

Signature

N°15

BY HOTELS & CO

La Réunion

créatrice de talents !

INSTANTANÉS

Le Palm Hotel & Spa dévoile ses nouvelles Suites

ENVIRONNEMENT

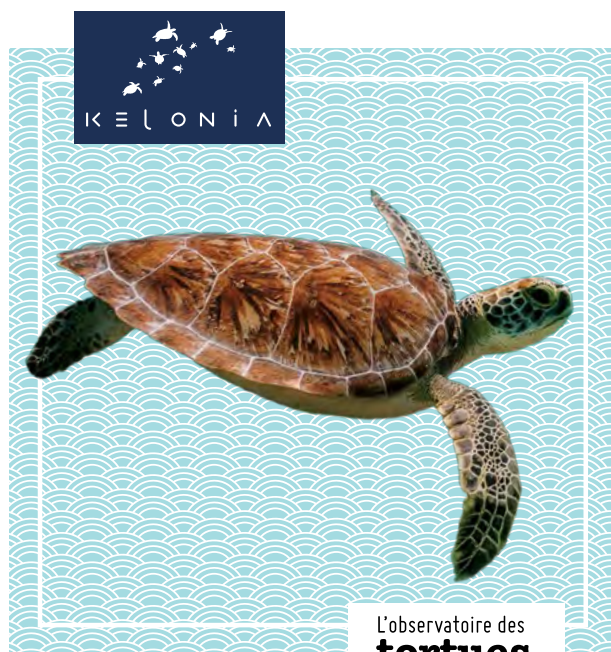
Les Jours de la Nuit, protéger son environnement nocturne

COUP DE CŒUR

A la découverte des tunnels de lave



Découvrez les Richesses de notre Patrimoine



Notre belle histoire continue...

Il y a 27 ans naissait Iloha, notre authentique et chaleureux hôtel 3 étoiles aux charmes secrets, suivi 11 années plus tard par le Palm, véritable joyau du Sud sauvage suspendu entre ciel et mer. Nos trésors réunis sous la même entité depuis dix ans aujourd'hui... Et c'est avec beaucoup d'émotion et de fierté que nous soufflons ces bougies en compagnie de notre fils, Léo, qui rejoint l'aventure Hotels&Co à nos côtés.

Une aventure humaine qui s'écrit désormais à trois, aux côtés de nos collaborateurs, et c'est tous ensemble que nous continuons à penser, imaginer et concevoir l'hôtellerie de demain. Plus que jamais tournés vers l'avenir et portant haut et fort les valeurs de partage et d'hospitalité, nous sommes très heureux de vous dévoiler dans ce nouveau numéro de *Signature by Hotels&Co* notre secret de famille : la transformation des 14 Suites du Palm.

Comme une évidence, les Suites ont été pensées pour les familles et placent l'enfant au cœur de ce nouveau projet qui s'inscrit dans la tendance « Kidding ». Recevoir nos hôtes, petits et grands, sans renoncer aux exigences des parents, un nouveau défi, une nouvelle expérience familiale, exclusive et exceptionnelle qui, nous en sommes sûrs, saura vous séduire.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à découvrir ces nouveaux hébergements et notre univers tout au long de ce magazine que nous en avons eu à préparer cette édition, et nous vous souhaitons à tous une bonne lecture.

Michel et Nanou Jam
Président et Directrice Générale d'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'Alailleurs - 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 : **Sandrine Foy** sandrinefoy@outlook.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Véronique Weber**, **Studio Lumière**, **Lionel Ghighi**, **Flyingprod**, **Destination Sud Reunion**, **Georges Haenel**, **Mickaël Gresset**, **J.P Bouchiat** / 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

16



12



- 6 INSTANTANÉS : *Le Palm Hotel & Spa dévoile ses nouvelles Suites*
- 8 HOTELS & CO – TENDANCES
- 10 CULTURE : *Maéva Fourez, jeune diva du Jazz*
- 12 SHOPPING : *Gourmandises, mode, bijoux : faites votre choix !*
- 16 MUSÉES : *Le Bestiaire du MADOI*
- 18 CARNET SECRET : *Sibu Manaï, artiste pop-kréol*
- 20 CRÉATEUR LOCAL : *Luc Legendre, donner de la mémoire à l'éphémère*
- 22 PARTENAIRE : *Le Domaine de Bellevue, le goût de la vanille*
- 24 SUCCESS STORY : *La Distillerie Rivière du Mât se lance dans le spiritourisme*
- 26 PRODUCTEUR LOCAL : *Les Cabosses Ailées, le goût du chocolat Péi*
- 28 HOTELS & CO – ATTITUDES
- 30 LA CAVE DU PALM : *Les vins sud-africains ont la cote !*
- 32 BIEN-ÊTRE : *Le soin Relax Coco*
- 34 PORTRAIT : *Julien Joséphine, Chef à Iloha*
- 36 ÉVÈNEMENT : *Le Réunion Comedy Fest, rendez-vous incontournable de l'humour*
- 38 ENVIRONNEMENT : *Les Jours de la Nuit*
- 40 HOTELS & CO – EVASION
- 42 ÉVASION RÉUNION : *Au cœur des tunnels de lave*
- 46 ÉVASION INTERNATIONALE : *Cap sur le Cap !*
- 50 L'AQUARIUM DE SAINT-GILLES

PHOTOS : BESTIAIRE, ANTONIO PRANON, KYLEFROMTHENORTH, HURRICANE.

I L E M A U R I C E

Vivez

notre île



Anouche & Asheer, Artiste

Ressentez l'énergie de notre île et laissez-vous surprendre.
Par des expériences authentiques, des aventures uniques
et des sourires inoubliables.
Vivez l'île Maurice à chaque instant.

Maurice

mauritiusnow.com



YOYOSO



CRÉDIT PHOTO : NOURMAMOD TAHORA ROUMANA

69 BD DU CHAUDRON 97490 SAINTE CLOTILDE
55 RUE JULIETTE DODU 97400 SAINT DENIS
C.C CAP SACRÉ COEUR 97420 LE PORT

Rejoignez nous





**LES SUITES
SE SONT OFFERTES
UNE CURE
DE JOUVENCE !**

- Les nouveaux intérieurs ont chacun été imaginés comme des havres de paix, des lieux à la fois apaisants et élégants où se ressourcer en couple ou en famille.
- Le mobilier réalisé sur-mesure par un artisan local s'accorde parfaitement avec les matériaux nobles et naturels pour une parfaite harmonie entre modernité et tradition.
- Tour du propriétaire de ces cocons au luxe discret qui conjuguent au pluriel confort, technologie et écologie...



PHOTOS : DR.

HOTELS & CO

TEN DAN CES

CULTURE LOCALE :
MAÉVA FOUREZ

SHOPPING

MUSÉES

CARNET SECRET :
SIBU MANAI

CRÉATEUR LOCAL :
LUC LEGENDRE

PARTENAIRE :
DOMAINE DE BELLEVUE

SUCCESS STORY :
DISTILLERIE RIVIÈRE
DU MÂT

PRODUCTEUR LOCAL :
LES CABOSSES
AILÉES

PHOTO: MICKAEL GRESSET.





MAÉVA FOUREZ S'IMPOSE SUR LA SCÈNE MUSICALE RÉUNIONNAISE COMME UNE JEUNE DIVA DU JAZZ INSPIRÉE PAR ELLA FITZGERALD, ARETHA FRANKLIN, WHITNEY HOUSTON, BEYONCÉ OU ENCORE MARIAH CAREY. UNE JEUNE FEMME QUI PORTE HAUT LES COULEURS ET LES VALEURS DE SON ÎLE, DONT LE PREMIER ALBUM DEVRAIT SORTIR AU SECOND SEMESTRE 2023.

MAÉVA FOUREZ

jeune diva du jazz



PHOTO : DANIEL WOLFF PHOTOGRAPHY ET JULIEN MANGROO PHOTOGRAPHIE.



Son timbre de voix clair et limpide en fait vibrer plus d'un, passant du scat le plus hardi au blues et à la soul. Sa technique et sa maturité vocale lui permettent les plus grandes audaces en termes de styles musicaux et d'interprétation. Ses artistes favorites ? Des divas de renommée mondiale : Ella Fitzgerald, Tina Turner, Aretha Franklin, Sarah Vaughan jusqu'aux artistes modernes comme Whitney Houston, Beyoncé, Rihanna, Sia ou encore Adèle... Son aisance et sa fragilité sur scène font frémir petits et grands à chaque note. Elle, c'est Maéva Fourez, jeune artiste réunionnaise qui prône la nécessité de s'accomplir par ses propres choix sans se préoccuper du « qu'en-dira-t-on ». Après ses études de droit, dont elle est sortie diplômée haut la main, elle a fait le choix du chant. La passion, l'envie de partager et d'aimer à travers la musique ont été plus forts. Elle est « sortie de sa zone de confort » – comme elle se plaît à dire – en osant s'attaquer à un répertoire jazz dès 2012. Par la suite, elle s'est laissée séduire, sur conseil de ses proches, par les influences musicales des grandes chanteuses américaines sans perdre de vue les valeurs de son île : « En octobre 2022, le concert hommage à Ella Fitzgerald, Aretha Franklin et Tina Turner a beaucoup plu. Ce pari audacieux de reprises a payé et je souhaite maintenant sortir un album avec mes propres textes. Mes racines et mes origines seront le fil rouge de cet album afin de pousser mon projet artistique le plus loin possible et mettre La Réunion en première ligne. » En effet, si jusqu'à présent Maéva adoptait un registre de reprises, elle travaille actuellement sur ses propres com-

positions pour son album qui devrait sortir au second semestre 2023. Son single intitulé *Menteur* (version française de *Lyer*, sorti en 2021) a vu le jour mi-mai. Elle suit également une formation de coach vocal et est en pleine création de sa boîte de production. Bref, une jeune artiste épanouie qui trace sa route avec succès !

CI OU ÇA ?

- Une chanson emblématique de La Réunion : *Batarsité* de Danyèl Waro pour son côté revendicatif (chaque Réunionnais a sa place dans la société) et le fait qu'il mette aussi en avant le métissage de notre si belle île
- Les Hauts ou les Bas : les Hauts parce que j'aime la nature
- Un plat : le cari ti-jacques boucané de maman
- Un fruit : la mangue José, la base
- Un légume : même si je n'aime pas les légumes, j'adore au moins le concombre
- Un quartier : le quartier Cow Boy du Port que j'affectionne particulièrement pour y avoir grandi et où j'aimais bien me promener avec mes parents, même après avoir déménagé plus tard sur Saint-Paul
- Une couleur : arc-en-ciel pour son mix de couleurs
- Partir ou revenir : partir pour mieux revenir
- Passé ou présent : le présent

1



Concept-store : SAFLA

Une belle histoire de famille

Une véritable institution que l'enseigne Safla, en plein cœur de Saint-Denis et de Saint-Pierre ! On y trouve mobilier sur mesure – intérieur et extérieur –, luminaires, décoration, linge de maison et depuis peu un concept-store proposant accessoires, bijoux, prêt-à-porter et home-wear, sans oublier la palette savoureuse des sirops Monin aux multiples parfums... Toutes ces richesses et fragrances en provenance de pays de légende, délicieusement exotiques, exhalent comme un écho des fastes du style "Compagnie des Indes", qui évoquent les comptoirs de Pondichéry, Chandernagor, Yanaon, Karikal, Mahé ou encore la route de la soie... Transmis de père en fils et fille depuis 1953, Safla s'impose aujourd'hui comme un commerce moderne mais riche de ses origines, achalandé avec goût pour satisfaire une clientèle exigeante, et fidèle.

