson. Selon certaines recherches, le terme vient de l'italien Caviale qui semble lui-même être issu du turc kavyar. D'autres pensent que Khâviâr (persan) est l'équivalent transformé de Khâg âvar, désignant l'animal pondeur.

LE CHEF TRANSCENDE LE TERROIR

Envie d'une table qui réinvente l'art de déguster et de vivre une expérience gastronomique marquante ? Au Makassar, le restaurant gastronomique du Palm, on savoure une cuisine gastronomique de très haut standing dans un environnement exceptionnel, face à l'Océan Indien. Dans l'assiette, palmiste rouge et crème de chèvre de Takamaka légèrement fumée, légine en croûte de corail de langouste ou encore le savoureux pigeon des Avirons, papayes de Petite-Île, foie gras de la Plaine des Palmistes, herbes du potager du Palm Hotel & Spa, crevettes bio du Mozambique, chou coco de Saint-Philippe... Le tout sublimé par les herbes aromatiques du potager du Palm Hotel & Spa, sans oublier le Caviar de Bourbon. Autant de produits exceptionnels transcendés avec passion par le chef Pothin depuis 2015.



SUCCESS STORY

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

IL PARAÎT LOIN LE TEMPS OÙ TROIS JEUNES HOMMES BRASSAIENT DE LA BIÈRE DANS UN GARAGE DU QUARTIER DE LA COLLINE DES CAMÉLIAS. AUJOURD'HUI, LA PETITE BRASSERIE LES DALONS A BIEN GRANDI, PASSANT À UN HANGAR DE PLUS DE 500 M² DANS LA ZONE D'ACTIVITÉS DE LA MARE À SAINTE-MARIE. LE BAR, LUI, A DÉMÉNAGÉ MI-AOÛT À SAINT-DENIS, À QUELQUES RUES DU CENTRE-VILLE.

LES DALONS, la petite brasserie qui a tout d'une grande



C'était en août 2018. Thibault, Joris et Jonathan, trois garçons dans le vent, décidaient de monter leur propre brasserie à La Réunion. Une belle aventure et un défi relevé haut la main pour ces jeunes gens qui se sont rencontrés à Montpellier pendant leurs études en école de commerce et qui aimaient refaire le monde autour d'une bonne bière. Leur cursus terminé, Jonathan propose à ses amis de revenir à La Réunion non sans passer par la case woofing dans le sud de la France pour se former. « Professionnellement, nous n'étions pas destinés à faire de la bière avec notre parcours académique classique en école de commerce. Faire du woofing chez des brasseurs nous a beaucoup plu et à l'époque en métropole, les microbrasseries fleurissaient un peu partout, contrairement à La Réunion. Partant de ce constat, on s'est dit qu'il y avait un filon à exploiter. »

De fin 2017 à août 2018, les Dalons passent par un processus de création d'entreprise avec la Région et le Département à travers le dispositif Tremplin pour l'activité des jeunes pour se faire subventionner l'achat et l'importation de matériel à hauteur 8 000 euros par personne. Un micro-crédit à l'Adie plus tard, voilà la brasserie prête à démarrer... dans le garage du père de Jonathan sur les hauteurs de Saint-Denis, gentiment mis à disposition !

« NOTRE TERROIR EST RICHE D'ÉPICES ET D'INGRÉDIENTS QU'ON PEUT INCORPORER DANS NOS BIÈRES »

Le local de 50 m², dans lequel ils brassent jusqu'à 8 000 litres de bières, devient vite trop étroit et l'opportunité d'un déménagement à



LE PHARE DE BEL-AIR

« Souvent on nous demande si nous sommes Bretons ou si nous venons de Sainte-Suzanne », sourit Jonathan. « On aime simplement ce logo parce qu'il appelle au voyage et à l'aventure. C'est aussi un point de repère et le seul phare de La Réunion qui à mon sens n'était pas suffisamment mis en avant. C'était donc l'occasion de le faire ».

DU HOUBLON PÉI

S'il est vrai que dans nos territoires ultra-marins, les cultures de céréales sont peu légion, Les Dalons ont souhaité inverser la tendance en lançant en 2021, la première culture de houblon péi, soutenus dans leur démarche par la chambre d'agriculture de La Réunion. Des rhizomes ont été importés puis plantés chez des particuliers. « Une fois le houblon récolté, on a pu brasser une bière en édition limitée qu'on a fait découvrir au salon de l'Agriculture, début 2022. Une expérience marquée par de bons retours par rapport à la bière historique locale ».

Sainte-Marie se présente en 2020, juste avant le premier confinement. « On a pu installer plus de cuves afin d'augmenter notre capacité de production. Et grâce au Covid, l'espace de dégustation qu'on a créé est devenu le premier bar des Dalons récemment transféré à Saint-Denis pour récupérer l'espace de production dans sa totalité. » Pour des raisons de volumes incompatibles avec la grande distribution et pour privilégier les relations de proximité, les Dalons travaillent en circuit court. Et même si le gros des matières premières est importé de métropole et d'Europe, « nous avons cette chance d'avoir un terroir riche en épices et en ingrédients qu'on peut incorporer dans nos bières ». Coco, sirop la cuite, gingembre, vanille... Blonde, blanche, stout, IPA, Triple, bières éphémères ou encore de Noël... Une bonne bière entre « potes », c'est tout l'ADN des Dalons qui s'estiment chanceux d'avoir réussi.



PARTENARIAT AVEC ISAUTIER

Quand la petite entreprise se fait approcher par une grande... En l'occurrence Isautier qui leur a confié des fûts de rhums pour y faire vieillir de la bière pendant six et trois mois. Résultat : une collection un peu spéciale genre barley wine (vin d'orge) aux notes boisées de rhum, surprenantes au nez, comme si on sentait un spiritueux mais pas aussi fortes qu'un rhum en bouche. « Pour nous, c'est une symbolique assez forte dans la mesure où une jeune entreprise réunionnaise collabore avec l'une des plus anciennes toujours en activité. » Un jour peut-être avec la Dodo ? Wait and see...



PHOTOS: DR.

LE LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE PASSION. CELLE DE JOHNY ET DE SON ÉPOUSE EMMANUELLE, QUI, DEPUIS 2005, ONT RELANÇÉ LA PRODUCTION DE THÉ À GRAND COUDE.

LE LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ



De l'arbre à la tasse, vivez l'épopée d'une feuille de thé



Dans ce labyrinthe situé au cœur du village de Grand Coude sur les hauteurs de Saint-Joseph, tous les chemins mènent... au thé ! Ici, à 1100 mètres d'altitude s'épanouit une immense forêt de thé, un lieu unique et magique cultivé de manière éthique par Johnny et sa compagne, qui a toujours travaillé dans le domaine de l'agriculture et de l'environnement, en s'appuyant sur les conseils d'anciens travailleurs du thé. Grâce à cette expertise, Le Labyrinthe En-Champ-Thé cultive avec amour la variété camélia sinensis qu'il transforme et met en lumière avec passion : thés blanc, vert et noir estampillés Esprit Parc (bio, élaborés dans le respect de la nature et sans conservateurs), mais aussi huiles essentielles, confits, sirops et autres sablés.

