



Signature

N°16

BY HOTELS & CO

La Réunion

une île aux multiples facettes

LA CAVE DU PALM

Le Clos de Caille, le travail en héritage

COUP DE COEUR

*Bee Run Apiculture, la biodiversité
au PALM Hotel & Spa*

PRODUCTEUR LOCAL

Zingi, la limonade 100 % Péi



The Art of Beautiful*

Nos artisans nourrissent un parti pris radical : celui d'insuffler de la passion dans chacun de leurs gestes au quotidien. Nous vous souhaitons la bienvenue dans cet espace où la générosité de la nature n'a pour égale que celle des hommes qui l'habitent.

* L'Art du Beau

PHOTOS : MICKAËL GRESSSET.

#IleMaurice
#BeachcomberExperience

www.beachcomber.com



Durablement tournés vers demain...

Le monde du voyage et de l'hôtellerie évolue à un rythme effréné et les voyageurs sont de plus en plus à la recherche de lieux authentiques. Dès la création de nos deux hôtels, nous avons placé l'environnement et l'humain au centre de nos préoccupations, avec cette volonté de faire évoluer l'expérience hôtelière en une aventure durable et éthique. C'est pourquoi nous avons à cœur de tisser des partenariats avec des entreprises et des organisations qui partagent nos valeurs environnementales et d'inclusion telles que Bee Run Apiculture et Bureau Recyclage, que vous découvrirez à travers ces pages. Cet engagement a été récompensé pour la cinquième fois par le renouvellement de la certification Ecolabel pour le PALM et ILOHA, fruit de l'implication continue de toutes nos équipes. Partager un art de vivre et des émotions tout en évoluant de manière durable et éthique est l'ambition qui nous guide.

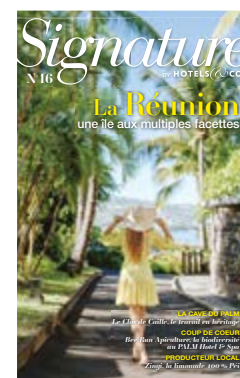
La recherche constante d'amélioration et d'évolution prend tout son sens au sein de nos établissements, afin de proposer une expérience unique aux voyageurs, où chaque détail est soigneusement réfléchi et chaque moment conçu pour surpasser vos attentes. C'est pourquoi nous avons la joie de vous présenter, à travers cette édition de *Signature*, les nouveautés qui ont marqué nos établissements ces derniers mois : la rénovation de Bungalows Kitchenette et celle en cours des Bungalows Famille, le nouveau soin Absolu Douceur, les collaborations gastronomiques mettant en avant le riche terroir de notre île...

Enfin, nous sommes heureux et fiers que le chef du PALM, Claude Pothin, ait été consacré "chef de l'année" à La Réunion par le guide *Kaspro*. Son amour du métier, sa passion, sa créativité dans la tradition subliment nos produits locaux. Bravo à lui !

Plongez-vous dans ces récits captivants et découvrez notre univers qui, nous l'espérons, vous séduira.

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'Ailleurs - 11 rue d'Athènes, 75009 Paris / Rédacteur en chef : **Mathilde Hainaut** / Conception graphique : **Sébastien Touvron** sebtouvron@gmail.com / Secrétariat de rédaction : **Sandrine Foy** sandrinefoy@outlook.fr / Ont collaboré à ce numéro : **Alexandra Chassin**, **MTPA**, **Georges Haenel**, **Rumman Amin**, **Stefan Kraus**, **Guillaume Haurice**, **Cedric demaison**, **Thomas Auvin**, **A. Prianon**, **Mickaël Gresset**, **Jean-Philippe Bouchiat**, **Erwan L'Haridon**, **Sabine Gerold**, **Studio Lumière** / Publicité : **Caroline Prost** - Tél. : 01 47 70 73 41 - caroline.prost@editionsdailleurs.com, **Mathilde Hainaut** - Tel: 02 62 56 30 30 - communication@hotels-co.fr / impression **Inoprint** : 97420 Le PORT. DL 23.12.032P.





SOMMAIRE 40



16



48

- 6 **INSTANTANÉS** : *Les bungalows Kitchenette*
- 8 **HOTELS & CO – TENDANCES**
- 10 **CULTURE** : *Maya Kamaty, une artiste libre*
- 12 **SHOPPING** : *Gourmandises, mode, bijoux : faites votre choix !*
- 14 **MUSÉES** : *Le Bal Tamoul, la nouvelle exposition du musée Stella Matutina*
- 16 **CARNET SECRET** : *Kakouk Tisaner, le tisaneur de l'Entre-Deux*
- 18 **CRÉATEUR LOCAL** : *Couteaux Bourbon, l'art de la coutellerie*
- 20 **PARTENAIRE** : *Bee Run Apiculture, la biodiversité au PALM Hotel & Spa*
- 22 **SUCCESS STORY** : *La Distillerie Rivière du Mât entre tradition et avant-garde*
- 24 **PRODUCTEUR LOCAL** : *Zingi, la limonade Pèi*
- 26 **HOTELS & CO – ATTITUDES**
- 28 **LA CAVE DU PALM** : *Le rosé du Clos de Caille*
- 30 **BIEN-ÊTRE** : *Le soin Absolue douceur des pieds*
- 32 **PORTRAIT** : *Sabine Barret, maître d'hôtel au PALM Hotel & Spa*
- 34 **ÉVÈNEMENT** : *Le Rendez-Vous du Makassar et les soirées créoles d'ILOHA Seaview Hotel*
- 38 **ENVIRONNEMENT** : *ILOHA Seaview Hotel s'associe au tri de Bureau Recyclage*
- 40 **ACTU** : *Le renouvellement de l'écolabel européen pour PALM Hotel & Spa et ILOHA Seaview Hotel*
- 42 **HOTELS & CO – EVASION**
- 44 **ÉVASION RÉUNION** : *Le Jardin Botanique de Mascarin*
- 46 **EVASION OCÉAN INDIEN** : *48 heures à Maurice*
- 48 **ÉVASION MÉTROPOLE** : *Les adresses tendances à Paris*
- 50 **L'AQUARIUM DE SAINT-GILLES**

PHOTOS : GUILLAUME HAURICE, COCO, ERWAN L'HARIDON


CLOS DE CAILLE



www.CLOS DE CAILLE .com

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



LES BUNGALOWS KITCHENETTE, L'ÉQUILIBRE ENTRE DÉTENTE ET INDÉPENDANCE

Les 20 bungalows Kitchenette, d'une superficie de 32 m², vous offrent un équilibre entre détente et indépendance grâce à des aménagements de confort. Terrasse de plain-pied et kitchenette équipée répondront aux attentes des vacanciers autonomes pour une parenthèse relaxante dans l'Ouest.