• Saint-Denis au 80, rue Jean Chatel et Salam Namasté.
Saint-Pierre au 52, rue François de Mahy.

Mobilier & Déco : ROUGE CÉLADON

Enchanter les intérieurs avec poésie

Lancée depuis une vingtaine d'années par Coraline et Fabrice, un duo d'entrepreneurs voyageurs, Rouge Céladon est une marque de décoration intérieure inspirante et chaleureuse qui propose des sélections originales et métissées dans ses deux boutiques de Saint-Gilles et de Saint-Denis ainsi que sur son e-shop. La marque affectionne particulièrement le mélange des genres et met en scène une offre éclectique composée de meubles anciens et contemporains, de luminaires et d'objets déco. Côté linge de maison, art de la table, papeterie et accessoires, Rouge Céladon développe grâce à son studio créatif des collections uniques souvent en clin d'œil à La Réunion. « *Passionnés par notre métier, nous sommes animés par le désir constant de créer et de tisser des liens pérennes avec nos clients, nos équipes et nos fournisseurs* ».

• Saint-Denis :
33, rue Alexis de Villeneuve
au 0262 23 39 05
Saint-Gilles-les-Bains :
1, rue des Brisants
au 0262 33 00 89
www.rougeceladon.com

3



2

Création : HURRICANE

Les lunettes solaires en bois made in Réunion

Une marque réunionnaise avec une forte identité locale, imaginée pour offrir une alternative de qualité aux lunettes classiques. Créée en 2015, Hurricane propose des lunettes en bois d'exception. Chloé et Valentin, les deux jeunes entrepreneurs à l'origine de la marque, conçoivent et dessinent entièrement des montures uniques aux finitions soignées, inspirées de modèles des années 50. La spécificité de Hurricane est le bois importé en couches multilaminées : noyer, érable, ébène du Mozambique ou du teck pour davantage de résistance aux conditions climatiques. « *Nous avions ce désir d'utiliser un matériau naturel à faible impact environnemental. À l'avenir, on espère utiliser du bois de La Réunion et, pourquoi pas, des matériaux renouvelables comme du bio-plastic,* » insistent les deux créateurs, dont le succès ne s'est pas fait attendre.

• hurricane-workshop.com
wecare@hurricane-workshop.com

PHOTOS : SAFLA, ROUGE CÉLADON, RUDOLPHE ODOIN ET DR.

DAMMANN

FRÈRES

CRÉATEUR DE THÉS ET D'INFUSIONS
www.dammann.fr

*Retrouvez l'ensemble
de la gamme de thés et d'infusions
chez Frais Import*



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

4

Textile : BALIBREEZE

Surfe sur la vague éco-responsable

Surfer tout en participant à la protection des océans. C'est le parti pris de Balibreeze, marque de maillots de bain tendance et de qualité, lancée depuis deux ans par la surfeuse Chloé Louvin. Ses maillots de bain s'inscrivent en effet dans une démarche éthique et durable car élaborés à partir d'Econyl, une fibre de nylon 100 % recyclée et recyclable, fabriquée à partir de déchets plastiques collectés dans les océans comme les filets de pêche par exemple. Il s'agit de modèles exclusifs fabriqués à Bali en quantité limitée, Chloé souhaitant offrir au client un produit unique. Par ailleurs, les maillots sont adaptés aux sports aquatiques, en particulier le surf, et certifiés UPF50+. En version une ou deux pièces (vendues séparément pour mixer les couleurs), réversibles ou pas, opter pour Balibreeze c'est faire le choix d'un maillot durable et éco-responsable !

• balibreeze.co@gmail.com,
[balibreezeswim](https://balibreezeswim.com), Balibreeze-co.com



Artisanat : L'ATELIER DE MU

Silence ça mousse

Derrière Mu se cache Muriel Terrette, dont les atouts sont précision, rigueur et patience pour créer savons, porte-savons et autres pochettes imperméables dans son atelier-laboratoire des Hauts de l'Ouest. Une passion qui a pris corps pendant le confinement en 2020 et un an plus tard, elle lançait sa petite entreprise qui depuis, ne connaît pas la crise... Pour confectionner ses savons, Muriel trouve toujours le juste et subtil équilibre entre couleurs, fragrance, forme et texture. Elle conçoit ses porte-savons selon son inspiration et ses envies, avec du béton et des pigments de différentes couleurs en harmonie avec ses savons pour une touche d'élégance. « Pour des questions de traçabilité, je ne travaille qu'avec des fragrances cosmétiques en provenance de Nice et Grasse, auxquelles j'ajoute des notes d'huile de coco, d'olive, de ricin, d'amande douce, de beurre de cacao, de karité ou d'argile blanche. » Des produits personnalisables à l'envie, pour les particuliers et les professionnels.

• www.latelierdemu.com, 06 93 01 31 32.



PHOTOS : CHLOÉ LOUVIN, ATELIER DE MU.

LISE CHARMEL



Sidiot

Lingerie Fine

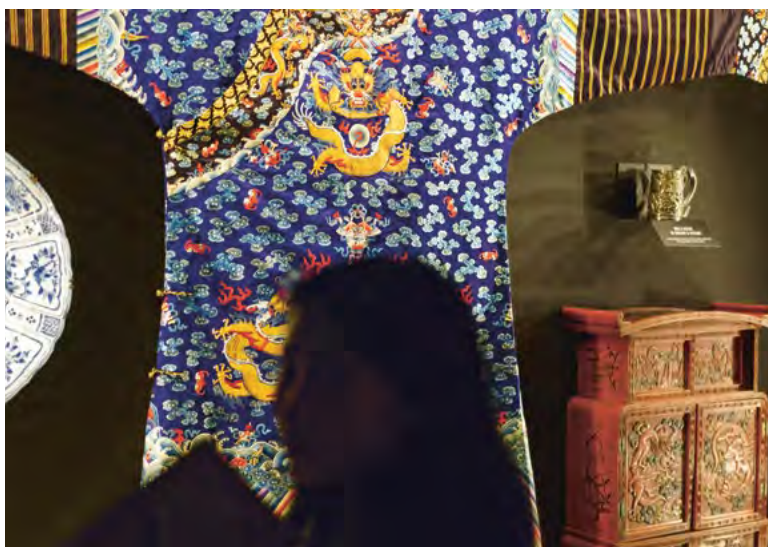
SIDIOT LINGERIE
CENTRE COMMERCIAL GRAND NORD
SAINTE-CLOTILDE
02 62 29 58 40

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

Une riche programmation À LA CITÉ DU VOLCAN ET AU MADOI

ALORS QU'UNE RÉTROSPECTIVE DE L'ŒUVRE
DE KATIA ET MAURICE KRAFFT EST MISE
À L'HONNEUR À LA CITÉ DU VOLCAN,
LE MADOI PROPOSE UNE EXPOSITION
ÉTONNANTE SUR LA SIGNIFICATION DES
REPRÉSENTATIONS ANIMALES DANS L'ART.



à l'histoire, aux mythes et à des proverbes. Les motifs animaliers sont en effet rarement utilisés dans une simple perspective décorative. Dans la culture hindoue, les animaux occupent une place primordiale et jouent un rôle central dans la littérature et la mythologie. Ils se confondent parfois avec les dieux, tel Vishnu ou Ganesh. Depuis des temps reculés, l'homme extrait de l'animal des matières premières, os, peaux, plumes, écailles, etc, pour confectionner des outils, des armes, des vêtements, des éléments de parures, des objets de prestige, sacrés ou artistiques. Les pièces conservées dans les collections du MADOI proviennent pour beaucoup des échanges commerciaux et culturels entre l'Occident et l'Asie au cours des XVII^e et XIX^e siècles. De la même manière, plusieurs pièces présentées sont un bestiaire exotique et/ou fantastique, qui traduisent les influences réciproques de l'Est et l'Ouest et offrent une synthèse originale des formes et représentations iconographiques européennes et asiatiques.



La figuration des animaux est aussi ancienne que l'art. L'abondance des représentations sur tous types de médias (os, pierres, métaux, poteries, etc.) illustrent la place centrale qu'ils occupent dans notre imaginaire et notre quotidien. Le MADOI propose aux visiteurs de découvrir une exposition sur un bestiaire foisonnant, permettant d'admirer différents items façonnés à partir de matière animale, telle que l'écaille de tortue, l'ivoire, l'os, les plumes, ou encore la nacre... Autant de représentations animales pour des objets précieux, liturgiques ou ayant des vertus médicinales, qui témoignent de son importance dans les légendes populaires, les mythes ou croyances des différentes civilisations. L'exposition s'articule ainsi autour de quatre thèmes principaux que sont la symbolique du bestiaire chinois, les animaux du panthéon hindou, l'animal matière et le syncrétisme Orient/Occident. L'art chinois pour commencer, qui foisonne de représentations animales et qui véhicule bien souvent des idées, des vœux de bonne augure, des références à la littérature,

PHOTOS : BESTIAIRE, ANTONIO PRANON.

✱ PRATIQUE

MADOI
MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS
DE L'Océan Indien
DOMAINE DE MAISON ROUGE, ST LOUIS
LE BESTIAIRE DU MADOI
Animaux fabuleux, symboliques, sacrés.
A voir jusqu'au 30 septembre 2023.
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, premier concepteur scientifique 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



✱ PRATIQUE

Exposition : MAURICE ET KATIA KRAFFT, 30 ANS DÉJÀ !
La Cité du Volcan
Visite incluse dans le prix du musée.
cdu.reservations@museesreunion.re
www.museesreunion.fr



PHOTOS : ANTONIO PRANON. KATIA, VAGUE DE LA VIE, MAUNA LOA, 28 MARS 1984.

SIBU MANAÏ

la petite fleur chérie de La Réunion

SIBU MANAÏ EST UNE ARTISTE POP-KRÉOL, AUTEURE-COMPOSITRICE, CHANTEUSE ET MUSICIENNE RÉUNIONNAISE ET ANCIENNE SURFEUSE DE HAUT NIVEAU. RICHE DES VOYAGES QUI L'ONT FORMÉE DEPUIS L'ENFANCE, ELLE EXPLORE LES MÉLODIES ET LES THÈMES DE LA POP, DE LA SOUL ET DU MALOYA (ALAIN PÉTERS, LINDIGO...) TOUT EN NE PERDANT JAMAIS LE FIL ROUGE RÉUNIONNAIS QUI LA GUIDE ET L'INVITE À PRODUIRE UNE MUSIQUE MÉTISSÉE.