« Voilà maintenant trois ans qu'on a créé La maison du thé adossée au labyrinthe qui, lui,

existe depuis 2005. Jusqu'à présent, on ne proposait que du blanc et du vert. Mais la grande nouveauté de cette année 2022, c'est la relance du thé noir pour lequel on s'est fait accompagner par un expert en assemblage venu de métropole », avance Johnny Guichard avec une petite pointe de fierté. « Un vrai défi car contrairement à la majorité des thés noirs façonnés industriellement, le nôtre, qu'on appelle aussi thé d'hiver austral, est malaxé manuellement. Nous avons bon espoir qu'il s'attire les faveurs de l'AVPA* d'ici la fin de l'année. »

UNE EXPÉRIENCE INÉDITE ET GOURMANDE

Sur place, de la visite guidée (ou pas) à la vente de produits, c'est l'occasion de découvrir l'épopée des feuilles de thé, de l'arbre à la tasse, une véritable expérience inédite et gourmande aux portes du Parc national. « Nous n'avons pas vocation à concurrencer les grands du thé, on ne le pourra jamais d'ailleurs. Au-delà de proposer des produits de qualité aux différentes saveurs pour satisfaire tous les goûts, nous invitons touristes et locaux ainsi que les scolaires et les comités d'entreprise à vivre une réelle aventure humaine. » Aucun risque de vous perdre dans ce labyrinthe et vous croiserez même à l'occasion quelques poules disséminées. Une parenthèse « enchanté » fort ludique et instructive aux senteurs de géranium (il y a même deux alambics sur le parcours), qu'il faut absolument conclure par une dégustation. Mention spéciale aux thés glacés maison et aux succulents sablés !

*AVPA : Association de valorisation des produits agricoles

PHOTOS: DR.

UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire du thé à La Réunion a été éphémère. Bien qu'importé depuis le XIX^e siècle et planté un peu partout dans l'île, sa culture en masse a débuté vers 1955. Grand Coude en a produit en même temps que la Plaine-des-Palmistes, deux villages au climat propice. Le thé réunionnais était très réputé mais la culture a été vite oubliée, jusqu'à sa relance grâce à Johnny Guichard.

EN CHIFFRES

- 10 hectares de superficie dont 2 pour le labyrinthe, 4 ha de récoltes, 2 ha de géranium rosa (1 ha pour le mélange des autres variétés : citronnelle, poivrée et menthe).
- Plus de 6 tonnes ramassées en 2021 et en valeur sèche, 800 kilos de produits finis.
- 50/50 : Clientèle locale et touristique.
- 17 personnes travaillent sur l'exploitation.

TOUT EN SUBTILI-THÉS

Tout est question de subtilité dans le traitement des feuilles après la cueillette. Le thé blanc : les feuilles sont simplement séchées pour une boisson légère et subtile à déguster l'après-midi et/ou le soir.

Le thé vert : les feuilles sont torréfiées à 70 degrés pendant 8 heures pour un goût corsé et plus prononcé, à consommer matin et après-midi.

Le thé noir : les feuilles sont oxydées pour un goût plus prononcé et fin en bouche avec peu d'amertume et un florilège d'arômes d'abricot notamment. Un peu plus fort en théine, il se consomme à tous moments de la journée et s'apprécie avec du lait.

Les secrets d'une bonne préparation

Certes, il y a la qualité du thé mais aussi celle de l'eau ! Selon ce qu'on souhaite déguster, une température entre 70 et 90° est nécessaire.

Thé blanc : une eau frémissante à 70° et laisser infuser le thé pendant une dizaine de minutes.

Thé vert : eau à 80° pour une infusion de 5 à 7 mn.

Thé noir : eau à 90° pour une infusion de 5 mn max.



LES FESTIVI'THÉ DE RETOUR

Les 2 et 3 juillet derniers, les Festivi'thé signaient leur grand retour depuis 2019, pause forcée en raison de la crise sanitaire. Pour l'occasion, le Labyrinthe En-Champ-Thé a ouvert ses portes tout un week-end au grand public afin de faire visiter ses parcelles comme elle le fait déjà toute l'année, au gré de simples visites ou de tours guidés. Mais alors que d'habitude les visiteurs dégustent le produit sous sa forme la plus connue avec une tasse offerte en fin de parcours, parfois accompagnée de biscuits sablés ou de sorbets infusés au thé ou au géranium, il était aussi question d'étendre le menu. Pour une démonstration plus ample de toute la palette gustative qu'offre la plante verte, le chef cuisinier du Palm, Claude Potin, s'est chargé de concocter divers plats sucrés et salés à base... de thé. Une prestation qu'il avait déjà accomplie en 2019 lors de la dernière édition. La journée du dimanche fut ponctuée par des visites et un risofé servi le matin. Le chanteur JF Gang's est également produit en marge d'un village artisanal réunissant une dizaine d'artisans/producteurs de fruits et légumes... et même de chocolat.

PRATIQUE

Contact : Guichard Louis Johnny
18, rue Emile Mussard,
Grand Coude, Saint-Joseph.
Tel : +262 692 60 18 88
Mail : info@enchamthe.com



HOTELS & CO

ATTI

**TU
DE**

**CAVES DU PALM :
CHAMPAGNE
AR LENOBLE**

**BIEN-ÊTRE : LE SOIN
SENS BY AKÉA**

**PORTRAIT :
QUENTIN ET RUBEN**

**ÉVÉNEMENTS :
VINOCITÉ**

**ENVIRONNEMENT :
LA RÉUNION,
ÎLE GRANDIOSE
ET FABULEUSE !**

PHOTO: STUDIO LUMIÈRE



A.R LENOBLE

des champagnes de toute noblesse

FONDÉE EN 1920, LA MAISON AR LENOBLE, QUI A FÊTÉ SON CENTENAIRE IL Y A DEUX ANS, EST L'UNE DES RARES MAISONS DE CHAMPAGNE ENCORE TOTALEMENT FAMILIALE ET INDÉPENDANTE. ANNE MALASSAGNE, ARRIÈRE-PETITE FILLE DU FONDATEUR ARMAND-RAPHAËL GRASER, DÉVOILE LES SPÉCIFICITÉS DE SES CUVÉES D'EXCEPTION « MAG ».



Justement, vous préservez une partie de votre Réserve perpétuelle en magnums bouchés liège. Pourquoi ?

Depuis 2010, nous élevons nos vins de Réserve en fût, en foudre mais aussi en magnum sous liège. Cela signifie que nous fermons les bouteilles avec des bouchons en liège et non avec une capsule. Dans ce flacon, au rapport « liquide-oxygène » idéal, l'oxydation est parfaite et le vin protégé de l'oxygène par le CO2. Une méthode certes lourde et coûteuse mais cet investissement, qui apporte précision et fraîcheur à nos vins, se révèle particulièrement pertinent dans un contexte de réchauffement climatique.

Comment qualifieriez-vous vos champagnes ?

L'élaboration du champagne est avant tout l'art subtil de l'assemblage des terroirs, des cépages mais aussi de différentes vendanges (Vins de Réserve ou Réserve perpétuelle). C'est à cette étape décisive et irréversible que nous imprimons une vraie marque de fabrique qui contribue à l'identité de nos champagnes. La mise sur le marché, en 2018 des cuvées « Mag », issues de ce long et complexe processus d'élaboration, témoignent de cette démarche engagée pour des vins « généreux » dans l'élégance, riches, amples, d'une belle fraîcheur, dotés d'une acidité flatteuse, pas trop présente car bien maîtrisée. C'est un équilibre complexe et très instable dont les 2000 hl de vins de Réserve perpétuelle sont certainement le secret.