HOTELS & CO

TEN DAN CES

CULTURE LOCALE :
MAYA KAMATY

SHOPPING

MUSÉES

CARNET SECRET :
KAKOUK TISANER

CRÉATEUR LOCAL :
COUTEAUX BOURBON

PARTENAIRE :
BEE RUN APICULTURE

SUCCESS STORY :
DISTILLERIE RIVIÈRE
DU MÂT

PRODUCTEUR LOCAL :
ZINGI,
LA LIMONADE PÉI

PHOTO: MICKAËL GRESSET.

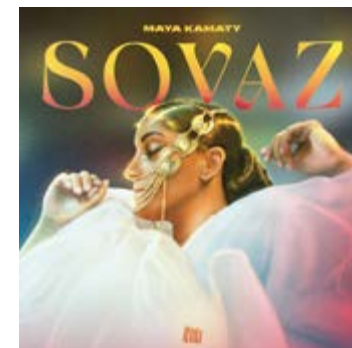


MAYA KAMATY

AUTRICE, COMPOSITRICE ET INTERPRÈTE À LA VOIX SUAVE, MAYA KAMATY FAIT PARTIE DES ARTISTES QUI COMPTENT DANS LA MUSIQUE RÉUNIONNAISE. EN CONSTANT MOUVEMENT CRÉATIF, AUSSI LIBRE QU'ELLE EST TALENTUEUSE, LA JEUNE FEMME A SU CRÉER SON PROPRE STYLE POUR FAIRE DANSER LE CRÉOLE DE SON ÎLE ET FAIRE VIBRER LE MALOYA AU CONTACT DE SONORITÉS PLUS URBAINES.



PHOTO : GUILLAUME HAURICE, CEDRIC DEMASON, THOMAS AUVIN ET MR 3.25.



Du plus loin qu'elle s'en souvienne, Maya Kamaty s'est épanouie entre la musique et les mots, baignée dans l'univers artistique de parents passionnés. Elle a patiemment fait ses gammes entre les histoires poétiques de sa mère, la conteuse Annie Grondin, et les accords de son père Gilbert Pounia, leader charismatique du groupe Ziskakan. A la maison, Maya écoute Brel, Piaf et Brassens mais également Billie Holiday, Trilok Gurtu, Salif Keita, Papa Wemba et bien sûr son père, dont la musique l'enchantait et la nourrissait. Elle monte régulièrement sur scène à ses côtés en tant que choriste et prête même sa voix à ses albums. Mais voilà qu'après avoir suivi une large formation au Conservatoire de musique de La Réunion, la jeune fille prend ses distances avec la musique traditionnelle de son île. Elle ne s'y reconnaît plus... Elle gratte la guitare, se passionne pour la variété, puis prend son envol pour la métropole : direction l'Université de Montpellier où elle rejoint le cursus de médiation culturelle et communication. Il aura fallu l'éloignement, le manque et la nostalgie insulaire pour que Maya renoue avec ses racines. « *C'est la distance avec La Réunion qui m'a fait prendre conscience de ma propre culture, qui m'a donné l'envie et le besoin d'écrire en créole pour faire résonner tous les instruments,* » explique-t-elle. Tout change en effet dès son retour sur l'île, diplôme en poche. La jeune femme, qui a appris à jouer du kayamb et du roulèr, compose ses premières chansons et travaille dans la production musicale locale. En 2012, elle fonde son propre groupe avec deux dalons, Moana Apo et Stéphane Lépinay. Un groupe aux accents pop, trip-hop et maloya qui portera ses deux premiers prénoms : Maya Kamaty. Depuis, Maya fait danser l'île et sa voix suave résonne sur les ondes, dans les concerts et les festivals. Si son premier album, composé de ballades poétiques et dansantes, fait la part belle

aux instruments traditionnels avec quelques touches soul & folk, les suivants prennent une direction plus électro pop. Avec les albums *Pandiyé*, puis *Sovaz*, l'artiste met en lumière, en musique et en paroles plusieurs facettes de l'âme réunionnaise d'aujourd'hui, plus engagée et bien ancrée dans le présent. Sans pour autant renier ses racines artistiques, Maya a inventé son propre son, sa propre histoire, une histoire qui fait vibrer son île au contact de musiques plus urbaines, portée par des mots et des mélodies qui sonnent juste mais surtout, par une voix chaude et envoûtante.

CI ET ÇA ?

Une chanson emblématique

de La Réunion : *Soléyé* de Gramoun Lélé, *Romans po in zézér* d'Alain Peters et *Bato Fou* de Ziskakan.

Les Hauts ou les Bas : J'aime beaucoup l'atmosphère des Hauts : ça fait toujours du bien d'y aller mais ce n'est pas assez souvent à mon goût !

Un quartier : Grands Bois.

Un plat : Sauce sardines.

Un fruit : La Mangue JOSÉ : se mange sans faim !

Un légume : Les Brèdes tout kalité.

Une couleur : Ocre, beige, terracotta : ça m'apaise pas mal...

Partir ou revenir : Les deux ! J'adore partir parce que je sais que je vais revenir. Mais c'est important de s'aérer, de voir autre chose, de rencontrer d'autres personnes, de s'ouvrir au monde.

Passé ou présent : Présent ! Ce qui est fait est fait ... Difficile de revenir dessus alors qu'on peut agir maintenant pour demain.

Textile : BOUFTANG

Des vêtements éthiques sérigraphiés à la main

Imaginée par Nattix, un ancien plongeur de l'aquarium de St-Gilles reconverti avec talent dans le dessin stylisé d'animaux marins, puis développée en partenariat avec Laurence Ferrand, Bouftang est une marque 100 % locale qui propose des vêtements et accessoires éthiques inspirés par les beautés sous-marines de La Réunion. Les t-shirts, sweats, débardeurs et autres cropsters ultra tendance, tout comme les pochettes, les troussees et tote-bags sont proposés dans une large gamme de coloris et exclusivement fabriqués en coton bio issu du commerce équitable. On adore le design pointu des poissons tropicaux, tout comme l'idée de les sérigraphier à la main avec des encres à l'eau... Un must have !

• 134 rue Général Lambert à Saint-Leu. www.bouftang.re



Création : KOULEUR LOKALE

De l'écoprint de fleurs et plantes réunionnaises

Toujours d'inspiration végétale et confectionnées dans un atelier de Petite-Ile, les créations de Sonia Fulsunge sont pleines de fraîcheur et de poésie, toutes en teintes subtiles et imprimés légers. Elles évoquent les herbiers de notre enfance, l'univers raffiné d'une botanique naturellement graphique et élégante... Et pour cause ! La créatrice ne peint pas directement le motif sur le tissu, ce sont les plantes et les fleurs de l'île qui s'impriment d'elles-mêmes sur les foulards en soie, les tops et les étoles en lin, les sacs et les pochettes en coton. Cette technique ancestrale de l'écoprint se base sur des connaissances millénaires et consiste à récolter l'empreinte tinctoriale d'un végétal sur une étoffe. La beauté originelle s'exprime naturellement sur le vêtement qui devient un accessoire de mode unique, raffiné, et intemporel... Sublime !