Pop, soul maloya et une ouverture grandissante vers d'autres influences, Sibü Manaï, de son vrai nom Justine Mauvin, définit son projet musical comme « une terre de rencontres entre son île et le reste du monde ». Du surf à la musique, cette jeune pépite au talent plus que prometteur qu'on compare souvent à Jaïn, a sorti *Vavanguer*, un premier EP en 2020, puis un second, *Zèl maron*, en mai 2022, édité par le label français Ipanema Music. Elle a récemment été à l'affiche du Sakifo, début juin, une véritable consécration... « J'ai été très heureuse de pouvoir m'exprimer sur le Sakifo, là où d'autres grands artistes se sont produits, et qui plus est sur mon île. J'avais vraiment envie de proposer au public un vrai moment de partage, ancré dans l'expérience présente. » Lorsqu'on lui demande pourquoi avoir choisi ce nom, elle répond tout simplement : « C'est un nom qui vient d'Indonésie, de la tribu des hommes-fleurs qui vivent dans la forêt. J'ai passé du temps chez eux et au terme de mon voyage, ils m'ont donné le nom de Sibü Manaï qui signifie 'chérir la fleur', c'est-à-dire en prendre soin pour qu'elle s'épanouisse ». Adage qui trouve son incarnation en cette artiste lumineuse qui porte avec une infinie reconnaissance un regard sur le monde qui la fascine.



Ton meilleur souvenir d'enfance ? Être allongée à plat, dos sur le sable de la Saline les bains et regarder le ciel rond.

Ton péché mignon ? Les bonbons banane.

Ta playlist du moment ? Steve Reich.

Ton rêve le plus fou ? Rentrer à La Réunion depuis l'Europe en Renault Nevada.

Ta devise ? Évoluer.

Ton artiste créole préféré(e) ? Christine Salem.

Une expression créole ? Goni vid i tien pa dobout.

Ton endroit préféré à La Réunion ? Grand Bassin.

Ta plus grande fierté ? Être réunionnaise.

Ta destination préférée pour surfer ? Le Maroc.

Trois choses qui ne te quittent jamais en déplacement ? Mon kayanm, un carnet, de l'huile d'argan.

PHOTOS : LIL BOE

RIVIÈRE DU MÂT



Créateur de
Grands Rhums.



Découvrez la Distillerie à Saint-Benoît à La Réunion
Visite guidée, Cave à Rhums et dégustations
Réservation obligatoire : resa-boutique@rivieredumat.fr



SIREN 487 619 975

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE GYOTAKU

l'art de donner de la mémoire à l'éphémère

DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LUC LEGENDRE CONSACRE SA VIE AU GYOTAKU, UN ART JAPONAIS DATANT DU XVIII^E SIÈCLE QUI CONSISTE À REPRODUIRE DES EMPREINTES DE POISSONS SUR DU PAPIER OU DU TISSU.



Le gyotaku est un art ancestral et graphique venu tout droit de l'Empire du Soleil Levant, qui a pour but de donner de la mémoire à l'éphémère. À La Réunion, Luc Legendre est le seul artiste, autodidacte qui plus est, à manier cette technique qui consiste à appliquer de l'encre de seiche sur des poissons puis à les compresser sur du papier washi (en fibre de riz) avec patience, méthode et délicatesse.

Ancien restaurateur originaire de Rennes, l'artiste aujourd'hui formateur en cuisine était désireux de donner un autre relief à son enseignement et à la transmission de son métier. « Je travaille à conserver la mémoire d'un produit éphémère amené à être transformé. En réalité, le gyotaku pourrait être considéré comme l'ancêtre de la photographie mais à taille réelle. Avec cette pratique, l'artistique et le culinaire se confondent aisément », résume Luc Legendre.

RESPECTER LE PRODUIT ET EN PRENDRE SOIN

Thons, daurades, saumons, langoustes mais aussi le végétal avec de la vanille, des feuilles de thé, des jamrosas ou encore du café Bourbon... Au gré de son humeur et suivant le fil de son inspiration, Luc Legendre adapte le produit au support et vice-versa, que ce soit sur tissu ou sur papier washi.

Plus important encore et par cohérence avec une démarche écologique et durable, il n'utilise que de l'encre de seiche stérilisée et aucun produit de teinture chimique. « En gyotaku, il s'agit avant tout de travailler le produit, le respecter, d'en prendre soin en étant le plus vertueux

possible. À travers mon art, j'y vois aussi une façon de sensibiliser les gens au respect de ce que nous offre la nature. »

Patience, passion, dextérité et humilité... Des qualités dont sait faire preuve Luc Legendre, qui envisage de travailler les plantes endémiques, afin de mettre en avant la biodiversité de La Réunion.

UN PEU D'HISTOIRE

Inventé au XVIII^e siècle à la fin de l'époque Edo, le gyotaku, développé sur les côtes japonaises, honorait la mer nourricière pour les familles de pêcheurs. Selon la légende, en 1862, le seigneur Sakai qui pêchait avec ses samourais aurait fait une belle prise en pêchant une dorade royale, symbole du bonheur au Japon, qu'il souhaitait offrir à l'empereur Osahito. La trop grande distance ne permit pas d'apporter ce poisson, alors le samourai Naotsuka eut l'idée de capturer son âme et sa beauté en enduisant la dorade d'encre de Chine et en prenant son empreinte sur du papier washi... Le gyotaku était né !

* PRATIQUE

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur la page Facebook ou Instagram de Luc Legendre : www.bzh-gyotaku.com

PHOTO : DR.

Les plus belles connexions se font à La Réunion.

www.zeop.re

zeop

DOMAINE DE BELLEVUE

Pierre Saint-Lambert

« Lès parlé » le goût de la vanille



À SAINT-LOUIS, LA FAMILLE SAINT-LAMBERT CULTIVE DE LA VANILLE À L'OMBRE DES PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES DEPUIS 2011. DES GOUSSES GRASSES, HUILEUSES ET CHARNUES QUI ONT, EN 2022, REMPORTÉ UNE MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS AGRICOLE DE PARIS ET OBTENU LES FAVEURS DU CHEF POTHIN EN 2021.

Des panneaux solaires faisant office de serre, il fallait y penser ! Les Saint-Lambert père et fils ont fait le pari gagnant de ce système vertueux, entre production d'énergie électrique et production agricole, pour cultiver de la vanille planifolia bio, estampillée Domaine de Bellevue. Une vanille qui, en plus d'avoir décroché une médaille d'or au concours agricole de Paris en 2022, a obtenu les faveurs du chef Pothin il y a deux ans pour sublimer ses plats et desserts. Pierre Saint-Lambert propose ainsi deux types de vanille : la vanille gourmet et la vanille cristallisée. La première se caractérise par des gousses bien charnues et non fendues délivrant un délicat parfum envoûtant aux notes boisées. Son taux de vanilline supérieur à 2 % en fait une vanille idéale pour les préparations culinaires à longue durée de cuisson, tels que les plats en sauce et certains desserts. La vanille cristallisée, quant à elle, est issue d'un affinage de 18 à 24 mois dans des malles en bois de Tamarin et se caractérise par un parfum intense et par l'apparition de cristaux de sucre vanillés naturels



BIENVENUE DANS UN MONDE DE SAVEURS EXTRAORDINAIRES

À quelques encablures de son exploitation, Pierre Saint-Lambert dispose d'une boutique à Saint-Louis. Le Comptoir de la Vanille, une véritable caverne d'Ali Baba aux mille et une saveurs locales. Sur place, vous y découvrirez, outre des gousses de vanille d'exception, toute une gamme de produits artisanaux sucrés tels que des confitures de fruits péi, des sirops de fruits et de plantes et des crèmes aromatisées. Achards, confits, huiles et vinaigres parfumés sont également disponibles, sans oublier LA création du chef Pothin, à savoir le célèbre et néanmoins savoureux chutney de palmiste...



grâce auxquels le taux de vanilline dépasse les 2,8 %. Toutes deux diffèrent ainsi de la vanille traditionnelle au parfum certes relevé mais qui est caractérisée par un taux de vanilline de 2 % et un affinage de 12 mois environ. Si, en 2021, Pierre Saint-Lambert peut se targuer d'avoir fait la plus grosse récolte de vanille depuis la création de son entreprise avec 7,5 tonnes, cette année il table, comme l'an dernier, sur un tonnage avoisinant les 5 tonnes. Un métier passionnant qui demande beaucoup de patience. « J'ai commencé à travailler la vanille il y a 14 ans maintenant et c'est un éternel recommencement car on est sur des modes de fécondation manuels, tout comme le ramassage et le tri, même si on a des machines qui nous simplifient certaines tâches. Mais tout comme le chef Pothin, je suis animé par cette passion qui ne me quitte jamais. Si tel était le cas, ce serait le signal pour changer de voie, ce qui n'est pas prêt d'arriver. »

PHOTOS : DR.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1602, Louis XIV tomba amoureux de la vanille et ordonna que des plans soient cultivés sur l'île de La Réunion. Cette tentative se solda par un échec, la technique de fécondation demeurant encore un mystère. Il faudra attendre 1841 et l'ingéniosité d'un esclave, Edmond Albius, pour que l'on découvre comment féconder artificiellement la fleur du vanillier. La méthode qu'il met au point est à ce jour toujours en vigueur et ce savoir-faire ancestral se transmet de génération en génération.



✱ PRATIQUE

Le Comptoir de la vanille
168B, avenue principale – N1 C – Saint-Louis.
Tél : 0262 59 87 05.
Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 12 h
et de 13 h à 17 h et le lundi de 13 h à 17 h.

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

INAUGURÉE EN 1886, LA DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT EST L'UNE DES PLUS ANCIENNES ET DES PLUS GRANDES DISTILLERIES DE LA RÉUNION. LES AMATEURS DE RHUMS ET D'ARRANGÉS SONT DEPUIS PEU INVITÉS À EN CONNAÎTRE LES SECRETS DE FABRICATION GRÂCE À DES VISITES GUIDÉES AU CŒUR DU SITE.

LA DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT *se lance dans le spiritourisme*



Amateurs de spiritueux ou tout simplement visiteurs de passage, il ne faut pas manquer la toute nouvelle visite de la distillerie Rivière du Mât, à Saint-Benoît, sur le site emblématique de l'ancienne usine sucrière de Beaufonds. Depuis fin 2022, la distillerie propose de découvrir les secrets de fabrication des rhums, ainsi que leurs modes d'élaboration en compa-

gnie d'un guide. Un moment hors du temps, qui permet d'appréhender les savoir-faire séculaires des acteurs de la filière, qui évoluent entre traditions et innovations techniques pour révéler toute la richesse du terroir réunionnais. De la Cheminée, inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques de La Réunion, aux dernières technologies innovantes, c'est un voyage à travers l'histoire du rhum et ses procédés de fabrication qui vous est proposé. Vous découvrirez également que la distillerie Rivière du Mât est la seule de l'île dotée d'un procédé de traitement des résidus de distillation, ce qui en fait une distillerie éco-responsable.

La visite, accessible aux familles, commence par la découverte d'une cave abritant les rhums et arrangés les plus emblématiques de la distillerie, puis les différentes étapes de fabrication du précieux breuvage vous seront dévoilées : de la fermentation à la méthanisation, sans oublier le passage par la Cheminée de Beaufonds et enfin la méthanisation.

Après une immersion au cœur de l'histoire réunionnaise, la visite s'achève par une dégustation des différents rhums. Cette parenthèse permet ainsi d'apprécier les différentes saveurs de ce spiritueux étroitement lié à l'identité locale. Clôturez la découverte de la distillerie par quelques achats.