CHAMPAGNE AR LENOBLE, UNE VITICULTURE RAISONNÉE

« Pendant dix ans nous avons travaillé sur un meilleur enracinement des vignes. Nous avons également réduit drastiquement nos intrants chimiques de 60 %, explique Anne Malassagne. Grâce à cette technique de viticulture, nous avons consolidé les sols et rétabli tout un écosystème. Nous avons certes de moindres rendements mais des raisins de bien meilleure qualité. » conclut Anne, pour qui protection de l'environnement et lutte contre le réchauffement climatique sont des valeurs essentielles ! Dès 2012, le vignoble AR Lenoble a d'ailleurs obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Depuis lors y logent les ruches du domaine, attestant d'un environnement bienfaisant.

PHOTO : WSL



RETROUVEZ À LA RÉUNION LA GAMME DE
CHAMPAGNE AR LENOBLE

SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



WWW.CAVESDUPALM.RE



L'EXPÉRIENCE “SENS by Akéa” Luxe, Palm et volupté

Le Palm Hotel & Spa, paradis suspendu au-dessus de l'Océan Indien, invite ses hôtes à s'abandonner au plaisir des sens, le temps d'une expérience inédite, “SENS By Akea”. Un moment unique et hors du temps s'offre à vous, façonné selon vos envies, vos souhaits, vos besoins... Au cœur de votre cocon, vous serez guidé par les masseuses et masseurs du spa Akea. Ce voyage des sens s'ouvre par un temps d'échange privilégié entre l'hôte et son masseur et se poursuit au son des bols tibétains et de la musique choisie. Les gestes sont précis, le toucher intuitif, pour goûter à une détente absolue. Un rituel des serviettes chaudes vient parfaire ce soin exceptionnel avec délicatesse. Le corps et l'esprit renouent harmonieusement en un lieu d'une beauté rare où le temps semble ralentir. “SENS by Akea” est une invitation à la

quiétude dans un cadre inspirant emprunt de poésie et d'enchantement. « *Nous avons imaginé un soin inoubliable et exclusif pour aller plus loin dans l'expérience Palm et ainsi surprendre nos hôtes, tout en laissant s'exprimer le talent et la créativité de nos masseurs. L'atmosphère magique et paisible des lieux est la promesse d'une bulle de sérénité autour de l'hôte et de son masseur,* » explique Nathalie, la Spa Manager. Vivre le soin “SENS by Akea”, c'est vivre un instant en apesanteur au plus proche de la nature et de son énergie pour se reconnecter, se ressourcer, se retrouver...

✦ PRATIQUE

*Une expérience à vivre en Lodge et en Pool Lodge, seul ou à deux.
Réservation auprès du spa Akea
au 0262 56 44 82.*

PHOTO : STUDIO LUMIÈRE

HELI SECRET BY CORAIL HÉLICOPTÈRES

Imaginez... des forêts vert émeraude, un lagon bleu azur, une flore aux camaïeux de rouge et jaune, une plaine aux couleurs lunaires... Une explosion de teintes caractéristiques de l'île de La Réunion, connue pour sa diversité de paysages et de cultures, le tout dans une harmonie inégalée. Ce sont ces fabuleux trésors que la compagnie Corail Hélicoptères vous invite à découvrir en embarquant à bord de ses appareils de dernière génération. Entreprise créée en 2004 dans le sud de l'île de La Réunion, Corail Hélicoptères s'est par la suite implantée dans l'ouest de l'île en créant la base de Saint-Gilles puis à l'international avec la base de Triolet à l'Île Maurice. Une société réunionnaise qui a à cœur de faire vivre une expérience unique à ses clients, le tout dans un grand confort et une sécurité optimale. Spécialisée dans les survols touristiques, elle propose un large panel de circuits pour découvrir les merveilleux sites de l'île, dont certains sont accessibles uniquement à pied. De la volonté de diversifier ses offres sont nés les Héli Packages : une découverte culinaire combinée à un survol. Savourez un cari au feu de bois dans la plus pure tradition créole au milieu de sites exceptionnels, survolez le volcan et faites une pause gourmande dans l'un des plus beaux hôtels de l'île...

LE PETIT DERNIER : HELI SECRET À CILAO. UNE EXCLUSIVITÉ PROPOSÉE PAR CORAIL HÉLICOPTÈRES

Immergez-vous au cœur de l'un des plus beaux Cirques de l'île sur une propriété privée, exclusivement réservée aux passagers de Corail. C'est au départ de l'aéroport de Pierrefonds en fin de matinée que vous débuterez votre mystérieux voyage à la découverte du majestueux Cirque de Cilaos. Après une quinzaine de minutes de vol, vous serez déposés dans un domaine privé de Cilaos et accueillis par l'hôte des lieux à votre arrivée. Suite à la visite du site, vous éveillerez vos papilles avec des mets 100 % locaux cuisinés au feu de bois et découvrirez en contrebas la rivière du Bras de Cilaos pour une baignade rafraîchissante. Afin de clôturer en beauté cette expérience sensorielle unique, votre hélicoptère vous ramènera à l'aéroport de Pierrefonds en fin d'après-midi.

N'attendez plus et venez découvrir les merveilles de l'île de la Réunion avec Corail Hélicoptères !



PHOTOS : DR.

QUENTIN ET RUBEN, d'apprentis à salariés

L'APPRENTISSAGE, UNE CHANCE POUR LES JEUNES DÉSIREUX D'INTÉGRER LA VIE ACTIVE AVEC LE RÉEL ATOUT D'UNE PREMIÈRE EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE. ENTRETIEN AVEC QUENTIN ET RUBEN QUE LE PALM HOTEL & SPA A INTÉGRÉ DANS SES RANGS DE MANIÈRE PÉRENNE EN JUILLET DERNIER.



Quentin, originaire du Sud de l'île, a 21 ans et a suivi son cursus d'apprenti cuisinier au Centhor pendant quatre ans (CAP puis Bac pro). Ruben, également originaire du Sud, a 20 ans et quasiment le même parcours que Quentin. Tous deux ont achevé leur formation en alternance au rythme d'une semaine de cours pour deux semaines en entreprise et intégré de manière définitive les rangs du Palm Hotel & Spa en juillet dernier, à la faveur d'un contrat à durée indéterminée. Une chance doublée d'une fierté pour ces deux jeunes qui ont trouvé dans l'apprentissage un tremplin pour entrer rapidement de plain-pied dans la vie active et s'insérer dans la société. « L'apprentissage est la preuve qu'on croit en nous », soutient Quentin. « La partie théorique et technique enseignée au Centhor a été très importante pour les bases et une fois arrivé au Palm, j'ai pu évoluer très rapidement pendant quatre ans sous l'œil bienveillant et l'encadrement de mon tuteur, le Chef Pothin. Je ne pouvais rêver mieux parce qu'il est le meilleur dans sa catégorie. »

Quentin a en quelque sorte fait un pied de nez à ses professeurs de collège qui lui déconseillaient l'apprentissage. « Il voulaient que je suive la voie scolaire classique mais j'ai préféré l'apprentissage et ma détermination a fait le reste parce que j'avais envie d'évoluer. Je me suis donné les moyens de réussir en m'engageant à 100 % »

« IL FAUT SAVOIR PRENDRE DES RISQUES »

Aide à la mise en place, réception et rangement des marchandises, prises des commandes, service, relation clientèle... Quentin a tout appris et maintenant qu'il est en CDI, il assure les fonctions de chef de partie tournant, se devant d'être irréprochable et à la hauteur des tâches qui lui incombent désormais « car le Chef Pothin nous fait entièrement confiance. Bien sûr, je ne suis pas à l'abri d'une ou deux critiques constructives pour m'améliorer », sourit le jeune homme qui, de ses propres mots, « est même passé de l'autre côté du miroir », assurant de temps à autre la formation des nouveaux apprentis.