• Une marque à retrouver dans la boutique Ilet Créateurs du Marché artisanal de Saint-Leu et dans les boutiques Nanas Vanille à Saint-Pierre, chez O Zartisans à Saint-Denis, à Atelier Alexandra à Saint-André, au Relais des Artisans à Cilaos et au Domaine des Tourelles à la Plaine des Palmistes.



Mobilier & Déco : SEVEN STORE REUNION

Pour des intérieurs épurés et cosy

Vous avez des projets de construction ou simplement envie de changer de décoration ? Rendez-vous dans le show-room privé d'Adeline et Yann, un couple amoureux de voyages et de belles choses qui a fait le pari fou de travailler ensemble pour partager ses découvertes déco dans un concept store en ligne. Vous serez vite charmés par leur sélection d'objets et de textiles d'intérieur fabriqués à La Réunion ou directement importés de Bali. Des teintes douces et un style cosy épuré totalement dans l'air du temps, des matières naturelles comme le bois, le rotin et le jonc de mer, des pièces artisanales et durables imaginées en peu d'exemplaires pour plus de personnalisation... Coup de cœur garanti !

• Visite sur rendez-vous du show-room. 29 bis impasse Triolet, Sainte Clotilde. www.sevenstore.fr



Artisanat : TI'PÔ CHOUCHOU

Création de bijoux en peau de chouchou

Tout le monde connaît le chouchou à la saveur douce, qui peut se consommer cru ou cuit. Mais saviez-vous qu'autrefois, les anciens utilisaient sa peau pour en faire des chapeaux ? La technique était tombée dans l'oubli, jusqu'à ce qu'Alexandra ait l'idée lumineuse, il y a cinq ans, de travailler la fibre végétale de ce drôle de fruit vert en forme de poire. La peau de chouchou possède en effet des qualités qui ne peuvent qu'inspirer la créativité : résistante et imperméable naturellement, elle offre deux effets de matière avec un aspect uni d'un côté et un aspect marbré de l'autre. Cette particularité a séduit notre créatrice qui a imaginé une gamme de bijoux originaux



qui peuvent être dorés à l'or fin, ciselés dans le cuir ou associés à de l'acier inoxydable, mais toujours sertis de peau de chouchou, selon une technique unique au monde.

• Vous trouverez les bijoux de TI'PÔ Chouchou à l'aéroport Roland-Garros, chez O Zartisans à Saint-Denis, ÔPéi des Laves à Sainte-Rose, Cazanou à Salazie, Nanas Vanille à Saint-Pierre, dans la galerie Carrefour à Sainte-Clotilde, à l'Atelier Alexandra à Saint-André, au Domaine des Tourelles à la Plaine des Palmistes, chez Cas Nature Eperon.

Concept Store : L'APPARTEMENT

Mode citadine pour femme active



Le gift label. Les vêtements et accessoires, choisis avec soin et régulièrement renouvelés, sont toujours écoresponsables et composés de fibres naturelles ou recyclées comme le coton, le lin et la viscose. Un univers éthique et chaleureux ponctué d'événements réguliers pour les fashionistas, à découvrir sans plus attendre !

• 15, rue Pasteur à Saint-Denis et 48, rue François de Mahy à Saint-Pierre.

UNE BRÈVE ET BELLE HISTOIRE DE LUNETTES SUR L'ILE, ET AU DELÀ...



Les Belles Lunettes - Saint Pierre

C'est à Saint Pierre que naissent Les Belles Lunettes, qui, dès l'ouverture de la boutique éponyme, crée la différence sur le marché de l'optique à La Réunion, par la qualité des prestations offertes, tant dans la forme que dans le fond : l'excellence et l'exclusivité du choix des créateurs lunetiers proposés, le savoir-faire et l'expertise des opticiens, le cadre raffiné, chaleureux, bienveillant et novateur conçu tout spécialement par l'architecte Carole Navarro.

Après l'ouverture d'une deuxième boutique à l'Ermitage, l'équipe dirigeante Des Belles Lunettes, n'hésitera pas à se lancer dans une aventure parisienne, fait particulièrement rare pour une entreprise basée à La Réunion, avec la création d'un nouveau point de vente au coeur du carré d'or de la capitale, au 56, rue du Colisée dans le 8ème arrondissement. Qui plus est, Les Belles Lunettes feront appel à la designer mondialement connue, Matali Crasset pour concevoir ce nouvel espace entièrement sur mesure, afin de satisfaire les clients les plus exigeants, et le succès ne se fera pas attendre, tant à Paris qu'à La Réunion : l'enseigne est désormais connue pour être un passage incontournable pour qui veut porter de Belles Lunettes avec style !



Les Belles Lunettes - Paris

Parallèlement au développement de ces trois flagships de référence, la marque décide de lancer sa deuxième ligne de boutiques, l'Opticien par Les Belles Lunettes, pour satisfaire un public plus large, tout en respectant les codes qui font l'ADN de la marque : l'exclusivité des offres, la qualité des services personnalisés, et l'esthétique exigeante des points de ventes toujours imaginés par la talentueuse Carole Navarro. C'est ainsi qu'à la fin 2023, ce groupe réunionnais compte dans ses rangs 25 collaborateurs et 6 boutiques supplémentaires, sachant satisfaire toutes les demandes possibles et imaginables dans le domaine de l'optique.



UNIQUE

Une enseigne qui entretient des rapports exclusifs et privilégiés avec ses marques. Les Belles Lunettes est le distributeur exclusif de la marque de luxe iconique Jacques Marie Mage. Le designer, créateur lunetier connu pour l'extraordinaire exclusivité de ses créations, (chaque monture numérotée est produite en nombre d'exemplaires limités à 450 dans le monde et vendue avec un certificat d'authenticité) a choisi précisément cette enseigne pour représenter sa marque très recherchée des fins connaisseurs et des collectionneurs à la Réunion.

www.lesbelleslunettes.re | www.lopticien.re

Les Belles Lunettes Saint Pierre, l'Ermitage, Paris

L'Opticien par Les Belles Lunettes

Saint André, Saint Paul, La Saline, Saint Louis, Saint Pierre, Le Tampon

LE BAL TAMOUL

La nouvelle exposition du Musée Stella Matutina



INSCRITE À L'INVENTAIRE NATIONAL DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE FRANCE, CETTE FORME DE THÉÂTRE POPULAIRE D'ORIGINE INDIENNE EST ACTUELLEMENT À L'HONNEUR AU MUSÉE STELLA MATUTINA, ET CE JUSQU'AU 21 AVRIL 2024.