** La Cheminée de Beaufonds est un vestige de l'usine datant de la fin du XIX^e siècle, restaurée entre 2019 et 2021.*



LA DISTILLERIE EN CHIFFRES

- 34 salariés
- Plus grosse distillerie réunionnaise consommant plus de 65 % de la mélasse locale valorisée en rhum et alcool
- Les plus gros chais de maturation pour le vieillissement dynamique des rhums sous-bois (chêne français)
- Leader local de la vente des rhums vieux
- Les rhums jeunes et vieux ainsi que les arrangés sont reconnus pour leur très haute qualité et souvent médaillés au Concours agricole de Paris
- 50 millions d'euros d'investissement de 2013 à 2022 avec 10 emplois directs locaux créés
- Un procédé de distillation pouvant fabriquer quotidiennement 90 000 litres de rhums à 49°
- 2 unités de méthanisation à taille industrielle valorisant 100 % des effluents et du biogaz produit par la distillerie



TROIS VISITES GUIDÉES PAR JOUR SUR RENDEZ-VOUS

Du mardi au samedi à 10 h 30, 14 h 30 et 16 h 30. Réservation obligatoire (minimum 24 h à l'avance) par téléphone ou par mail. Dégustation dans la Cave à Rhums incluse dans la visite guidée. 20 personnes maximum

- Les tarifs

- Mineurs de moins de 18 ans, obligatoirement accompagnés par une personne majeure : gratuit
- Adulte : 8 €
- Comité d'entreprise : 6 €
- Groupe scolaire : 4 €

- Contacts

Téléphone : 02 62 52 15 11
E-mail : resa-boutique@rivieredumat.fr
Adresse : Chemin de Beaufonds, 97470 Saint-Benoît.



Redécouvrir le goût du chocolat péi avec **LES CABOSSES AILÉES**



Passer les portes de la Bean-To-Bar Factory*, le premier atelier de fabrication de chocolat artisanal de La Réunion, c'est pénétrer dans l'antre de *Charlie et la chocolaterie* version locale. Une immersion dans les effluves de fèves de cacao en provenance

directe de Madagascar, de République dominicaine et du Ghana. C'est aussi la promesse d'un voyage gustatif inoubliable concocté avec amour et passion par le maître des lieux, Richard Lauret. S'il est en effet intarissable sur cet alicament (le chocolat, dans sa version la plus pure, est souvent un réconfortant qui contient nombre de substances antioxydantes bonnes pour la santé), il ne dévoilera cependant pas les secrets de fabrication de ses tablettes éthiques.

« Mon cœur de compétences est le chocolat noir. Dès le départ, j'ai souhaité faire du chocolat noir qui ne contienne aucun arôme, ni conservateur, additif ou beurre de cacao. Il n'y a que la fève et du sucre, bref, un produit pur », indique Richard Lauret. L'objectif est de proposer une expérience gustative différente de celle offerte par les chocolats noirs des grandes surfaces, en mettant en avant le profil aromatique de la fève de cacao ». Chaque tablette est ainsi travaillée avec une plantation spécifique, qu'elle soit de République dominicaine, du Ghana ou, plus près de nous, de la Grande Île. Richard Lauret se fournit en effet chez trois producteurs à Madagascar pour élaborer ses tablettes Grand Cru Single Origin à 80 %, 70 % et 65 % de cacao. Derrière l'appellation Single Origin se cache la volonté de révéler tout le potentiel aromatique d'une fève de cacao en grande partie

*NÉS DE LA PASSION D'UN JEUNE
INGÉNIEUR AGRONOME RÉUNIONNAIS
POUR LE CACAO, LES CHOCOLATS
DE DÉGUSTATION LES CABOSSES AILÉES
NOUS FONT (RE)DÉCOUVRIR
LE VÉRITABLE GOÛT DU CHOCOLAT !*

influencé par la richesse du sol, les microclimats et les pratiques agricoles et post-agricoles.

Les Cabosses Ailées proposent aussi toute une gamme de chocolats dits de partenariat : noir aux éclats de Galabé de chez Alexis Rivière à Sainte-Suzanne, noir au géranium ou aux éclats de gingembre fournis par la Maison du Curcuma à Saint-Joseph, noir au piment produit du côté de Vincendo, blanc aux feuilles de thé et matcha péi issus du Labyrinthe en champ thé de Grand Coude, blanc fleur de galabert, blanc et lait vanille de la coopérative de Bras-Panon et enfin la plus récente création est au café Bourbon Pointu fourni par Jean-Pierre Dami. Plus surprenant, le chocolat noir d'exception à 72 % de cacao Bourbon, entièrement récolté chez trois producteurs locaux il y a deux ans et élaboré en édition limitée du fait d'une faible production consécutive aux passages successifs de Batsiraï et Emnati en février 2021...

Par ailleurs, pour asseoir davantage leur notoriété, Les Cabosses Ailées ont reçu lors de leur première participation au Salon de l'agriculture de Paris en février dernier un très bel accueil de la part des visiteurs. Richard Lauret travaille avec la volonté chevillée au corps et sa philosophie est de produire localement des chocolats de dégustation uniques créés à partir des meilleures fèves de cacao sélectionnées de façon éthique.

Les chocolats des Cabosses Ailées sont disponibles dans les épiceries fines de La Réunion ainsi que dans les Hyper Leclerc au rayon Produit de terroir.

PHOTOS: RICHARD LAURET ET VW



LES ÉTAPES DE FABRICATION

Les fruits du cacaoyer qu'on appelle cabosses sont ramassés lorsqu'ils sont parfaitement mûres. Puis vient l'étape de l'écabossage qui permet d'extraire les fèves de cacao. Vient l'étape cruciale de la fermentation qui va permettre aux graines de développer leurs arômes. C'est aussi durant la fermentation que les fèves perdent leur mucilage, sorte d'enveloppe blanche pulpeuse et visqueuse. Les graines sont ensuite séchées avant d'être torréfiées puis concassées (le cacao concassé est appelé gruë) et broyées très finement pour former une pâte appelée liqueur de cacao. Cette pâte va être malaxée à température élevée dans une machine, qui finalisera le développement des arômes. Le sucre est enfin ajouté ainsi que d'autres ingrédients comme le lait, pour le chocolat au lait par exemple.



BIO EXPRESS

Richard Lauret a 20 ans lorsqu'il s'envole vers le Sud de la France pour un cursus d'ingénieur agronome alimentaire à l'Institut Agro Montpellier. C'est là qu'il s'intéresse au chocolat. Après ses études, il part se perfectionner 6 mois au Brésil puis un an au Vietnam pour acquérir toutes les compétences nécessaires à la transformation de la fève de cacao en tablette de chocolat. De retour à La Réunion, il fonde en 2020 la marque Les Cabosses Ailées et la Bean-To-Bar Factory, inscrite depuis peu dans un circuit découverte initié par l'Ile de la Réunion Tourisme (IRT), destiné au grand public (pas plus de six visiteurs à chaque visite) désireux de percer les mystères de la fabrication des tablettes de chocolat.

**(littéralement de la fève à la tablette)*

HOTELS @ CO

ATTITUDE

LA CAVE DU PALM :
LES VINS
SUD-AFRICAINS

BIEN-ÊTRE :
LE SOIN RELAX COCO

PORTRAIT :
JULIEN JOSÉPHINE

ÉVÉNEMENT :
LE RÉUNION
COMEDY FEST

ENVIRONNEMENT :
LES JOURS DE LA NUIT

PHOTO: STUDIO LUMIÈRE



LES VINS SUD-AFRICAINS ONT LA COTE

AUX CONFLUENCES DES OCÉANS ATLANTIQUE ET INDIEN, ENTRE CIEL ET MER, LE VIGNOBLE SUD-AFRICAIN SE SITUE AU CARREFOUR DE LA TRADITION VITICOLE DE LA VIEILLE EUROPE ET DE L'INNOVATION DES VINS DU NOUVEAU MONDE. TRÈS APPRÉCIÉS ET PRÉSENTS SUR LES PLUS GRANDES TABLES, LES VINS SUD-AFRICAINS SONT ENCORE RELATIVEMENT MÉCONNUS. SÉBASTIEN CHABBERT, SOMMELIER ET CAVISTE-CONSEIL DU PALM NOUS PARLE DE LEURS POINTS FORTS...



COASTAL REGION, DES VIGNES AU PARADIS !

Sans aucun doute l'une des plus belles régions viticoles au monde. Cette zone côtière au nord-ouest du Cap est la plus renommée des régions viticoles d'Afrique du Sud avec deux districts à la réputation mondiale : Stellenbosch et Paarl. Ajoutons Walker Bay près d'Hermanus au sud-est du Cap, avec ses deux propriétés emblématiques, Bouchard Finlayson et Hamilton Russel. Cette appellation face à l'océan a le vent en poupe, son climat modéré lui permettant de produire quelques-uns des meilleurs Pinot noir et Chardonnay du pays.

DES VINS DE CÉPAGE OÙ ROUGES ET BLANCS SONT À ÉGALITÉ

L'Afrique du Sud cultive une centaine de cépages – appelés cultivars – dominés par le Chenin blanc (steen) avec 20 % des surfaces. Malgré leur perte de vitesse, les blancs occupent encore la moitié du vignoble avec le Colombar et surtout le Sauvignon, devenu la pièce maîtresse du vignoble sud-africain et l'un des vins les plus présents à l'export. Il représente aujourd'hui près de 9 400 ha soit près 10 % des surfaces et se cultive dans la quasi-totalité des régions viticoles, notamment sur les terroirs les plus frais comme Stellenbosch, sa véritable terre d'élection. Il est suivi du très médiatique Chardonnay, du Sémillon, du Viognier (un cépage tendance) et du Riesling (également appelé Cape Riesling ou South-African Riesling).

LE PINOTAGE, CÉPAGE PROPRE À L'AFRIQUE DU SUD

Cet emblématique cépage qui couvre encore 7 % du vignoble est aussi productif que rustique. Créé en 1924 par le professeur Perold à l'Université de Stellenbosch, il est issu du croisement Pinot noir et Cinsault (appelé Hermitage), s'accommode de la sécheresse et des grosses chaleurs et s'utilise en mono-cépage ou en assemblage avec le Cabernet Sauvignon. Ce vin aromatique peut donner des crus virils et corpulents qui se révèlent d'excellents vins de garde : robe pourpre, notes de fumé avec des arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de café.

STELLENBOSCH ET PAARL, DES DISTRICTS DE RENOM

Situé à 50 km au nord-ouest du Cap, le district de Stellenbosch concentre les meilleurs vignobles (souvent non irrigués), produisant de superbes vins rouges provenant des coteaux granitiques du Simonsberg et de la région du Helderberg, proche de False Bay. Les blancs tout aussi remarquables se rencontrent surtout à l'ouest sur les sols gréseux de Table Mountain. Paarl, quant à elle, bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen et est bâtie au pied d'une montagne de granit. La production s'est résolument tournée vers les vins secs, à partir de la Syrah, du Viognier et du Mourvèdre avec des rouges désormais majoritaires.

ACCORDS METS & VINS AVEC LE CHEF POTHIN ET SÉBASTIEN CHABBERT

La légine en croûte de corail de langouste, mousseline de chou-fleur, jambon ibérique Bellota et chou chou confit au curry accompagnée d'un Bouchard Finlayson – Missionvale Chardonnay 2019 - Wine of origin Hemel-en-Aarde Valley, Walker Bay.
Le pigeon des Avirons, suprême laqué au poivre épicé, velouté de palmiste au caramel, brèdes de saison se mariera à la perfection avec un Paul Wallace – Black Dog Malbec 2018 - Wine of Origin Elgin.