Ruben, en demi-chef de partie, assiste Quentin qu'il considère comme son grand frère et sera éternellement reconnaissant envers le Chef Pothin, du restaurant le Makassar, pour sa confiance. « Plus qu'un cycle classique, l'alternance est une super formation grâce à laquelle j'ai pu m'épanouir. On ne voit pas les choses de la même façon parce qu'on est très tôt confrontés à la réalité du marché de l'emploi. »

Patience, passion, abnégation, remise en question permanente, motivation sont les clés de la réussite pour gravir les échelons : d'apprentis et stagiaires à second de cuisine en passant par commis, demi-chef de partie, chef de partie, premier chef de partie et sous-chef... Le Graal serait de devenir chef à l'image de Claude Pothin, qui fait figure d'exemple et de figure paternelle.

Pour ceux qui hésiteraient encore à se lancer dans l'apprentissage et l'alternance, Quentin et Ruben parlent d'une seule et même voix : « Il faut foncer ! Allier théorie et pratique a été pour nous une très belle voie d'insertion et de parcours malgré les préjugés qui peuvent encore subsister. Certes, c'est beaucoup de travail et de sacrifices parfois envers les amis et la famille, mais il faut savoir prendre des risques et ne rien lâcher. » Un pari sur l'avenir relevé avec succès par le Palm Hotel & Spa et un partenariat gagnant-gagnant pour ce véritable vivier qu'est la jeunesse.

PHOTOS : PALM HOTEL & SPA.

STURIA
caviar français

Frais Import, distributeur de la première marque de caviar français



Éleveur Producteur
Sélectionneur-Affineur



FRAIS IMPORT - Distributeur RHF - www.frais-import.fr
• 24 rue Benjamin Hoarau - ZI 3 - 97410 Saint-Pierre

STANDARD: 0262 44 44 20 / CALL CENTER: 0262 35 56 38



© Franck Homel

Le grand retour DE VINOCITÉ

DU 11 AU 13 NOVEMBRE, VINOCITÉ A RÉUNI LES ACTEURS DU MONDE VINICOLE, LES AMATEURS (CONNAISSEURS ET NOVICES) DE VIN, DE CHAMPAGNE, BIÈRES ET AUTRES SPIRITUEUX. DÉGUSTATIONS, VENTES DIRECTES, ATELIERS, ANIMATIONS ET CONCOURS ONT PONCTUÉ CETTE NOUVELLE ÉDITION. UN ÉVÉNEMENT AUQUEL LES CAVES DU PALM ONT PARTICIPÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS.



Après une pause forcée de deux ans en raison de la crise sanitaire, Vinocité a signé cette année son grand retour à la Cité des Arts du 11 au 13 novembre derniers, avec pas moins de 55 exposants. Initiés, novices, épicuriens ou œnophiles ont pu apprécier pendant trois jours la richesse et la diversité des vignobles français, échanger avec des professionnels venus transmettre leur

passion et exprimer leur savoir-faire ou encore bénéficier de conseils d'experts pour constituer ou enrichir leurs caves. Pour les exposants et le public, Vinocité est aussi le moment propice et le cadre idéal pour faire son marché en vue des fêtes de fin d'année. Et si en 2018, la première édition était consacrée uniquement aux vins, cette grand-messe s'est depuis bonifiée avec le temps. Pour l'édition 2022, on y trouvait du vin mais aussi du champagne, des bières et autres spiritueux. Un événement pour Les caves du Palm qui ont participé pour la première fois à cette rencontre.

« HISTOIRE, CULTURE ET TERROIR »

« Nous avons été ravis d'accueillir pour la première fois Les Caves du Palm, qui nous avaient déjà assuré de leur présence l'an dernier. Malheureusement, nous avons dû tout annuler trois semaines avant l'événement, sur ordre du préfet, en raison de la crise sanitaire », indiquait Michael Dionisi, directeur associé de l'agence événementielle Maestro, organisatrice de Vinocité. Le salon a été ponctué d'ateliers découvertes pour apprendre à marier les saveurs (accords mets-vins, vins-fromages...) et de concours amateurs et professionnels, en marge desquels ont eu lieu les vendredi et samedi soir des concerts avec des groupes locaux et de la danse... Avec 2 500 visiteurs en 2018 et près de 4 000 en 2019, les organisateurs ont salué un véritable succès pour cette nouvelle édition. « Vinocité c'est le vin pour tous mais axé essentiellement sur la dégustation, on ne pousse pas à la consommation en volume », a tenu à préciser Michael Dionisi, qui s'est félicité du retour de l'événement à la Cité des Arts (l'édition 2019 avait eu lieu à la Nordev). « Cité des arts + vin, c'est le mélange de l'histoire, de la culture et du terroir, ce qui correspond parfaitement à notre ADN ».

PHOTOS : DR



LE RÉUNIONNAIS RÉZA NAHABOO EN PARRAIN DE L'ÉDITION 2022

Si en 2019, le parrain n'était autre que David Biraux, l'un des piliers de la sommellerie française (meilleur ouvrier de France, vice-champion du monde de Sommellerie), cette année Vinocité a accueilli avec fierté le Réunionnais Réza Nahaboo, meilleur sommelier de Suisse, demi-finaliste aux derniers championnats d'Europe et qui représentera la Suisse aux prochains championnats du monde 2023. « Une très belle personne, très humaine, un Réunionnais qui plus est ! La preuve qu'on a des talents locaux qui rayonnent sur des sujets sur lesquels on ne les attend pas. C'était l'occasion pour lui de rencontrer des producteurs et de constater l'évolution du marché sur le territoire. C'était chouette pour lui mais aussi pour nous », s'est ainsi félicité Michael Dionisi.



LE SOMMELIER DU PALM, YOANN ROESS, GRAND GAGNANT DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE LA RÉUNION

Voilà un an maintenant que Yoann Roess fait partie de l'équipe de Sommellerie du restaurant principal du Palm, Le Makassar. C'est donc en toute logique qu'il a participé le 13 novembre dernier à Vinocité, au premier concours de sommelier organisé sous l'égide de la toute jeune association des sommeliers de La Réunion, créée début 2022. Vainqueur de l'édition, Yoann Roess se rendra au concours national, qui aura lieu en 2024. « J'étais fier de faire partie des huit candidats locaux et de remporter cette première édition. Celle-ci a constitué un événement majeur », se félicite le jeune sommelier de 26 ans. Le concours s'est déroulé en deux temps avec les demi-finales qualificatives du matin, qui ont porté sur les connaissances générales et théoriques en lien avec le monde du vin, puis les phases finales l'après-midi avec des épreuves pratiques comme des dégustations analytiques de vin à l'aveugle ou des techniques de services de vins (carafage, décantations). Un véritable exercice de style !

UN ACCUEIL PERSONNALISÉ

Vinocité est avant tout un salon accessible à toutes et tous. À l'entrée, les visiteurs se sont vu apposer un sticker sur la poitrine, affichant un chiffre allant de 0 à 10 et correspondant à son niveau de connaissance en matière de vin : experts, intermédiaires, novices (basé sur un petit questionnaire rempli au préalable). Car tout l'intérêt réside dans l'accueil selon Michael Dionisi : « Tous les profils étant différents, nous avons envie de faire découvrir le vin à tout le monde. D'où l'intérêt d'un accueil personnalisé dans un cadre... accueillant ».

LA RÉUNION

île grandiose et fabuleuse



DU BATTANT DES LAMES AU SOMMET DES MONTAGNES, LA RÉUNION N'A JAMAIS AUSSI BIEN PORTÉ SON NOM D'ÎLE INTENSE, OÙ BALEINES ET VOLCAN SE DONNENT RÉGULIÈREMENT EN SPECTACLE POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DES RÉUNIONNAIS ET DES TOURISTES DE PASSAGE.