La coutume du Bal tamoul - que vous connaissez peut-être sous le nom de « bal malbar », « narlgon » ou même « nardégom » - prend sa source dans le sud de l'Inde, une région rurale d'où sont en grande partie originaires les Réunionnais d'ascendance indienne... Cette forme de théâtre religieux fait en effet partie des traditions importées par ces populations qui, dès le 19^e siècle, quittèrent le Bengale, le Kerala ou le Tamil Nadu pour venir travailler dans les plantations de canne à sucre de La Réunion. Cet art populaire s'est transmis de génération en génération, pour nous parvenir sous la forme qu'on lui connaît aujourd'hui : une mise en scène colorée des mythes et grandes épopées indiennes comme le Mahābhārata ou le Ramayana, mélange étonnant de danses, de chants, de mimes, de dialogues et de prières. Ces représentations de théâtre vernaculaire, qui se jouent dans des lieux culturels, mais également dans les temples, lors de cérémonies festives comme le

Dipavali, la marche sur le feu ou le Jour de l'an tamoul, se sont créolisées au fil du temps, pour finalement se fondre dans la culture métissée de La Réunion. C'est donc tout naturellement que le Musée Stella Matutina, qui propose un parcours sur l'histoire du peuplement de l'île, a décidé de rendre hommage à l'art ancestral du Bal tamoul. Le musée met ainsi en lumière cette comédie en cinq actes qui évoque la vie des dieux du panthéon indien ainsi que des contes profanes où se rencontrent des guerriers intrépides et de séduisantes bergères, des vieillards sages ou bien abusés... On découvre le rôle primordial du vartial qui dirige toutes les représentations. A la fois chef d'orchestre et de chorale, chef habilleur et metteur en scène, ce dernier est chargé de raconter, le plus souvent en créole, l'histoire de ces personnages mythiques ou épiques. Une belle série de photos présente le vartial lorsqu'il raconte son histoire en chantant, interpellant souvent le public. A ses côtés



prennent place une vingtaine de personnes, des musiciens, des choristes, des danseurs et des comédiens qui montent sur scène selon un protocole bien précis. A l'occasion de ses recherches sur le thème du Bal tamoul, le Musée Stella Matutina a pu rassembler sous forme de dons ou de prêts de nombreux accessoires et instruments de musique anciens précieusement conservés par des descendants de vartials. Les visiteurs peuvent ainsi admirer toutes sortes d'instruments de percussion, des cymbales fabriquées avec des fragments de cuivre provenant des sucreries, mais également des masques, des couronnes, des épaulettes et arcs en bois sculptés dans le bois ou découpés dans le métal : autant de témoignages de la créativité d'une communauté dont les coutumes font désormais partie intégrante du patrimoine culturel immatériel de La Réunion...

✱ PRATIQUE

Cette exposition est à découvrir au Musée Stella Matutina jusqu'au 21 avril 2024, du mardi au dimanche, de 09h30 à 17h30. La visite de l'exposition est comprise dans le prix d'entrée du musée. Plein tarif : 9€. Tarif réduit : 6€. Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans. www.museesreunion.fr. Tél. : 0262 34 59 60.



KAKOUK

le tisanier de l'Entre-Deux

L'ART DE LA TISANERIE A TOUJOURS TENU
UNE PLACE IMPORTANTE DANS LA CULTURE
RÉUNIONNAISE, AU POINT QUE
LES PROFESSIONNELS DE LA MÉDECINE
N'HÉSITENT PAS À FAIRE APPEL AU SAVOIR-FAIRE
DES TISANEURS DE L'ÎLE. RENCONTRE AVEC
KAKOUK, LE PLUS PASSIONNÉ D'ENTRE EUX.

Depuis les pitons et les remparts escarpés jusqu'aux forêts primaires qui dégringolent vers l'océan, la végétation de La Réunion constitue une pharmacie à ciel ouvert où poussent plusieurs centaines de plantes médicinales endémiques. Et de mémoire d'ancêtre, ces dernières ont toujours occupé une place importante dans les jardins créoles. L'art de la tisannerie, qui s'est enrichi des connaissances de populations venues d'Inde, de Chine ou de Madagascar, fait partie intégrante de la culture traditionnelle. Les tisaniers de l'île, grâce à leurs connaissances de la nature et à leur savoir-faire, proposent différents remèdes de phytothérapie pouvant être, dans certains cas, une alternative à la médecine traditionnelle. Ils permettent également une prise de conscience des Réunionnais quant à leur environnement et aux remèdes naturels dont regorge l'île. A voir le nombre de personnes qui se pressent devant sa maison, Frantz Ledoyen, alias Kakouk, fait partie de ces tisaniers dont la réputation n'est plus à faire. Cet Entre-Deusien passe sa vie pieds nus dans la forêt, couteau entre les dents et besace sur



le côté. Levé bien avant l'aube, selon un rythme immuable hérité de son père qui l'a initié dès ses 6 ans, Kakouk s'enfonce dans les sous-bois pour récolter des plantes. Il sait les bienfaits et les propriétés de toutes les espèces qu'il croise sur son chemin mais surtout, il connaît les bons lieux de cueillette et les périodes de récolte idéales. Véritable explorateur créole, il gratte, coupe, taille et effeuille. Il sait faire sécher les plantes sans en perdre les vertus, les conditionner puis les mélanger afin d'obtenir une tisane adaptée à un besoin précis. Frantz utilise tout dans les "z'herbages" : la feuille, la fleur, la graine, et souvent même l'écorce, la racine ou le bourgeon. Le savoir-faire de ce tradipraticien est unique : il sait comme personne partager les bienfaits de ces joyaux de la biodiversité réunionnaise. Pour *Signature*, il se confie...

Quelles sont, selon vous, les qualités d'un bon "tisanier" ? Pour avoir une bonne connaissance des plantes médicinales, il faut « être tombé dedans » étant petit, comme dirait Obélix ! Car le savoir que j'ai acquis, je l'ai appris dès l'âge de ma première sortie en forêt avec mon père. Cela s'est fait au fil du temps.

Quelles sont les plantes que vous utilisez le plus ? J'utilise beaucoup le bois de pêche marron, de Jacques marron, de rongue ou de quivi, le chandelier rouge, le quinquina de bourbon ou la liane d'olive mais aussi le zévi marron, la laine jaune, la goyave marron et le marc de tisane.

Quel est votre lieu préféré pour la cueillette ? La forêt de l'Entre-Deux. C'est la plus ancienne forêt de l'île, le berceau des plantes médicinales.