LE SOIN « RELAX COCO » DE LA CAS'AKEA

UN SOIN RELAXANT PERSONNALISÉ, RECOMMANDÉ
POUR DÉLASSER LES MUSCLES, SUIVI D'UN BAIN AU LAIT
DE COCO RÉGÉNÉRANT...



Le soin Relax Coco – à découvrir seul ou à deux – est la promesse d'une parenthèse enchantée, une véritable évasion permettant de se détendre après un effort. Idéal après une journée de randonnée, de travail ou encore de

farniente à la plage, le soin Relax Coco est une subtile combinaison de relaxation intense et de tonification du corps. Dans une atmosphère délicate, où la musique douce s'accompagne d'essences parfumées et de lumières tamisées, les masseurs et masseuses de la Cas'Akéa invitent à un total lâcher prise. Une bulle de bien-être absolu où le temps est comme suspendu. Un entretien préalable permettra de personnaliser ce massage aux huiles essentielles 100 % naturelles, au délicat parfum de coco et de vanille. Le soin est idéal pour dissoudre les tensions musculaires mais aussi pour stimuler et tonifier le corps. Cette pause sensorielle se conclut de la plus douce des manières avec le bain au lait de coco d'une durée de 20 minutes lors duquel un thé glacé ou une infusion vous seront proposés. Selon Elodie, Spa Manager, « dans une société où le facteur temps est déterminant et où on a tendance à vouloir tout maîtriser, le soin Relax Coco est une invitation à une totale déconnexion ».

✱ **PRATIQUE**
Soin Relax Coco
1 h 20 - 120 €
pour une personne.
www.iloha.fr/bien-etre/



PHOTO : DR.

LES VIRTUOSES DE LA MAINTENANCE AÉRONAUTIQUE

Corail Hélicoptères fait partie de ces entreprises qui rayonnent dans l'Océan Indien, puisqu'outre La Réunion, ils possèdent également des bureaux à l'île Maurice. Pour veiller à la sécurité de tous et au bon fonctionnement de sa flotte d'aéronefs (entretien, réparation et maintenance), des techniciens de haut vol, engagés et passionnés, œuvrent chaque jour en toute discrétion. L'équipe est constituée de 11 personnes, pilotée de main de maître par Frédéric Larguier, responsable d'entretien base principale (REBP). Ici le maître-mot est : exigence ! L'équipe technique est constamment opérationnelle afin de répondre aux demandes de l'aéronautique, un secteur en perpétuelle évolution. C'est l'une des raisons pour lesquelles Corail Hélicoptères a fait de son atelier d'entretien agréé Part 145-0616 (dont la base principale est située à La Réunion et la base secondaire à l'île de Maurice), un véritable référent dans le domaine de la maintenance ainsi que dans celui des voilures tournantes.

Les 11 techniciens sont répartis en trois services avec chacun une feuille de route très précise, à savoir :

- La révision complète des hélicoptères, des moteurs, des pales, etc... effectuée par le service mécanique.
 - Les réparations structurales (rivetage, résine/composite), les traitements de corrosion en passant par la préparation des surfaces à peindre ainsi que la peinture complète d'un hélicoptère, dans un environnement contrôlé (cabine peinture, centrale aspirante de ponçage, laboratoire peinture) sont assurés par le service "carrosserie".
 - Toutes les vérifications et l'entretien de la partie électrique de l'aéronef (batteries, altimètres), la modernisation de l'hélicoptère ou les réparations de câblage électrique sont opérés par le service avionique.
- Ainsi, grâce à leur engagement permanent, la réputation de ces virtuoses de la mécanique aéronautique n'est plus à faire !



PHOTOS : DR.



**PLEIN LES YEUX AVEC
NOTRE SURVOL EXCELLENCE,
BEST-SELLER DE CORAIL
HÉLICOPTÈRES**

L'île Intense n'a jamais aussi bien porté son nom. Et c'est encore plus vrai vu d'en haut ! Notre survol Excellence, d'une durée de 55 minutes, propose un condensé des plus beaux paysages emblématiques de La Réunion ainsi que des panoramas à couper le souffle en un seul vol ! Une véritable invitation au voyage avec un dépaysement garanti. Des cirques de Cilaos, Mafate et Salazie jusqu'au lagon de l'Ermitage, en passant par le mythique Trou de Fer, la forêt primaire de Bélouve, la Vallée de Takamaka, l'unique lac volcanique d'altitude de l'île, puis la Plaine des Sables et sa majesté La Fournaise... L'expérience sera assurément inoubliable. Renseignements et réservations : www.corail-helicopteres.com

JULIEN JOSÉPHINE, CHEF À ILOHA

JULIEN JOSÉPHINE S'ÉPANOUIT AU KOTÉMER ET À LA TRATTORIA DEPUIS 2018. AUPARAVANT SOUS-CHEF, IL A DEPUIS DÉBUT JANVIER 2023 ENDOSSÉ LA TOQUE DE CHEF AVEC POUR VOLONTÉ DE CRÉER UNE CUISINE SAVOUREUSE, MÉTISSÉE ET TYPIQUE METTANT À L'HONNEUR TOUTES LES RICHESSES DE LA RÉUNION.

pour m'avoir inculqué les valeurs de respect et de rigueur et depuis, je sais qu'ils sont fiers de moi, tout comme mon Chef exécutif avec qui j'ai le privilège de m'entendre à merveille ».

Sa technique couplée à une parfaite connaissance des produits locaux font de Julien Joséphine un véritable artiste. Sous la toque, une tête bien faite donc, dont les objectifs futurs sont de prendre le temps de s'épanouir à Iloha. « *Tout est fait pour que l'on s'y sente bien grâce à une direction et un encadrement propices au développement avec une certaine liberté d'action et ça, ça n'a pas de prix.* ».

PRIMÉ À L'ÉDITION 2022 DES TALENTS GOURMANDS

Organisé par le Crédit Agricole de La Réunion en partenariat avec Bottin Gourmand, le concours Les Talents gourmands met à l'honneur chaque année, depuis plus de dix ans, l'ensemble de la filière gastronomique locale. Son concept inédit « du champ à l'assiette » récompense des professionnels répartis dans trois catégories qui, par leur savoir-faire et leur amour du bon produit, célèbrent les richesses culinaires de leur région : les agriculteurs (terre et mer), les artisans des métiers de bouche et les cuisiniers. Dans cette dernière catégorie, Julien Joséphine s'est illustré l'an dernier lorsqu'il était encore sous-chef au Kotémer. Son menu composé de riz-maïs et poisson au gingembre, dorade coryphène mangue carotte verte et avocat a séduit les papilles du jury.

SES CONSEILS À LA JEUNE GÉNÉRATION

« Je conseille fortement aux jeunes de traverser la mer pour se former, apprendre de nouvelles techniques et découvrir de nouvelles saveurs d'autant plus dans les établissements étoilés. Honnêtement, je ne sais pas si mon parcours aurait été le même si j'étais resté à La Réunion. Respect, rigueur et régularité sont pour moi des valeurs essentielles que j'essaie de transmettre à ma brigade. Mon dernier conseil est d'oublier les émissions de télé-réalité en cuisine dont les coulisses sont peu reluisantes ! ».

Sa devise ? Respect, rigueur et régularité. Son métier ? Chef. Ses atouts majeurs ? Perfectionnisme, bonne humeur et une exigence constante de faire plaisir aux clients. Amoureux de son île et de son terroir qu'il défend tous les jours dans les assiettes, Julien Joséphine, 32 ans, a la passion et l'amour de son métier chevillés au corps. Pour lui, la cuisine est synonyme de partage et de transmission. Pourtant, une fois son bac en poche, rien ne le prédestinait à embrasser cette carrière, ses parents l'ayant aiguillé vers l'enseignement, tout comme eux. Après un cursus en espagnol à l'université de Montpellier, il se tourne en 2012 vers un CAP et BP cuisine.

« LA CUISINE, C'EST L'ÉCOLE DE LA VIE »

À son retour à La Réunion en 2016, il intègre L'Orangine au Lux* de Saint-Gilles en tant que chef de partie pendant un an et demi, puis Iloha deux ans plus tard où il gravira les échelons – passant du poste de second à celui de sous-chef pour enfin décrocher le Graal de Chef depuis janvier dernier. Sous l'œil bienveillant du Chef exécutif Kévène Marimoutou, qui place en lui toute sa confiance, il dirige une brigade de 19 personnes qu'il a appris à manager avec bienveillance grâce à un diplôme de formateur acquis en 2021. « *La cuisine c'est l'école de la vie. D'ailleurs, je remercie mes parents*



PHOTOS : MICKAEL GRESSET.

CORAIL
HELICOPTERES



La Réunion
Tél : +262 262 22 22 66

ILE MAURICE
Tél : +230 261 22 66

www.corailhelico.com



LE RÉUNION COMEDY FEST

le rendez-vous incontournable de l'humour

DU 13 AU 19 FÉVRIER, LE RÉUNION COMEDY FEST ÉTAIT DE RETOUR POUR SA TROISIÈME ÉDITION. ENTRE MASTER CLASS ET SOIRÉES DE GALA, DES POINTURES LOCALES ET NATIONALES DE L'HUMOUR ÉTAIENT PRÉSENTES POUR CET ÉVÈNEMENT DEVENU INCONTOURNABLE.



L'humour avec un grand H c'est avec le Réunion Comedy Fest, dont la troisième édition s'est tenue du 13 au 19 février derniers. De nombreux artistes locaux et nationaux ont répondu présent et l'on a pu découvrir Shirley Souagnon, Tristan Lopin, Benji, Céline Kam, Renaldo, Antonia de Rendinger, Laura Domenge, Kader Bueno et Tareek. Une joyeuse

troupe que l'on peut entendre régulièrement sur France Inter et voir sur M6. Pour ses 3 ans, le festival s'est déployé sur toute l'île et jusqu'au cirque de Cilaos. Un programme mêlant soirées de gala, un Tremplin Nouveaux Talents, des comedy club ainsi qu'une master class. Le temps fort de l'évènement a été marqué par la soirée de clôture sur la plage de Cap Homard à Saint-Gilles les Bains, avec comme fil rouge le partage et la connexion avec le public. Depuis 2020, le Réunion Comedy Fest ne cesse de gagner en notoriété, passant même de trois à sept jours de festival.

« J'aimerais que La Réunion devienne une des capitales nationales de l'humour francophone, avoue en toute humilité Julien De Ruyck, directeur du Réunion Comedy Fest. On est sur une bonne lancée et au fil des éditions, on a pu investir de grandes salles à l'image des Téats dépar-

tementsaux et du Théâtre Luc Donat. Cette année, le gala de clôture s'est déroulé à Cap Homard, alors pourquoi pas envisager la plage des Brisants en 2024 avec une éventuelle captation ? L'objectif consisterait à organiser un festival à l'image du Marrakech du rire. La Réunion étant déjà terre de tournages de films, j'estime qu'on a vraiment les infrastructures pour et qu'on peut réellement y arriver. »

À noter que le premier gala du festival a permis de récolter 800 euros au profit de l'association Éclats de l'île, dont la mission est de fournir un soutien émotionnel aux enfants hospitalisés à travers les interventions des 10 comédiens-clowns.