La Réunion symbole du vivre ensemble, terre métissée mais aussi île spectaculaire sur terre comme en mer. Le 19 septembre dernier marque le réveil de l'un des plus actifs volcans du monde : le Piton de la Fournaise. S'ensuivent alors seize jours de spectacle grandiose. Avec en moyenne une éruption par an, le Piton de la Fournaise fait l'objet d'une surveillance constante de la part de scientifiques. Et même s'il ne présente pas de danger immédiat pour la population, l'OVPF – l'Observatoire volcanologique du Piton de La Fournaise –, situé à la Plaine des Cafres, est attentif à la moindre alerte. Chaque signe d'éruption est enregistré, qu'il ait lieu dans l'enceinte de l'enclos ou le long des grandes pentes. La dernière éruption s'est soudainement arrêtée le matin du 5 octobre. Le géant de feu s'est depuis assoupi... jusqu'à son prochain éveil !

UN OCÉAN OÙ L'ON CÈDE VOLONTIERS AUX CHANTS DES BALEINES

Pendant ce temps, en mer, d'autres géants assurent un majestueux ballet de juin à octobre. Les baleines à bosse présentes dans les eaux réunionnaises durant l'hiver austral parcourent plusieurs milliers de kilomètres entre leurs zones d'alimentation en Antarctique et les zones de mise bas tropicales. À leur chevet, Globice Réunion, ONG française dédiée à l'étude et à la conservation des cétacés dans le sud-ouest de l'Océan Indien. L'organisation est membre de l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) et agréée au titre de la "Protection de l'Environnement".

PHOTOS : REMI BOUDOUSQUIE, HUGO GONTHIER ET W.

Pour assurer le suivi des baleines et lever les mystères qui les entourent, Globice Réunion s'appuie sur différentes méthodes scientifiques : le suivi satellitaire (onze baleines ont été équipées cette année de balises Argos pour mieux comprendre leur migration quand elles quittent les eaux réunionnaises), l'analyse de leur chant grâce à des hydrophones émergés (uniquement émis par les mâles sur les sites de reproduction). La photo-identification de la nageoire caudale de chaque individu est également un processus essentiel qui permet le recensement de ces somptueux mammifères. Globice sensibilise aussi le grand public à une observation respectueuse des baleines pour continuer à les admirer chaque année sans les déranger.



LE CAMPUS CÉTACÉS MOBILE, KÉSAKO ?

Mis en place le 17 septembre, le Campus Cétacés mobile est un dispositif itinérant de sensibilisation à la sauvegarde et à la connaissance des cétacés de La Réunion. « Il s'agit d'un mini musée mobile pour aller à la rencontre du public. Il a d'ailleurs rencontré un vif succès lors de son inauguration. Nous projetons aussi de créer un lieu dédié aux cétacés à Grand Bois, similaire à ce que fait Kélonia pour les tortues à Saint-Leu, » indique Jean-Marc Gancille de Globice Réunion. Cette présence favorisera les opérations de sensibilisation de tous les publics au service de la conservation des cétacés. Les enjeux pédagogiques pourront également être profitables pour les établissements scolaires, les centres d'animation socio-culturels et le grand public !

UN VOLCAN SOUS HAUTE SURVEILLANCE

En 1936 Alfred Lacroix exprime le souhait d'installer un observatoire volcanologique pour l'étude du Piton de la Fournaise. Ce n'est qu'une quarantaine d'années plus tard, suite à l'éruption hors enclos de 1977 qui détruisit partiellement le village de Piton Sainte-Rose, que les autorités, le Département et le CNRS décident de la construction d'un observatoire volcanologique et en confient la gestion à l'Institut de Physique du Globe de Paris. L'observatoire fut opérationnel fin 1979.

HOTELS @ CO

EVASION

LA RÉUNION :
LES 30 ANS DU GRAND RAID !

ÎLE MAURICE :
LES GORGES
DE RIVIÈRE NOIRE

AFRIQUE DU SUD :
UKUTHULA BUSH LODGE

PHOTO : STUDIO LUMIÈRES.



GRAND RAID trente ans de folie

LE GRAND RAID 2022
FÉTAIT SON 30^e ANNIVERSAIRE
DU 20 AU 23 OCTOBRE
DERNIERS. DURANT
QUATRE JOURS DE COURSE,
RAIDEUSES ET RAIDEURS
N'ONT EU DE CESSÉ
DE SE SURPASSER, FORÇANT
LE COURAGE
ET L'ADMIRATION.



Diaagonale des Fous, Trail de Bourbon, Mascareignes, relais Zembrocail Trail, des noms devenus mythiques dans le monde de l'ultra-trail. Le Grand Raid, la course de toute une île, a 30 ans cette année. Pour cette édition anniversaire, ils étaient près de 6 500 fous de 45 nationalités différentes à s'élancer à l'assaut des sentiers : Belges, Allemands, Portugais mais aussi Japonais, Russes, Australiens, Canadiens, Chiliens, Saoudiens et Réunionnais. À 41 ans, le Basque Beñat Marmisolle a effectué le parcours en 23 heures et 14 minutes après le départ donné à Saint-Pierre. Une belle victoire pour celui qui avait terminé troisième l'an dernier. Six minutes après lui, le Suisse Jean-Philippe Tschumi est arrivé second. L'Américain Ben Dhiman complète le podium, devant sa compatriote la wonder woman Courtney Dauwalter, 37 ans, qui entre dans l'Histoire en étant la première femme à gagner les quatre ultra-trails les plus durs au monde. Anne-Lise Rousset-Séguret et la Suédoise Anne Carlsson complètent le podium. Le premier Réunionnais, Judicaël Sautron, décroche la 9^e place après 22 h 43 de course.

DU BATTANT DES LAMES AUX SOMMETS DES MONTAGNES

Longue de 165 km, la Diagonale des fous traverse La Réunion du sud au nord par Cilaos, Salazie et Mafate. Le départ a été donné de Ravine Blanche Saint-Pierre, le jeudi 20 octobre à 21 heures pour une arrivée le lendemain soir (pour les premiers) à la

Redoute à Saint-Denis. Plus dans le détail, une fois passés les postes de pointage et de ravitaillement, les traileurs se sont dirigés vers le Coteau Kerveguen jusqu'au gîte de la Caverne Dufour. Ils ont ensuite bifurqué vers Cilaos, puis cap sur Mafate par le Col du Taïbit, direction Marla, la Plaine-des-Tamarins et le Col-des-Bœufs pour un passage rapide à Salazie, puis retour à Mafate pour enfin sortir du cirque par la Rivière-des-Galets afin de rejoindre La Grande-Chaloupe, le Chemin des Anglais et enfin le Colorado pour franchir la ligne d'arrivée, au stade de La Redoute.

UNE AFFICHE COLLECTOR À LA HAUTEUR DES 30 ANS...