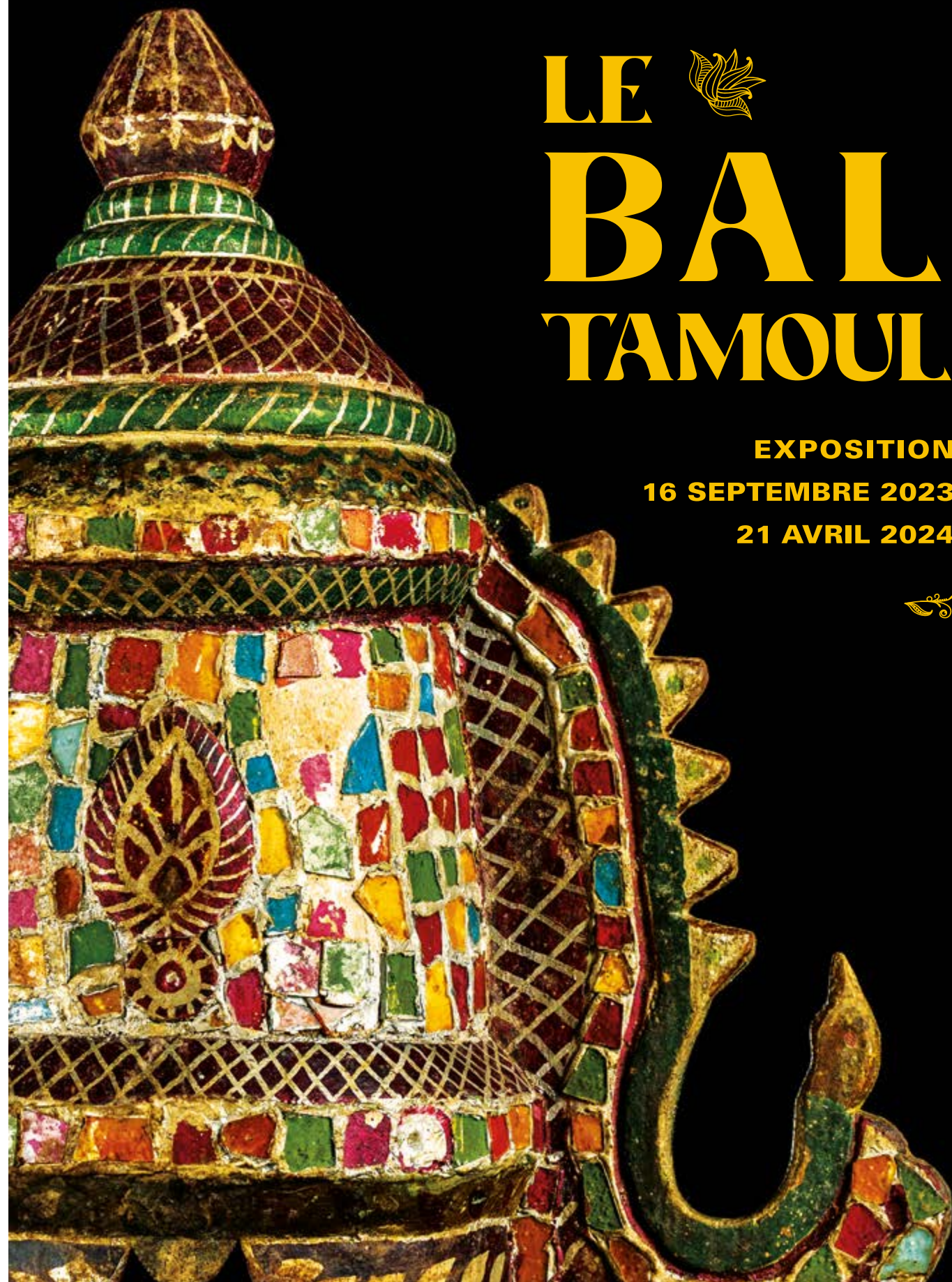
Si vous étiez une plante, laquelle seriez-vous ? Je serais le bois de pêche marron : c'est un arbre magnifique, une plante qui se régénère automatiquement. Quand il est taillé, il donne de nouveau l'année suivante...

PHOTOS : FRANTZ LEDOYEN DIT KAKOUK / FABIENNE PLAILLY

MUSÉE
STELLA
MATUTINA

LE BAL TAMOUL

EXPOSITION
16 SEPTEMBRE 2023
21 AVRIL 2024



DEPUIS 2007, SAMUEL HOARAU CONSACRE SA PASSION ET SA CRÉATIVITÉ À COUTEAUX BOURBON, LA MARQUE DE COUTELLERIE HAUT DE GAMME QU'IL A CRÉÉE, POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DES ESTHÈTES ET DES INITIÉS. DÉCOUVERTE D'UN MÉTIER DE L'ARTISANAT D'ART QUI DEMANDE AUTANT DE CONSTANCE QUE DE PRÉCISION...



PHOTO : DR.

COUTEAUX BOURBON

L'art passionné de la forge et de la coutellerie

Samuel Hoarau a toujours été passionné par les couteaux et les sabres, et plus particulièrement les sabres japonais forgés d'une seule pièce. A l'âge où ses camarades pensaient devenir pompiers ou footballeurs, lui rêvait déjà de fabriquer un jour l'un de ces objets fascinants. Et c'est à 32 ans, après avoir travaillé dans l'informatique, la menuiserie et le bâtiment, que Samuel a enfin osé se lancer dans l'art exigeant de la coutellerie. Il a donc installé son atelier au Tampon où il forge, découpe, monte, ajuste, polit et lustre à la main différents types de couteaux : des couteaux pliants inspirés par les « ti canifs » introduits sur l'île en 1908, des couteaux de cuisine qui coupent, tranchent ou éminent et même des couteaux outdoor au design ergonomique et masculin. Samuel Hoarau a fait de sa passion son métier : il est aujourd'hui le seul coutelier-forgeron de La Réunion. Il fabrique tout lui-même en utilisant différents aciers comme l'acier au carbone ou au tungstène et même de l'acier récupéré sur les lames de ressorts des camions. Si certains bois sont importés pour les lamellés, la plupart des manches sont réalisés avec diverses essences de l'île comme le letchi, le bibasse, le



bambou, le coco ou le tamarin. Le travail est long et minutieux... Pour réaliser un modèle pliant de poche, il faut compter entre 4 et 10 heures de travail pendant lesquelles tout doit être monté et démonté plus de trente fois pour un ajustement impeccable. Chaque couteau sorti des ateliers de Couteaux Bourbon est une pièce unique, un objet qui, tout en étant pratique et inusable, possède un design soigné et recherché par les connaisseurs. A l'ère de la production de masse, notre artiste-artisan a développé son savoir-faire et sa créativité en conservant les techniques originelles. Chaque création du coutelier est un hommage aux traditions. Il est la preuve qu'il faut toujours savoir écouter ses rêves !

BON A SAVOIR

La marque Couteaux Bourbon propose également une jolie collection de bijoux en damas et bois précieux, des puzzles en bois de l'île de La Réunion, des enseignes en bois nobles, des travaux de découpe et de gravure laser. Samuel Hoarau confectionne des couteaux sur mesure que l'on peut personnaliser par gravure laser. Et si l'univers de la forge et de la coutellerie vous passionne, sachez que Samuel Hoarau propose des stages d'initiation et autres journées découverte de son atelier.

* PRATIQUE

Plus d'infos sur www.couteauxbourbon.com

CORAIL

HELICOPTERES

6 Places passagers

Une expérience inoubliable !

RÉUNION

+262.262 22 22 66
www.corail-helicopteres.com

MAURICE

+230.261 22 66
www.corailhelico-mu.com

La flotte la plus récente de l'île de la Réunion



BEE RUN APICULTURE

Quand la « bee-odiversité » s'invite au PALM Hotel & Spa

DES RUCHES QUI INVITENT À LA BIENVEILLANCE, À LA DISCUSSION ET AU PARTAGE DANS LE MONDE DU TRAVAIL, QUI SENSIBILISENT SUR LA NÉCESSITÉ DE PROTÉGER L'ABEILLE PÊI SI ESSENTIELLE À LA BIODIVERSITÉ DE LA RÉUNION : TEL EST LE PROJET DE BEE RUN APICULTURE, QUI PROPOSE DE PARRAINER UNE RUCHE OU D'EN INSTALLER AU SEIN MÊME DE L'ENTREPRISE.