LE RÉUNION COMEDY FEST 2023 EN CHIFFRES

- 3 000 spectateurs
- 30 humoristes pendant 7 soirs
- 7 lieux différents répartis sur toute l'île
- 60 % d'humoristes locaux (Benji, Céline Kam, Renaldo, le gagnant Nouveau Talent, les 8 comiques du Réunion Comedy Club)
- 40 % d'humoristes nationaux (Tareek, Shirley Souagnon, Antonia de Rendinger, Laura Domenge, Kader Bueno et Tristan Lopin)
- Une trentaine de bénévoles et une vingtaine de techniciens sur la plage de Cap Homard

PHOTOS : LOÏS DS.



TROIS QUESTION À JULIEN DE RUYCK

Qu'est-ce qui explique le succès du Réunion Comedy Fest depuis sa création en 2020 ?

J'entends souvent les gens dire qu'ils éprouvent le besoin de rire, surtout en ce moment. Je suis dans le métier depuis 15 ans mais cette troisième édition avait une saveur particulière depuis le Covid. Le festival a démarré en pleine pandémie en décembre 2020. Nous étions alors le seul département français à jouer, les théâtres étaient ouverts, contrairement à la métropole. Un mois avant, je me demandais si je devais maintenir ou pas le festival et j'ai eu raison de m'y tenir. La deuxième année, il y a eu le couvre-feu à 23 h et les conditions météo du moment et, contre toute attente, ce fut encore un succès. Cette année, le gala de clôture sur la plage de Cap Homard a été un défi largement réussi grâce à la participation de la ville de Saint-Paul. Estimez-vous qu'on peut rire de tout ? On se pose cette grande question depuis 30 ans dans le monde de l'humour. Je pense que oui mais avec bienveillance. Le tout c'est de véhiculer de vrais messages et de traiter de réels sujets. Cap sur la 4^e édition... Les dates sont-elles déjà connues ? Il devrait avoir lieu toujours fin février mais les dates sont à peaufiner, en fonction des disponibilités des humoristes nationaux tels qu'Élodie Poux par exemple.



LES JOURS DE LA NUIT

pour se réapproprier nos environnements nocturnes

CONNAÎTRE, AMÉLIORER ET PRÉSERVER NOS ENVIRONNEMENTS NOCTURNES, C'EST TOUT LE BUT DU PROGRAMME INTITULÉ « LES JOURS DE LA NUIT » PORTÉ PAR LE PARC NATIONAL DE LA RÉUNION. L'OBJECTIF EST DE PERMETTRE À CHACUN DE S'INFORMER SUR L'INTÉRÊT DE PRÉSERVER LA NUIT ET D'INCITER LES DIFFÉRENTS ACTEURS, PUBLICS ET PRIVÉS, À « MIEUX ÉCLAIRER » EN FONCTION DES PRATIQUES ET DES USAGES DES CITOYENS. CAR ÉCLAIRER AU PLUS JUSTE EST AUJOURD'HUI INDISPENSABLE.

Lancé en 2020 par le Parc national de La Réunion, le programme « Les Jours de la Nuit » a succédé aux « Nuits sans lumières ». Le Parc national et la SEOR, avec le soutien du CCEE, travaillent désormais autour d'une nouvelle approche : celle de l'environnement nocturne. Il s'agit de concilier enjeux environnementaux et besoins humains en lumière afin d'atteindre un éclairage raisonné à La Réunion, via un accompagnement du grand public et des partenaires locaux. Le but est la sensibilisation et la mobilisation des Réunionnais à une sobriété lumineuse toute l'année. Il permet aussi à chacun de prendre conscience de l'intérêt de préserver la nuit et de se réapproprier ce moment essentiel à la vie. En effet, l'éclairage artificiel provoque une dérégulation des cycles naturels tant chez l'humain qu'au niveau de la biodiversité ; il est aussi à l'origine de factures d'électricité élevées à domicile et dans l'espace public sans compter les perturbations engendrées dans l'observation du ciel étoilé et les recherches scientifiques. Il est donc nécessaire d'éclairer au plus juste en fonction des pratiques et des usages des citoyens.

« Au-delà des extinctions du mois d'avril, le Parc national de La Réunion souhaite aujourd'hui aller plus loin dans sa démarche. En sensibilisant à la fois les Réunionnais sur l'importance d'un environnement nocturne de qualité, non seulement pour les Pétrels qui peuvent être désorientés par les lumières lors de leur migration, mais aussi pour l'ensemble de la biodiversité locale – papillons, insectes, tortues, chauve-souris, plantes... – sans oublier l'être humain. Nous souhaitons faire connaître les différents environnements nocturnes de La Réunion, les valoriser et les préserver quand ils sont affectés dans la manière dont ils sont éclairés », indique Lisa Olivette, coordinatrice du programme Les Jours de la Nuit.

DÉCONSTRUIRE CERTAINS MYTHES

Pour approfondir les connaissances sur les environnements nocturnes réunionnais, un Observatoire Réunionnais du Fénoir est en cours d'élaboration avec notamment l'installation d'ici 2025 d'une quarantaine de capteurs de type TESS-W qui détecteront la brillance du ciel en continu. En fonction des données recueillies

par l'Observatoire, il s'agira de proposer aux collectivités des diagnostics d'éclairage et des alternatives pour mieux éclairer. La seconde mission de l'Observatoire sera de réaliser une étude socio-culturelle sur la façon dont les Réunionnais vivent et s'approprient la nuit afin de mieux comprendre leurs besoins en éclairage. En parallèle, le Parc national de La Réunion mène des actions de sensibilisation auprès des habitants de six territoires pilotes pour qu'ils puissent redécouvrir la nuit sous différents aspects et se réapproprier un milieu mal connu en déconstruisant certains mythes. « Notre souhait est que les habitants d'un même territoire pilote puissent se rencontrer régulièrement au cours de l'année pour échanger autour des notions d'environnement par le biais d'activités et de travaux artistiques. Chaque année, nous leur proposons de finir en beauté en réunissant tous les groupes autour d'un évènement festif permettant de faire dialoguer les territoires. Les élus y sont d'ailleurs conviés », indique-t-on du côté du Parc National.

* PRATIQUE

Plus d'infos sur le site Internet du programme : www.lesjoursdelanuit.re

LE PALM ET ILOHA S'ANCRENT DANS LA DÉMARCHE DU PARC

Très impliqués dans la démarche initiée par le Parc national de La Réunion, les hôtels Palm et Iloha procèdent tous les ans à des opérations de sensibilisation, au travers d'initiations à l'observation du ciel notamment. Durant ce premier semestre 2023, deux séances ont été proposées en partenariat avec l'Association Réunionnaise d'Étude du Ciel Austral, dont le but est justement de promouvoir l'observation de la voûte étoilée. Deux passionnés de l'ARECA se sont ainsi déplacés avec leur matériel pour inviter les résidents des deux établissements hôteliers à lever les yeux au ciel. Une clientèle locale et de touristes très réceptive, qui a appris par ce biais à se réapproprier le fénoir de manière ludique et conviviale, tout en découvrant la voûte céleste de l'hémisphère sud.



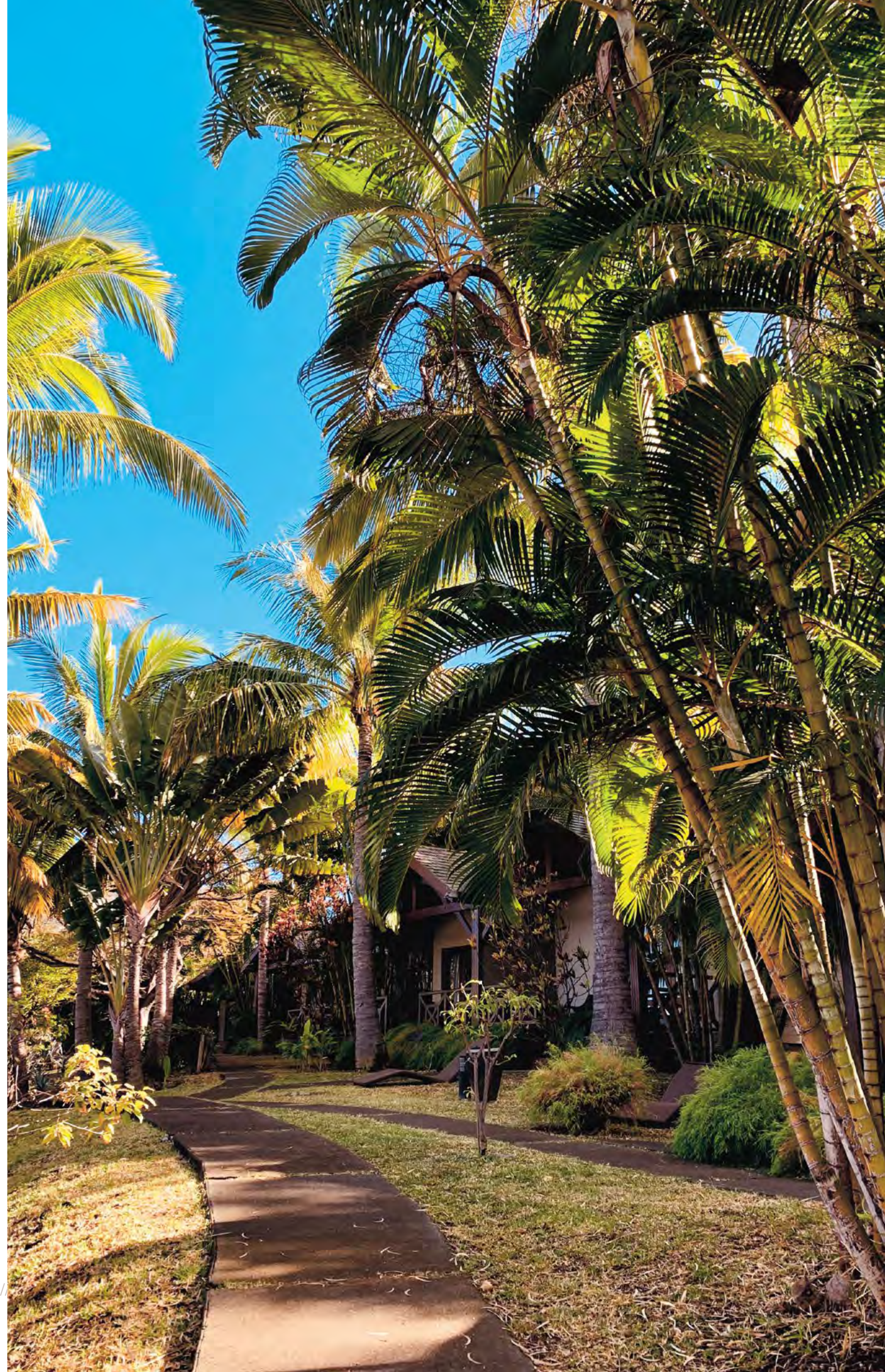
ETIA STION

HOTELS & CO

LA RÉUNION :
LES TUNNELS DE LAVE

AFRIQUE DU SUD :
CAPE TOWN

PHOTO : STUDIO LUMIÈRES.