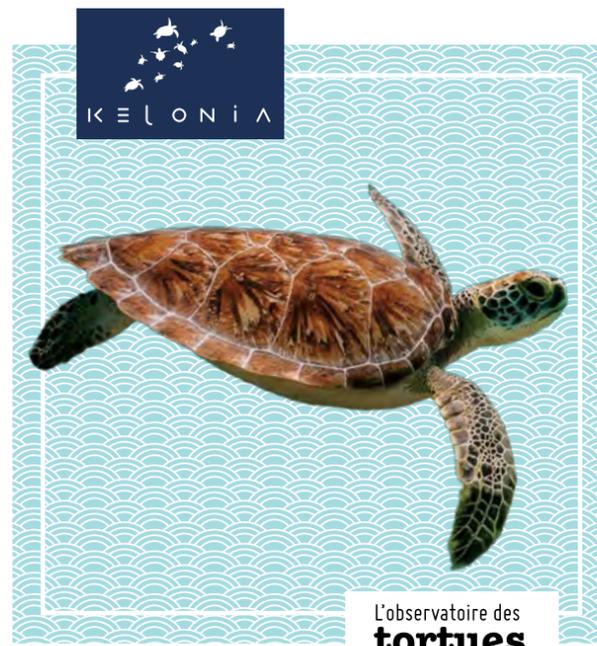
Un tel anniversaire valait bien une affiche à la hauteur de l'événement signée Jace! 30 ans qui coïncide aussi avec la naissance du Gouzou.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La première édition du Grand Raid a eu lieu en 1989. À l'époque, cette course s'appelait la Marche des Cimes, une traversée de l'île de Saint-Denis à Saint-Philippe (100 km de sentiers à réaliser en moins de 55 heures avec un dénivelé positif de 6 000 m). Dès 1990, elle prend le nom de Grande Traversée puis Course de la Pleine Lune en 1993 et Grand Raid dès 1994.

PHOTOS : PHOTOS IMAZ PRESS GR 2022.

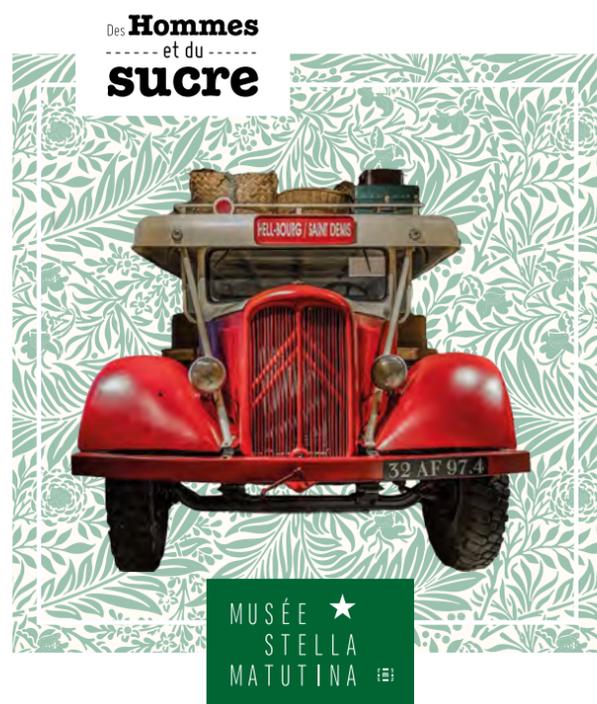
Découvrez les Richesses de notre Patrimoine



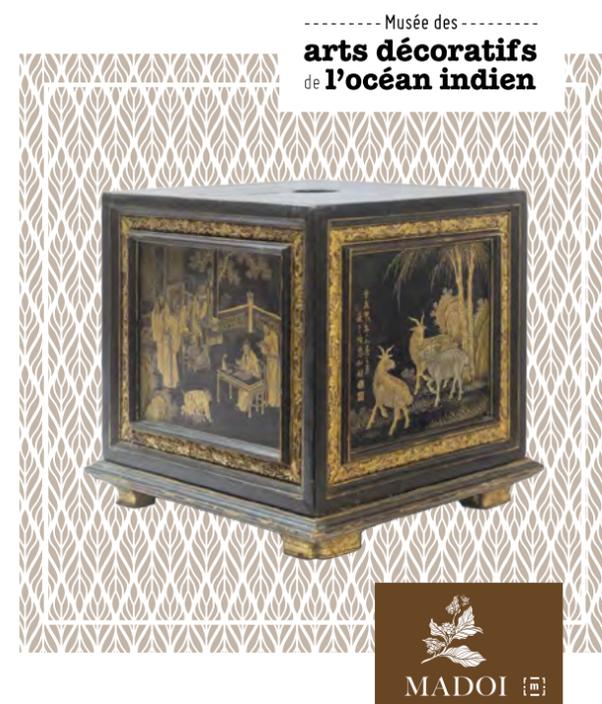
L'observatoire des
tortues



mystères
du Piton de la
Fournaise



MUSÉE
STELLA
MATUTINA



MADOI



ÉLU À LA TÊTE DU GRAND RAID DEPUIS LE 3 JUILLET 2021, PIERRE MAUNIER EST LE 5E PRÉSIDENT DE L'HISTOIRE APRÈS JEAN-PIERRE CHARRON (1993-1994), MICHEL NOËL (1994-1996), ROBERT CHICAUD (1996-2021) ET SERGE VALGRESY (2021).

TROIS QUESTIONS À PIERRE MAUNIER, président de l'association Grand Raid



Quel bilan tirez-vous de cette première année à la présidence ?

Un bilan relativement positif pour quelqu'un qui n'était pas dans le sérail de la présidence. Avec une équipe totalement renouvelée, nous avons dû nous mettre au goût du jour. Alors même si ce n'est pas parfait – car on ne peut que s'améliorer – il est essentiel de préserver l'esprit Grand Raid. C'est-à-dire un événement sportif qui fait participer l'île en entier mais aussi le premier événement financier de l'île et à consonance internationale, le tout dans le respect de la nature et du sport.



Cette course repose aussi sur les bénévoles... Combien étaient-ils au total ?

En effet, nos 1 500 bénévoles étaient répartis sur toute l'île (accueil, contrôles, remise des dossards...) durant près de 96 heures. Mais je tiens à préciser que le Grand Raid n'existerait pas sans le soutien de nos 70 partenaires.

Le Grand Raid, une vitrine sportive de La Réunion à travers le monde ?

Tout à fait ! Mais aussi un savoir-faire. Mes prédécesseurs ont su donner un cachet à cette course et je m'inscris dans cette droite ligne. Il existe toute une économie autour de cette course internationale. Petite anecdote au passage : l'un de mes directeurs de course est récemment parti au Pérou et a rencontré un groupe de Japonais dont l'un d'eux, ancien participant, portait une casquette du Grand Raid. Tout est dit !