Depuis quelques mois, Justine Ocloo, Responsable Qualité, Sécurité, Environnement, et Joël Lebon, Directeur des Restaurants, ont appris à prendre soin des deux ruches installées dans le parc luxuriant du PALM Hotel & Spa. Ils ont même pu goûter, à l'instar des autres membres de l'équipe, au miel des 80 000 nouvelles résidentes

qui profitent de leur accueil 5 étoiles. Le bourdonnement joyeux des abeilles butinant les plantes a naturellement modifié le rythme des journées de l'hôtel. Un lien s'est tissé avec ces petits insectes si fragiles et si essentiels à la préservation de la biodiversité, et cette connexion, c'est Bee Run Apiculture qui en est à l'origine. Fortement engagée auprès des apiculteurs et autres acteurs de la filière sur l'île, cette dernière s'est donné pour mission de préserver l'abeille pèi en impliquant toute la société réunionnaise. Pour sensibiliser sur l'importance de son rôle et la nécessité de prendre soin de son équilibre (et par là même de notre environnement), elle a eu une idée lumineuse : développer l'apiculture dans les entreprises, les institutions et les collectivités. Pour ce faire, Bee Run Apiculture propose deux options : la possibilité de parrainer une ruche ou l'installation et l'entretien de ruches au sein même de l'entreprise. Au PALM Hotel & Spa, c'est la seconde option qui a été choisie, une offre clé en main avec l'entretien et la visite mensuelle des ruches, leur gestion administrative et sanitaire, la mise en pot du miel aux couleurs de l'hôtel afin de l'offrir aux plus fidèles clients, l'animation d'ateliers pédagogiques pour la clientèle ainsi que la mise en place d'un pack bio surveillance de l'environnement qui entoure les abeilles. Cette démarche environnementale, qui a séduit le PALM Hotel & Spa, attire de plus en plus d'entreprises à La Réunion... Elles y trouvent un moyen de fédérer leurs équipes autour d'un projet innovant, de créer du lien tout en participant à l'effort commun en faveur de la biodiversité et de l'écosystème de notre île. La nature s'insère donc délicatement dans le monde du travail, un signe d'espoir pour la préservation des abeilles de La Réunion.

PHOTOS : DR.



VIVEZ UNE SAISON AVEC LES ABEILLES

Toujours dans l'optique de sensibiliser les Réunionnais au monde fascinant des ruches et des abeilles, Bee Run propose plusieurs ateliers dédiés à la découverte des abeilles et de l'apiculture, la récolte et l'extraction du miel ou la valorisation des co-produits de la ruche que sont la cire, le pollen ou le propolis. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Bee Run Apiculture par téléphone au 06 92 48 22 27 et au 06 92 38 09 20, ou bien par mail à contact@bee-run.re

LES VARIETES DE MIELS DE LA REUNION

Immense massif volcanique dont le climat tropical tempéré est propice au foisonnement d'une nature luxuriante, La Réunion offre, à l'instar de ses paysages, des miels riches et variés. Outre les miels de forêt ou toutes fleurs, on se délecte de miels fondants et dorés comme celui aux baies roses, dont le goût subtil et poivré fait le succès, le miel parfumé et fruité de litchis, considéré comme l'un des meilleurs au monde, puis celui de tan rouge, le fameux miel sucré au subtil reflet vert. Ce miel fait partie des miels rares et recherchés car il est issu des fleurs d'un arbre endémique de l'île et est récolté au cœur du parc National de La Réunion. Les miels de l'île n'ont rien à envier aux autres : pour preuve, lors du Concours général agricole 2023, le miel tropical de la marque pèi Miel de Bourbon a décroché deux médailles d'or et de bronze !



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

LA DISTILLERIE RIVIERE DU MAT, ENTRE TRADITION ET AVANT-GARDE

INAUGURÉE EN 1886, LA DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT FAIT PARTIE DES PLUS ANCIENNES ET PLUS IMPORTANTES DISTILLERIES DE LA RÉUNION. FIDÈLE À UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL TOUT EN PROPOSANT UNE PALETTE AROMATIQUE ORIGINALE, CETTE DERNIÈRE A PROUVÉ QUE L'ON POUVAIT SE DÉVELOPPER ET SE DIVERSIFIER TOUT EN S'ENGAGEANT DANS UNE DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE.



Depuis plus d'un siècle et demi, la Distillerie Rivière du Mât élabore ses rhums à partir de mélasse issue de plantations de cannes à sucre situées sur des sols volcaniques. Cette préparation de caractère, épaisse et sucrée, mélangée aux eaux pures des rivières qui serpentent dans l'est de l'île, développe aux étapes de fermentation et de distillation des tonalités aromatiques singulières qui font la spécificité de ces rhums que nous connaissons bien à La Réunion. Chaque dégustation met en lumière toute la richesse du terroir réunionnais, souvent plébiscité dans les concours internationaux. Cette année, trois prestigieuses médailles ont été remportées par la distillerie de Saint-Benoît lors du Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles. La cuvée Grande Réserve et l'Arrangé Ananas Caramélisé ont tous deux remporté une médaille d'argent. L'Arrangé Noix de Coco Torréfiée a lui été récompensé par une médaille d'or : une sacralisation qui souligne à quel point Rivière du Mât est passé maître dans l'art du vieillissement pour proposer des rhums généreux, structurés et complexes au niveau des saveurs. Cette distillerie emblématique fait en effet appel à des maîtres de chais pointus qui sélectionnent, assemblent et mettent en fûts selon les méthodes cognaçaises d'assemblage de rhums de différents âges, vieillis en fûts neufs et anciens. Mais la technique a beau être traditionnelle – la Distillerie utilise encore des cuves de fermentation ouvertes qui offrent de

PHOTOS: DR.



meilleures conditions de développement des arômes –, alors que la manière de procéder est quant à elle novatrice. Rivière du Mât est la seule Distillerie de l'île dotée d'un procédé de traitement des résidus de distillation. Engagée dans une démarche écoresponsable, cette dernière élabore ses rhums en valorisant tous ses coproduits de distillation en énergie verte et matière fertilisante. Depuis 2011, la distillerie a construit deux méthaniseurs qui permettent de transformer 100 % de ses effluents en biogaz. Utilisé pour faire tourner la distillerie, ce gaz combustible produit par la fermentation de matières organiques a permis de réduire de 90 % la consommation d'énergie fossile. Des fertilisants sont également récupérés suite à cette opération puis répandus dans les champs de canne à sucre, mettant fin à l'utilisation d'engrais chimiques importés. Un vrai cercle vertueux qui prouve que l'on peut se développer et produire en importantes quantités tout en préservant son environnement...