VERY GOOD TRIP au cœur des tunnels de lave

GRÂCE À SA GÉOLOGIE PARTICULIÈRE ET À SES ORIGINES VOLCANIQUES, LA RÉUNION OFFRE DES PAYSAGES SPECTACULAIRES QUE L'ON PEUT EXPLORER. LES TUNNELS DE LAVE OUVRENT LA VOIE À UN VOYAGE INOUBLIABLE AU CENTRE DES ENTRAÎLLES DE NOTRE PETIT CAILLOU, QUI CACHE UN MILIEU UNIQUE JUSTE SOUS NOS PIEDS. SI VOUS VOUS SENTEZ L'ÂME D'UN JULES VERNE DES TEMPS MODERNES, SUIVEZ LE(S) GUIDE(S) AU CŒUR DU TUNNEL DE L'ÉPERON, DU TUNNEL BLEU ET DU TUNNEL 2004.



À L'OUEST Le tunnel de l'Éperon avec Envergure

Situé à quelques encablures des plages et du lagon, le tunnel de l'Éperon dit aussi du Bassin bleu, mesurant 400 m de long et datant de plus de 300 000 ans, est l'un des plus anciens tunnels de lave de l'île. Il résulte de l'activité volcanique du Piton des Neiges, à l'origine de la création

de La Réunion. Durant 3 h 30, encadrés par un guide spéléo d'Envergure, les visiteurs découvrent un environnement époustoufflant. Tout au long de l'itinéraire, le guide délivre des explications sur le volcanisme et la naissance de ces formations souterraines. On y découvre un environnement vierge de végétation parsemé de stalactites et stalagmites de lave, formées lors de la vidange du tunnel mais aussi différentes

PHOTOS : JEFF BEGUE TIMAUL, BRIEUC COESSENS IMAGIRUN

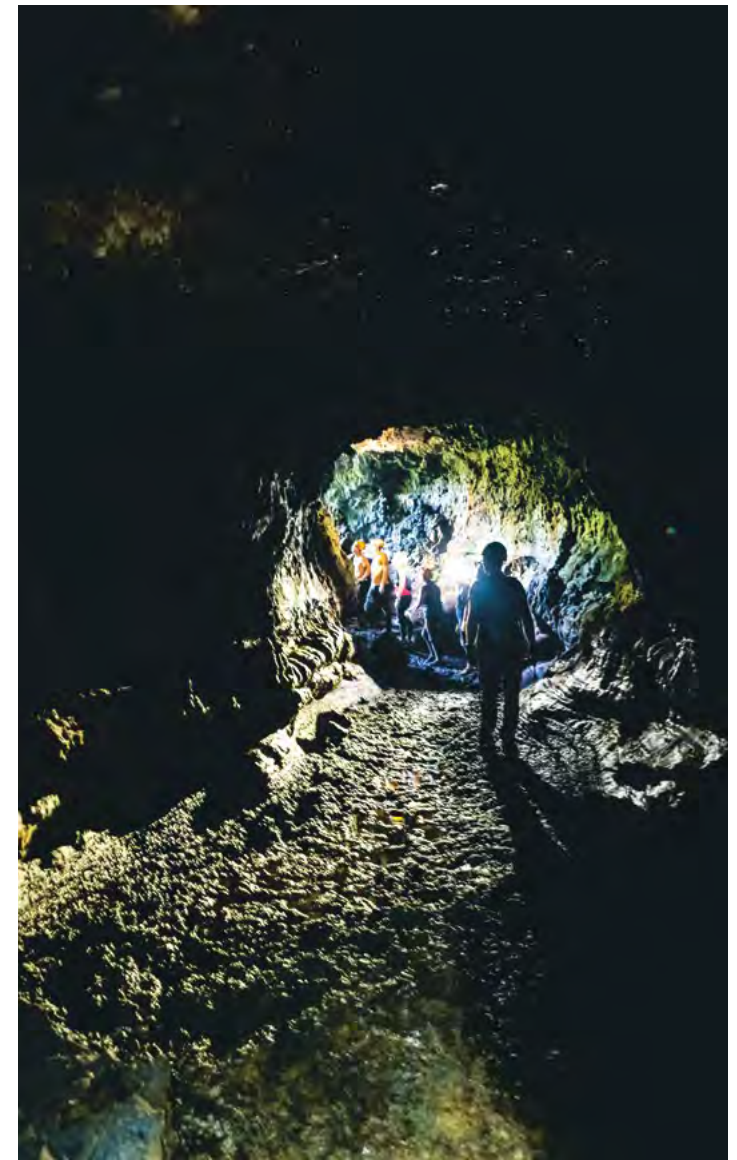
oxydations de basalte passant de l'ocre au noir profond et enfin une grande salle terminale spectaculaire. L'attrait des lieux est aussi renforcé par sa faune, avec notamment la présence de colonies de salanganes (petites hirondelles péi qui nichent dans les grottes et qu'il est impératif de ne pas déranger). Au fil de la balade, certains endroits exigent de se pencher, de baisser la tête, de faire quelques flexions avec même un passage obligatoire à quatre pattes sur une quarantaine de mètres. Casque, éclairage, gants et genouillères sont fournis et il est demandé aux participants d'être vêtus de pantalons longs et de chaussures fermées, type baskets ou chaussures de randonnée. Autre particularité ludique de ce tunnel (qui n'a qu'un seul réseau, contrairement à celui de 2004) : son entrée se situant à 8 mètres de haut, il faudra user de cordes et de quelques pas d'escalade pour se hisser au départ de l'activité et à la sortie, une petite descente en rappel sera nécessaire.

- La visite est accessible aux adultes et aux enfants à partir de 6 ans, pour des groupes de 10 personnes maximum. Un rafraîchissement est offert à tous les participants une fois la balade achevée.

AU SUD Le tunnel Bleu avec Kokapat Rando

Direction le Tampon, au-dessus de Pont-d'Yves, dans le cadre bucolique des verts pâturages... Ici, dans la fraîcheur des Hauts, un terrain privé abrite le tunnel Bleu, appelé ainsi pour se situer sur le site éruptif de piton Bleu. Cette véritable petite merveille de 23 000 ans a été découverte par accident en 2014 par le conducteur d'un engin agricole qui, lors de son passage, est littéralement tombé à l'intérieur du tunnel et en a ouvert l'entrée.

Né d'anciennes éruptions du Piton de la Fournaise, ce tunnel se compose d'un réseau principal et de 4 réseaux secondaires. Il est vierge de toute végétation et de présence animale et son diamètre important en fait un site accessible à tous. Durant 1,6 km et trois heures de balade commentée, instructive et encadrée, on y découvre une forte densité de formations géologiques époustoufflantes : stalactites, stalagmites, colonnes et autres fistules, dont certaines peuvent dépasser le mètre. Autre particularité, la présence sur toutes les parois de dépôts en formes d'alvéoles aux multiples couleurs. Une palette de couleurs qu'on ne retrouve à ce jour qu'en Islande, aux Galapagos et à Ténérife, et qui fait du tunnel Bleu le plus beau de La Réunion. Il concentre à lui seul toutes les formations géologiques qu'on peut retrouver dans tous les tunnels de lave du monde.



D'où l'intérêt de le préserver en limitant sa fréquentation ! En effet, depuis 7 ans, Kokapat Rando ne propose que trois visites par semaine (circuit découverte, parcours intermédiaire et parcours sportif) avec des groupes limités à 6 personnes. La boucle s'achève de manière très conviviale autour d'un apéritif avec un petit plus qui fait la différence : un reportage photo transmis gratuitement aux participants via un lien Dropbox.





À L'EST

Le tunnel 2004 avec Cœur de lave

Autre région, autre ambiance ! Rendez-vous au Grand Brûlé pour visiter le tunnel 2004, le plus récent. Cœur de lave propose trois formules : le circuit Découverte de 2 h, la Traversée de 3 h 30 et enfin le Sportif d'une durée pouvant aller jusqu'à 6 h pour les plus aguerris. Le tunnel 2004 est le plus grand de La Réunion avec ses 7 km de réseaux souterrains et ses 3 puits de lumière. Avec pas moins de 10 entrées ou sorties, c'est le plus visité de l'île. On y découvre la beauté brute de la lave, un monde 100 % minéral sans sédimentation ni végétaux même si, les années passant, des systèmes racinaires de bois de chapelet ou de filaos apparaissent ça et là. Côté ambiance, le taux d'humidité frôle les 98 % et on plonge dans un univers silencieux – mis à part le son des gouttes d'eau qui tombent au sol – et coloré, allant du gris métallisé au chocolat en passant par des nuances de rouge, d'orangé et de jaune. Au niveau du toucher, on oscille entre matières tantôt abrasives, tantôt douces et complètement lisses... Bref, une expérience riche en émotions.

- Accessible à tous à partir de 5 ans, le circuit Découverte, long de 1,2 km – au cours duquel on passe 90 % du temps debout avec quelques petits passages à 4 pattes – est encadré et fort bien commenté. Cœur de lave organise la visite en horaires décalés par petits groupes de 6 personnes.



PHOTOS : DR.

✱ PRATIQUE

- Le tunnel de l'Éperon avec **Envergure**
Tarif : 50 € pour les adultes et 40 € pour les moins de 16 ans.
Réservation par téléphone au 0693432352 ; par mail à envergure.reunion@gmail.com ou via le site canyon-speleo.re
- Le tunnel Bleu avec **Kokapat Rando**
Tarif fixe de 50 €.
Visites accessibles aux enfants à partir de 10 ans, uniquement les mardis, jeudis et dimanches et sur réservation.
Contacts : 0262 333 014 ; 0692 699 414
www.kokapatrando-reunion.com/fr
kokapatrando@gmail.com
- Le tunnel 2004 avec **Cœur de lave**
Tarif : Découverte : 50 € pour les adultes, 35 € pour les moins de 12 ans ; traversée intégrale 65 €.
Contact : 0693409977 (Arthur Taillebois)
coeurdelave.reunion@gmail.com
coeurdelave.fr

À L'ORIGINE DU TUNNEL DE LAVE

La formation d'un tunnel de lave est issue d'une coulée volcanique, provenant d'un volcan dit effusif – comme le Piton de la Fournaise – et non explosif. Celle-ci refroidit en surface (donc se solidifie) tandis que le cœur, lui, reste fluide, permettant à la lave de continuer à s'écouler. Une fois l'éruption achevée, la lave se vide et laisse place à une cavité en forme de galerie.

STALACTITES ET STALAGMITES, QUELLE DIFFÉRENCE ?

Les stalactites et les stalagmites (qui appartiennent au groupe des spéléothèmes, c'est-à-dire des dépôts minéraux se formant dans des grottes ou des gouffres) sont de véritables merveilles forgées par la nature. Mais il nous arrive toujours de les confondre. Pour faire simple, les premières tombent et les secondes montent. Du grec stalaktos, qui signifie « coule goutte à goutte », la stalactite se forme depuis la voûte des souterrains et des grottes. Lorsque la concrétion se forme depuis le sol, elle s'appelle une stalagmite, du grec stalagmos, signifiant écoulement. Il arrive parfois qu'une stalactite et une stalagmite se rejoignent pour ne former qu'un seul pilier stalagmitique.