EN BREF

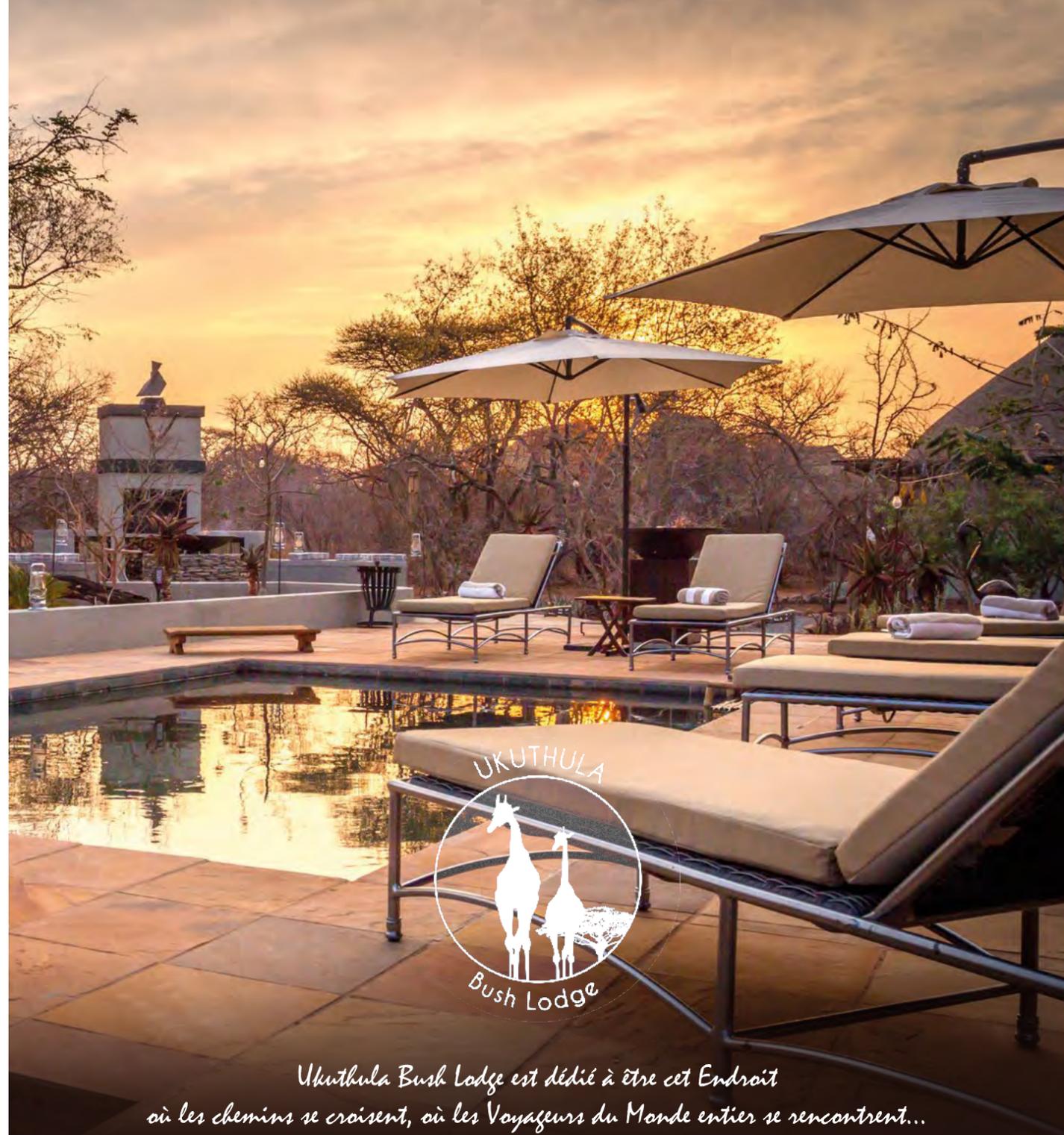
Les deux derniers fous arrivent main dans la main. Le Normand Laurent Marin et le Breton Jean-Philippe Frontigny ont passé trois nuits et trois jours dans les sentiers et ont passé la ligne d'arrivée main dans la main, accompagnés de Beñat Marmisolle.

Le défi sportif et solidaire des joëlettes. Grâce à deux joëlettes, à l'association Réunion Aventures Joëlettes et à une cinquantaine de bénévoles, onze personnes à mobilité réduite ont participé à cette Diagonale des Fous.

Le retour de Marcelle Puy en 2023. La « Reine Marcelle » et ses cinq couronnes (1995, 2002, 2007, 2009, 2010) est l'athlète la plus sacrée sur la Diagonale des Fous. À l'occasion des 15 ans de la team Prudence Créole et des 160 ans de l'entreprise l'an prochain, elle rehaussera ses baskets.

La team Koh-Lanta en force. En participant au Grand Raid 2022 avec la team "Koh-Lanta", Denis Brogniart a concrétisé l'un de ses rêves. Son équipe est arrivée 15^e du relais Zembrocal.

PHOTOS : PHOTOS IMAZ PRESS GR 2022, PIERRE MAUNIER, IMAZ PRESS REUNION.



Ukuthula Bush Lodge est dédié à être cet Endroit où les chemins se croisent, où les Voyageurs du Monde entier se rencontrent... Créé au sein d'une Nature préservée, Ukuthula vous offre l'expérience unique d'un retour aux sources authentique...



Ukuthula Bush Lodge 4* - Hoedspruit - Limpopo - SOUTH AFRICA
Tél : +27 76 466 61 96 - Email : ukuthula.bushlodge@gmail.com



MAURICE, Plongée dans la nature sauvage des gorges de Rivière Noire

LE PARC NATIONAL DES GORGES DE RIVIÈRE NOIRE EST L'UN DES PLUS IMPORTANTS ESPACES NATURELS DE L'ÎLE MAURICE ET CONSTITUE UN VÉRITABLE POUMON VERT. PÉNÉTRÉZ AU CŒUR DE CE SITE EXCEPTIONNEL QUI TIENS LA PROMESSE D'UN SPECTACLE GRANDEUR NATURE.



L'intérieur de l'île Maurice regorge de trésors parmi lesquels un véritable sanctuaire qui ne fait qu'un avec la nature. Créé en 1994, le parc national des gorges de Rivière Noire se situe dans le sud-ouest de l'île et s'étend sur 70 km². Le parc est parcouru de forêts primaires entremêlées, de somptueux canyons et de pitons majestueux. Des vues à couper le souffle s'offrent à vous depuis les sommets du parc, alors qu'à vos pieds s'étend une soixantaine de kilomètres de sentiers balisés, véritable paradis pour les amateurs de randonnées de tous niveaux... Au fil des balades se dévoile un écosystème unique abritant plus de trois cents espèces végétales et animales. Vous croiserez dans cet environnement huit espèces d'oiseaux endémiques dont la perruche de Maurice, le pigeon rose, la crécerelle et neuf espèces de mammifères. Le parc est reconnu réserve de biosphère par l'UNESCO depuis 1977. Les excursions en VTT font partie des activités phare des gorges de Rivière Noire. Le vélo est un moyen de déplacement doux qui permet de découvrir rapidement ce vaste site naturel. De nombreux sentiers de randonnée s'offrent aux vététistes désireux de s'aventurer dans les endroits les plus préservés du site. Les plus téméraires se laisseront séduire par une descente au cœur des gorges en canyoning, un moyen de découvrir le parc national autrement. Débutants comme confirmés sont les bienvenus car tous les parcours y sont parfaitement adaptés.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le sentier de Mare aux Joncs ouvre la voie à la cascade éponyme, que l'on atteint après deux heures de marche depuis l'une des entrées du parc. Une randonnée accessible à tous durant laquelle il faudra traverser plusieurs cours d'eau.

Le piton de la Petite Rivière Noire est la plus haute montagne de l'île. Il est situé dans le parc national des gorges de Rivière Noire.

Le sentier de Bel Ombre, long de 18 km et d'un dénivelé de 400 m, mène jusqu'aux limites sud du parc au son des oiseaux endémiques et des roussettes. Peut-être y croiserez-vous des singes...

La forêt de Macchabee, facilement accessible, regorge de belles essences locales comme l'arbre de Natte, dont les fruits contiennent une pulpe riche en latex appréciée des ébénistes, le colophania, qui a donné son nom à la résine utilisée pour durcir les cordes des violons et le tambalacoque également appelé arbre à Dodo.

ACCÈS

L'un des accès aux gorges est la route de Plaine-Champagne, un itinéraire aux remarquables points de vue sur la nature, dont un panorama sur les spectaculaires cascades Alexandra.