ZINGI

la fine bulle 100 % péi

ÉLABORÉ PUIS FABRIQUÉ PAR DEUX JEUNES RÉUNIONNAIS QUI ONT SU CONJUGUER IMAGINATION, ESPRIT D'ENTREPRISE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, ZINGI EST UN SODA TOTALEMENT DANS L'AIR DU TEMPS, TOUT EN PEP'S, NATUREL ET LÉGÈRETÉ. RETOUR SUR LE SUCCÈS D'UNE MARQUE VERTUEUSE QUI MET À L'HONNEUR LA RICHESSE DES SAVEURS DE LA RÉUNION...



Il n'est pas bien loin, le temps où Zingi ne produisait que 150 bouteilles par jour. Et pourtant... Depuis sa création en 2020, la marque de soft drinks a parcouru bien du chemin : plus de 1 500 bouteilles sortent désormais quotidiennement du petit atelier de Piton Saint-Leu. Et ces bouteilles estampillées d'un logo aux couleurs du drapeau réunionnais, vous les connaissez bien... Fermées par une



capsule à languette, elles sont fabriquées en verre pour pouvoir être consignées puis réutilisées mais surtout, elles portent un nom pétillant inspiré par le gingembre (qui appartient à la famille des zingiberaceae) et s'écoulent déjà dans près de 300 points de vente répartis entre les cafés, les bars, les restaurants, les cavistes et autres épiceries fines de l'île. Les raisons du succès de cette limonade aux bulles fines et légères ? Le choix et l'attention portés aux ingrédients, un esprit bien dans l'air du temps avec un produit simple, nature, durable et 100 % péi, du produit brut à la mise en bouteille. Alors que les sodas proposés jusqu'ici sur l'île décevaient par leur goût trop sucré, trop artificiel, Zingi a démontré qu'on pouvait allier qualité et écologie à un prix accessible en proposant des boissons aux saveurs authentiques, avec des fruits fraîchement récoltés, sans ajouts excessifs de sucre ou autres artifices. « La Réunion possède tout ce qui est nécessaire à la fabrication d'un bon soda : de la canne à sucre, des agrumes, des plantes, des fruits et des épices, nous explique le créateur de la marque. Alors pourquoi importer ce que nous pouvions très bien fabriquer nous-mêmes ? Le goût de notre boisson provient exclusivement de l'agriculture locale et nous n'utilisons ni arômes, ni colorants. Même les acides sont naturels, car ils viennent du moût de raisin et de l'amidon de céréales. » L'idée de créer une boisson artisanale fortement engagée localement a porté ses fruits. S'il a fallu deux ans pour trouver la bonne recette puis commercialiser la première production, le succès a rapidement été au rendez-vous. Après avoir imaginé la Zingi gingembre-citron, la marque de limonade a lancé la version tangor ultra rafraîchissante. D'autres déclinaisons verront prochainement le jour selon la saisonnalité des fruits, à base de menthe et d'hibiscus, d'ananas. Et pourquoi pas une orangeade finement pétillante ? On a hâte de tester !

PHOTOS: DR.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En plus des deux saveurs classiques actuellement commercialisées, Zingi nous a concocté une édition spéciale pour les fêtes de Noël ! Cette version festive, gardée secrète jusqu'à présent, promet d'émerveiller nos papilles dans une explosion de bulles parfumées. Zwayé Noël !

HOTELS & CO

ATTITUDE

LA CAVE DU PALM :
LE ROSÉ CLOS DE CAILLE

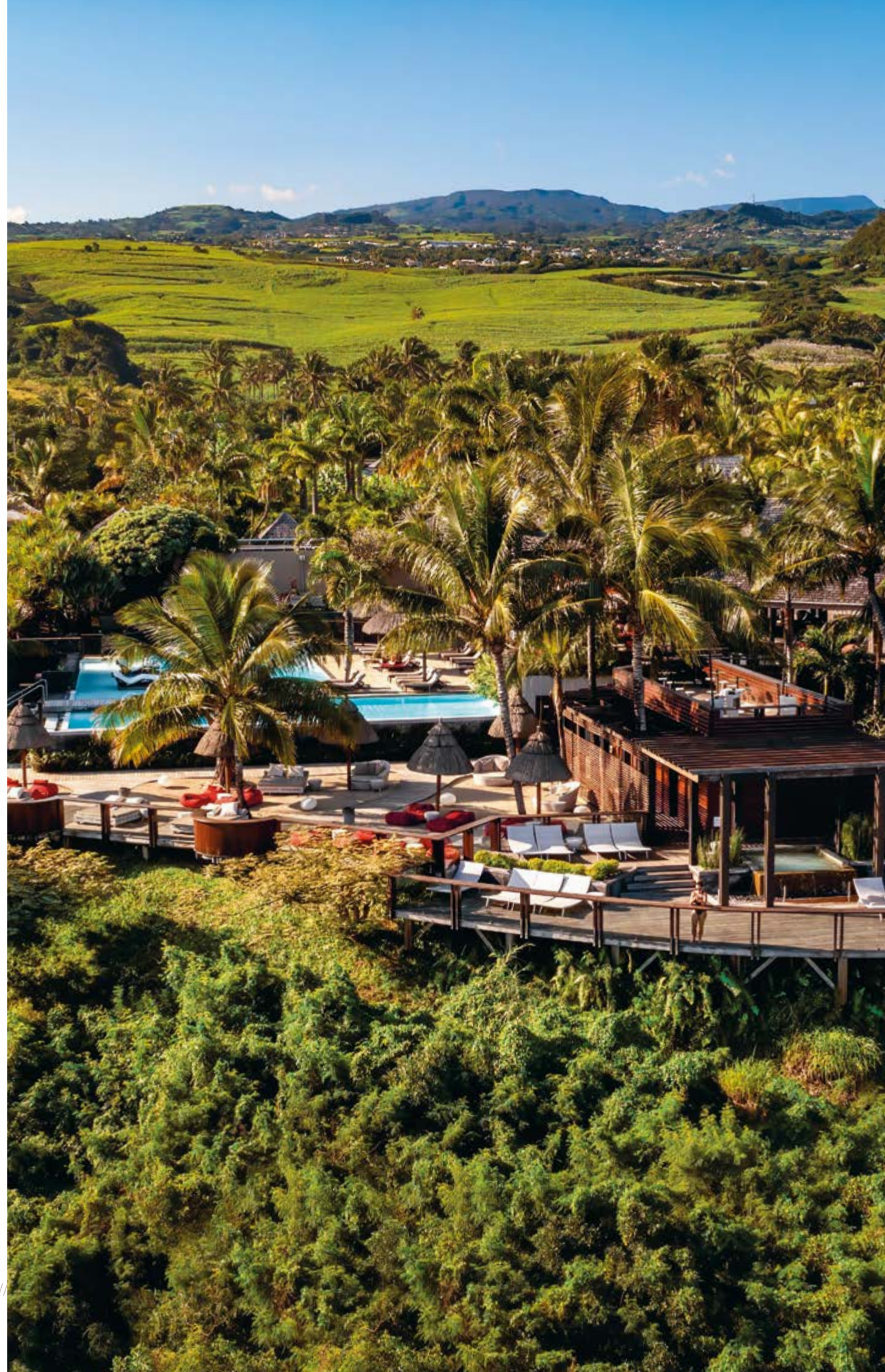
BIEN-ÊTRE :
LE SOIN ABSOLUE
DOUCEUR

PORTRAIT : SABINE,
MAÎTRE D'HÔTEL
AU PALM HOTEL & SPA

ÉVÉNEMENTS :
LE RENDEZ-VOUS
DU MAKASSAR ET SOIRÉE
CRÉOLE À ILOHA

ENVIRONNEMENT :
BUREAU RECYCLAGE
& RENOUVELLEMENT
ECOLABEL

PHOTO: SABINE GEROLD.