CAP SUR LE CAP

ENVIE DE DÉPAYSEMENT À SEULEMENT QUELQUES HEURES DE VOL DE LA RÉUNION ? ALORS DIRECTION CAPE TOWN EN AFRIQUE DU SUD ! LA NATION ARC-EN-CIEL OFFRE UNE PALETTE INFINIE DE PAYSAGES, DE CULTURES ET DE TRADITIONS. QUE VOUS SOYEZ AMATEURS DE VISITES HISTORIQUES, DE SITES NATURELS EXCEPTIONNELS, DE RENCONTRES HUMAINES OU DE FARNIENTE SUR LA PLAGE, LA CAPITALE PARLEMENTAIRE VOUS PROMET QUANTITÉ D'EXPÉRIENCES INOUBLIABLES ET AUTHENTIQUES. PARMI LES INCONTOURNABLES...



TABLE MOUNTAIN

Le Cap, une ville au passé sulfureux encore récent et berceau de l'histoire sud-africaine. Comment ne pas l'évoquer sans mentionner son sommet le plus représentatif qui culmine à 1 086 m d'altitude, offrant un panorama époustouflant sur la ville et les plages environnantes ? Prenez le petit téléphérique bleu pour accéder à cette montagne se situant dans un parc naturel élu comme l'une des sept Nouvelles Merveilles de la Nature. Par temps clair, il est même possible d'apercevoir le Cap de Bonne Espérance.

LA PLAGE DE CAMPS BAY

À deux pas de la ville, cette magnifique plage de sable blanc bordée de falaises de 1 000 mètres d'altitude (au nom très évocateur des "12 Apôtres") et cernée de palmiers fascine par son eau turquoise transparente qui invite à la quiétude et au farniente.



LONG STREET

Il y flotte comme un petit air de Louisiane avec ses balcons en fer forgé. Les plus fêtards apprécieront cette artère constituée de restaurants, boîtes de nuit et autres bars. Incontournable donc pour faire la fête... avec modération !

LE CENTRE-VILLE ET LE WATER FRONT

Pour flâner paisiblement et en apprendre davantage sur l'histoire du pays, direction le rafraîchissant jardin Company's Garden, le musée d'histoire naturelle et culturelle South African Museum ou encore le Slave Lodge Museum qui relate l'histoire de l'esclavage. Les passionnés d'art contemporain prendront, eux, la direction du National Gallery. À ne pas manquer non plus, près du port, le quartier de Victoria et Albert Waterfront, très vivant de nuit comme de jour.

LE CAP DE BONNE ESPÉRANCE

Ici, on se croirait au bout du monde, où Océan Indien et océan Atlantique se mêlent et s'entremêlent avec fracas. Découvrez Boulders Beach et ses manchots, ses babouins. Plus à l'est, ne manquez pas la plage de Muizenberg, célèbre pour ses cabines multicolores sur pilotis et son spot de surf. Sensationnel à souhait !

CONSTANTIA

Amoureux de vins sud-africains, cette vallée viticole vous tend les bras. Située près des jardins de Kirstenbosch, il s'agit de l'une des plus anciennes régions du Cap et d'Afrique du Sud. Réputée pour sa beauté naturelle et ses restaurants, elle abrite nombre de fermes viticoles assez proches les unes des autres, vous offrant ainsi un large panel de découvertes et de dégustations. Là aussi, avec modération !



* PRATIQUE

Y aller

Depuis l'aéroport de La Réunion Roland Garros, la compagnie aérienne locale Air Austral opère des vols vers Johannesburg pour des tarifs à partir de 450 € A/R pour un temps de vol de 4 h en moyenne (distance de 2 833 km) et un décalage de deux heures de moins par rapport à La Réunion. Environ 1 400 km séparent Johannesburg du Cap et il existe quatre principaux modes de transport : avion (2 h*), train (de 25 à 30 h*), bus (18 h*) et voiture (14 h*). La monnaie locale est le rand sud-africain (ZAR) 1 euro = 20,129229 rand sud-africain.

*Ces temps de trajet sont des durées moyennes.

Maurice Vivez notre île

Il est temps de vous évader, d'offrir une parenthèse dépayssante à votre quotidien, de ressentir de nouvelles énergies. Il est temps de vibrer au rythme de Maurice. L'île sœur a tellement à partager, que vous soyez jeune, sénior, addict de sensations fortes ou avide de nouvelles saveurs. Vivez l'authenticité, le partage, la générosité : Vivez Maurice.

Maurice est l'endroit idéal pour vous recentrer sur vous-même et votre famille. Partagez ensemble des moments d'exception, profitez d'activités pour tous : paddle, tyrolienne, parcs animaliers, mais aussi spa, snorkeling et tant d'autres.

L'île sœur vous offre un cadre magnifique, la sécurité et tout le confort qui illumineront vos vacances en famille. Vos enfants pourront profiter des kid's clubs disponibles dans de nombreux hôtels où ils pourront s'épanouir sereinement à travers des activités uniques.

Vous pourrez aussi retrouver des moments de complicité inoubliables avec votre moitié au cours d'un repas romantique sur la plage ou d'un massage relaxant en duo.

Vivez en famille



Vivez des sensations fortes

Pour ceux qui vivent à 100 à l'heure, qui ne savent pas se poser une seconde, qui aiment les défis sportifs... Maurice saura vous combler. Elle vous invite à venir découvrir ses montagnes, ses lagons, ses cascades.

Surfez sur ses eaux turquoise avec votre kitesurf, courez des trails au cœur de sa nature luxuriante, ou profitez d'un cadre unique pour travailler votre swing. Avec leurs paysages exceptionnels et leurs installations tout confort, le golf club de l'Héritage ou celui de l'Île aux cerfs vous offrent des expériences inoubliables.

Retrouvez le plaisir de faire du sport dans un univers où le ciel, la terre et l'eau ne font qu'un pendant des courses de trail mythiques comme le **Dodo Trail** ou le **Beachcomber Trail** en juillet.

Vous pouvez aussi profiter du **C Kite Festival** sur la côte ouest de Maurice qui aura lieu du 14 au 16 juillet prochain.

Vivez de nouvelles saveurs

Transcendez vos sens à Maurice : laissez vous transporter par de nouvelles senteurs, par le parler créole de ses habitants mais aussi par des saveurs authentiques. Car la cuisine fait partie intégrante de la culture mauricienne : elle est une véritable institution.

Aventurier du goût, découvrez Port-Louis, capitale de la street food, au cours d'une visite avec Adrien ou Dada, les guides de **Taste Buddies**.

Vous êtes plutôt cuisine raffinée ? Prenez la **Clé des Champs** : ce restaurant situé au centre de l'île est dirigé par l'étoile de la gastronomie mauricienne, Jacqueline Dalais, depuis plus de 20 ans. Il y aura forcément de quoi ravir vos papilles !

Vivez votre retraite

Vous souhaitez prendre votre retraite au soleil, vous ressourcer en toute sécurité et sérénité ? Maurice vous accueille à bras ouvert ! À partir de 50 ans, n'hésitez pas à demander votre permis de résidence si vous souhaitez une expatriation à long terme.

Profitez également d'infrastructures dédiées grâce au développement immobilier pour personnes âgées, qui vous permet de vivre dans un environnement agréable offrant des services pour les séniors.

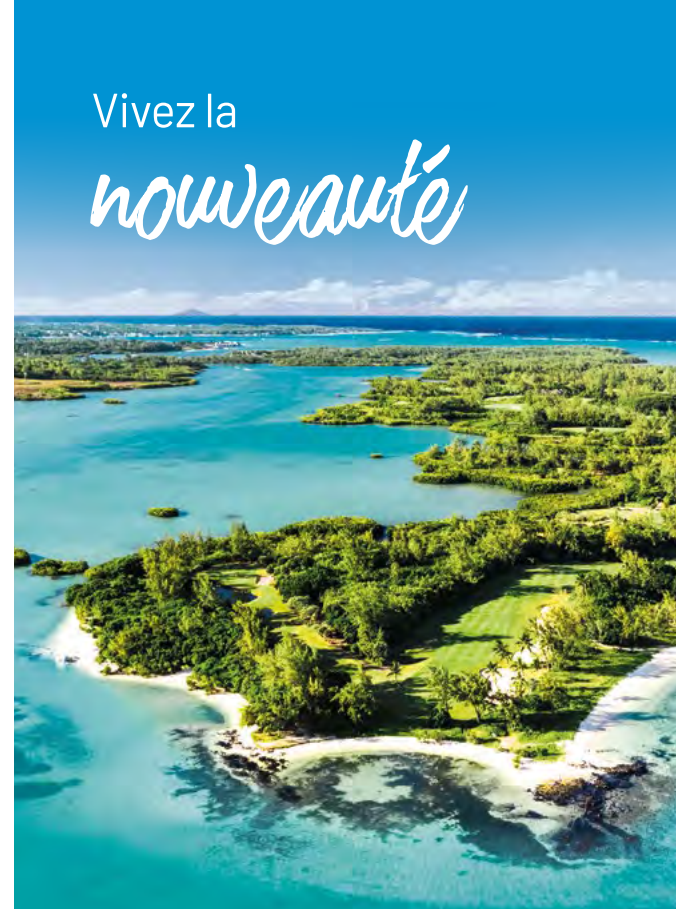
La santé est aussi un atout majeur de l'île : en plus d'avoir un système de soin performant et sûr, elle est également située à 40 minutes par avion de La Réunion, qui vous permet d'être pris en charge sur le sol français rapidement. Voilà un cadre idéal pour vivre sa seconde jeunesse !

Vivez notre

nouvelle campagne

Pour célébrer la vie et l'énergie que dégage Maurice, l'Office de Tourisme de Maurice a lancé une nouvelle campagne globale : "Vivez notre île". Elle est une invitation ouverte à venir découvrir les énergies uniques qui parcourent l'île sœur : apaisantes, euphoriques, insolites. Suffisamment grande pour vous permettre de vivre des aventures extraordinaires et suffisamment petite pour tout faire en un seul séjour, Maurice vous emmène à l'aventure. Venez vivre notre île, ses habitants et découvrir leur authenticité, leur proximité, leur chaleur.

Vivez la nouvelle aventure



Si l'île sœur a à cœur de préserver ses traditions, elle est aussi constamment en mouvement et toujours prête à innover. Elle rivalise d'ingéniosité pour proposer des hôtels, activités et infrastructures uniques et place le respect de l'environnement au cœur de son développement.

Un nouveau parcours de 18 trous verra le jour en décembre 2023 au **Héritage Golf Club**, dans le sud de l'île. Le projet immobilier **Harmonie Golf & Beach Estate** proposera également des villas luxueuses et bioclimatiques au sud-ouest de l'île : les premières livraisons sont prévues pour 2025.

Enfin, le **Legend Hill Resort** qui sera livré au deuxième trimestre 2024 abritera des appartements, des villas et penthouse, une conciergerie et un SPA. Il disposera également d'un restaurant gastronomique : "Le 1812", avec aux commandes le célèbre chef trois étoiles Glenn Viel.

Vivez notre île



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



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



www.aquariumdelareunion.com • 0262 33 44 00

L'Océan Indien s'ouvre à vous



Le réseau de dessertes le plus vaste de l'Océan Indien.

air-austral.com

0 825 013 012 Service 0,15 € / min
* prix appel

f Air Austral **ig** airaustralofficiel



AIR AUSTRAL