CONSEILS

Pour visiter le parc dans les meilleures conditions, il est préférable de s'y rendre tôt le matin, au risque sinon d'essuyer quelques gouttes de pluie. Prévoyez également de l'antimoustiques et de bonnes chaussures de marche. Et si vous souhaitez découvrir le parc en pleine floraison, programmez votre visite entre septembre et janvier, période qui correspond à l'été austral.

PHOTOS : HUGUES MATHERS, LILY PICS, XAVIER COIFFIC



Les plus belles connexions se font à La Réunion.

www.zeop.re

zeop

UKUTHULA

plus qu'un lodge, c'est une expérience

TOMBÉS AMOUREUX DE L'AFRIQUE DU SUD ET DE SES PAYSAGES MAJESTUEUX EN 2008, KARINE ET FABIAN ONT QUITTÉ LA RÉUNION DIX ANS PLUS TARD POUR CRÉER L'UKUTHULA BUSH LODGE, DANS UNE PETITE RÉSERVE ANIMALIÈRE À 40 MINUTES DU PARC NATIONAL KRUGER.



Originaires de La Réunion, votre compagne Karine et vous avez créé l'Ukuthula Bush Lodge en 2019. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ainsi que votre parcours à tous deux ?

Originaires de Cilaos, ma femme Karine a grandi près d'une nature généreuse et magnifique dans les Hauts de cette île majestueuse où elle a exercé le métier de professeur des écoles en maternelle durant vingt ans. Moi, Fabian, je suis né dans un petit village vosgien. Très tôt, j'ai le désir d'aller voir ailleurs car je rêve d'aventure, d'horizons lointains. J'arrive donc à La Réunion en 1990 et j'y passerai 28 ans de ma vie. J'y pratique mon métier d'orthophoniste entre l'Étang-Salé et Saint-Pierre et, aussi souvent que je le peux, je continue à "aller voir ailleurs". Nous nous sommes rencontrés il y a maintenant une vingtaine d'années et ce fut le début d'une belle histoire...

Qu'est-ce qui a motivé ce changement de vie et de cadre, à quelques heures de vol de La Réunion ?

Dans un monde qui devient de plus en plus insensé, où de plus en plus de gens ont du mal à se sentir à leur place, il arrive un moment où l'on se dit qu'il est grand temps de rallumer les

étoiles, d'amener un peu de lumière en créant un bel endroit que l'on partagerait avec tous ceux qui souhaitent retourner un peu plus à l'essentiel. Ukuthula est né de ce désir de vouloir accueillir le monde dans notre univers empreint de quiétude et de sérénité, au cœur d'une nature encore préservée où Être reste plus important qu'Avoir...

Dans la langue zoulou, ukuthula signifie paix et sérénité. Est-ce l'esprit Ukuthula Bush Lodge ?

Nous avons choisi ce nom car il correspond parfaitement à l'état d'esprit du lodge, un endroit dédié à la quiétude et à la contemplation. Nous invitons toutes et tous à se rencontrer, échanger et partager dans ce lieu paisible. La nature environnante et ses murmures vous invitent à une totale déconnexion, un retour vers vous-même.

Y avez-vous intégré des éléments de déco ou autre en référence à La Réunion ?

Notre lodge africain est forcément parsemé çà et là d'objets, de meubles, de pierres, de bois, de souvenirs directement liés à La Réunion. Si vous laissez cheminer votre regard, vous y trouverez des chaises du Gol, un jour de Cilaos, de l'artisanat en vétévier, de la vanille Bourbon mais aussi des éclats



PHOTOS : UKUTHULA BUSH LODGE.



de lave du volcan, des pierres polies du bord de mer ou de la rivière Langevin, des pièces de bois flotté de la plage de l'Étang-Salé, du sel de Saint-Leu, du rhum de Saint-Louis et tant d'autres trésors encore...

Quelles sont les activités à pratiquer à partir de votre établissement ?

Ukuthula Bush Lodge est situé dans la petite ville d'Hoedspruit, à seulement 50 minutes du parc national Kruger, une des plus grandes réserves animalières naturelles d'Afrique. De nombreuses autres visites et activités sont possibles depuis le lodge, comme la visite du magnifique Blyde River Canyon ou des centres de réhabilitation Moholoholo et Hoedspruit Endangered species...

Et au sein du lodge ?

Au lodge, vous profitez de la piscine, vous vous promenez et/ou conduisez dans le Hoedspruit Wildlife Estate à la rencontre des girafes, impalas, nyalas, koudous, gnous, phacochères et bien d'autres... Beaucoup d'autres activités sont possibles comme la randonnée, l'équitation ou la montgolfière.

L'Ukuthula Bush Lodge est donc conçu à votre image ?

Ukuthula est notre création, emplie de ce que nous sommes et de la combinaison de nos deux vies. Presque tous les meubles, objets, bibelots, décoration ont une histoire... Ukuthula n'est pas qu'un lodge, c'est une Expérience. D'ailleurs, notre fils Mahé, 18 ans, nous épaula depuis le début de cette aventure. Après deux ans en école privée à Hoedspruit, il a intégré cette année

Saint Alban College à Prétooria et est totalement bilingue.

En parallèle, vous avez ouvert La Baguette, une boulangerie française. Était-ce une façon « de rebondir » durant la crise Covid ?

Tout à fait. Le lodge étant fermé jusqu'à nouvel ordre, nous devions nous assurer une activité mais aussi quelques revenus... La Baguette était née et nous avions, malgré les difficultés de tous ordres, deux bébés à faire grandir.



Avez-vous d'autres projets ?

L'Afrique du Sud est un pays ouvert à tous les projets. Donc oui, nous continuerons sans doute à avancer et à créer mais c'est une autre histoire...

PRATIQUE
Ukuthulabush Lodge

Informations et réservations : ukuthulabushlodge.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 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 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

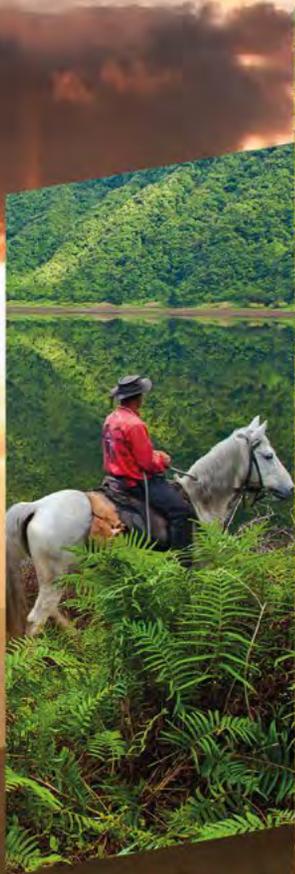
Ouvert 7j/7
de 10h à 18h

700 poissons
coralliens

Tous les jours une
nouvelle animation

© crédit Photo : Gabriel Barathieu

www.aquariumdelareunion.com • 0262 33 44 00



À LA RÉUNION, LES VACANCES C'EST TOUS LES JOURS

En famille, entre amis ou en solo, profitez de votre temps libre en semaine, comme en week-end. Découvrez ou redécouvrez les expériences uniques à vivre près de chez vous. Jouez les voyageurs à domicile et prolongez les vacances... Dans votre quotidien !

Ansamn' profitons chaque jour des trésors de notre île en respectant sa nature et ses habitants. Privilégions les produits locaux, les circuits courts, la mobilité douce et les transports en commun.

#EXPLORE
LA RÉUNION !
AVEC LES OFFICES DE TOURISME



FÉDÉRATION
RÉUNIONNAISE
DE TOURISME



Cette campagne
de promotion
est cofinancée par
l'Union Européenne

Cette campagne a été cofinancée par l'Union Européenne et la Région Réunion.