CLOS DE CAILLE

Un domaine prédestiné pour des rosés d'excellence



Rosé a toujours rimé avec Méditerranée ! Plus que jamais, la Provence règne sur les vins rosés. Mais loin de se reposer sur leurs couronnes de sarments tressés, certains domaines ont poussé loin l'exigence de qualité. Et parmi ces vignobles dont les cuvées de prestige ont ébloui les dégustateurs qui cantonnaient encore les rosés au rang de boisson désaltérante, on peut désormais compter le Clos de Caille. Situé à Entrecasteaux, sur les sols argilo-calcaires d'un terroir d'exception, ce domaine est apparu dans le paysage œnologique il y a seulement un an, lorsque sa première cuvée Clarisse a été classée meilleur rosé au monde par le prestigieux magazine Decanter. Incroyable pour un premier millésime ! Fondé en 1160 par des moines cisterciens puis tombé dans l'oubli, le vignoble du Clos de Caille s'est réveillé sous l'impulsion de la famille Mariotti, qui a su tirer le meilleur de ses 35 hectares de vignes en conversion bio, avec un encépagement varié constitué de Grenache, de Cinsault, de Syrah, de Carignan, de Mourvèdre, de Cabernet Sauvignon et de Rolle. David Quillin, Directeur des opérations du domaine, nous explique les raisons de ce succès.

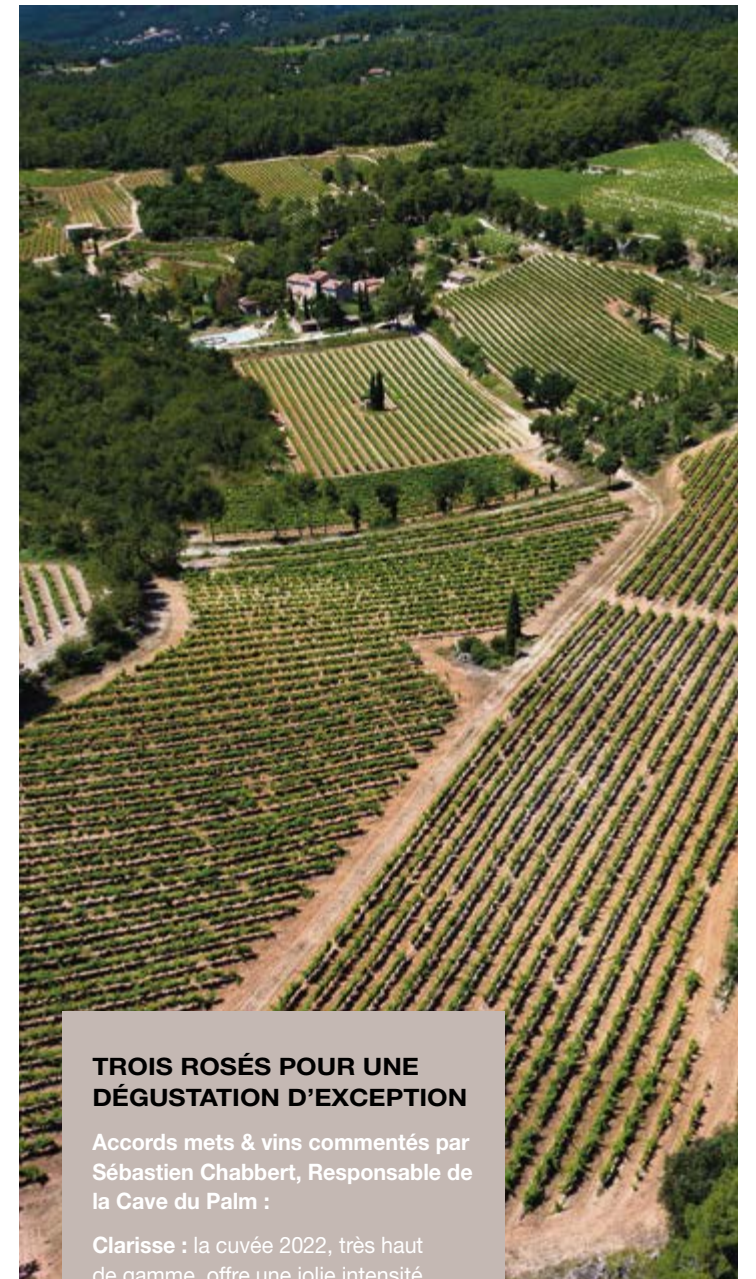
QU'EST-CE QUI FAIT LA FORCE DU DOMAINE DU CLOS DE CAILLE ?

Le Clos de Caille est un véritable clos où les vignes sont disposées en restanques (terrasses) pour que le sol soit bien plat pour travailler. Nous avons donc accès à une myriade de terroirs dont nous souhaitons exprimer toutes les particularités. Pour ce faire, nous vendangeons les parcelles séparément et nous vinifions également séparément afin d'extraire le maximum du potentiel de chacune des parcelles avant les assemblages finaux.

QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS DE VOS ROSÉS ?

Le sol rocaillieux du domaine, étendu sur une trame calcaire, confère à nos vins une magnifique fraîcheur. La structure de nos rosés est constituée de vignes de Grenache de plus de 30 ans, ce qui signifie que nos vins ont beaucoup de corps et de caractère. Nous sommes en Provence verte, sur les hauteurs et loin de la mer : nos sols sont plus complexes et nos rosés plus fins. La présence de Syrah apporte des notes d'épices douces qui se marient très bien avec la cuisine réunionnaise.

PHOTO : DR.



TROIS ROSÉS POUR UNE DÉGUSTATION D'EXCEPTION

Accords mets & vins commentés par Sébastien Chabbert, Responsable de la Cave du Palm :

Clarisse : la cuvée 2022, très haut de gamme, offre une jolie intensité en bouche avec des arômes de fruits exotiques et d'épices douces.

Le palmiste, sur l'interprétation d'un gratin, crème de chèvre de Takamaka légèrement fumée, crumble au parmesan, truffe et piment z'oiseau.

Clos de Caille rosé : la cuvée 2022, qui évoque toute la fraîcheur d'un terroir calcaire, a obtenu la médaille d'or au concours (DWVA) lancé par le magazine Decanter.

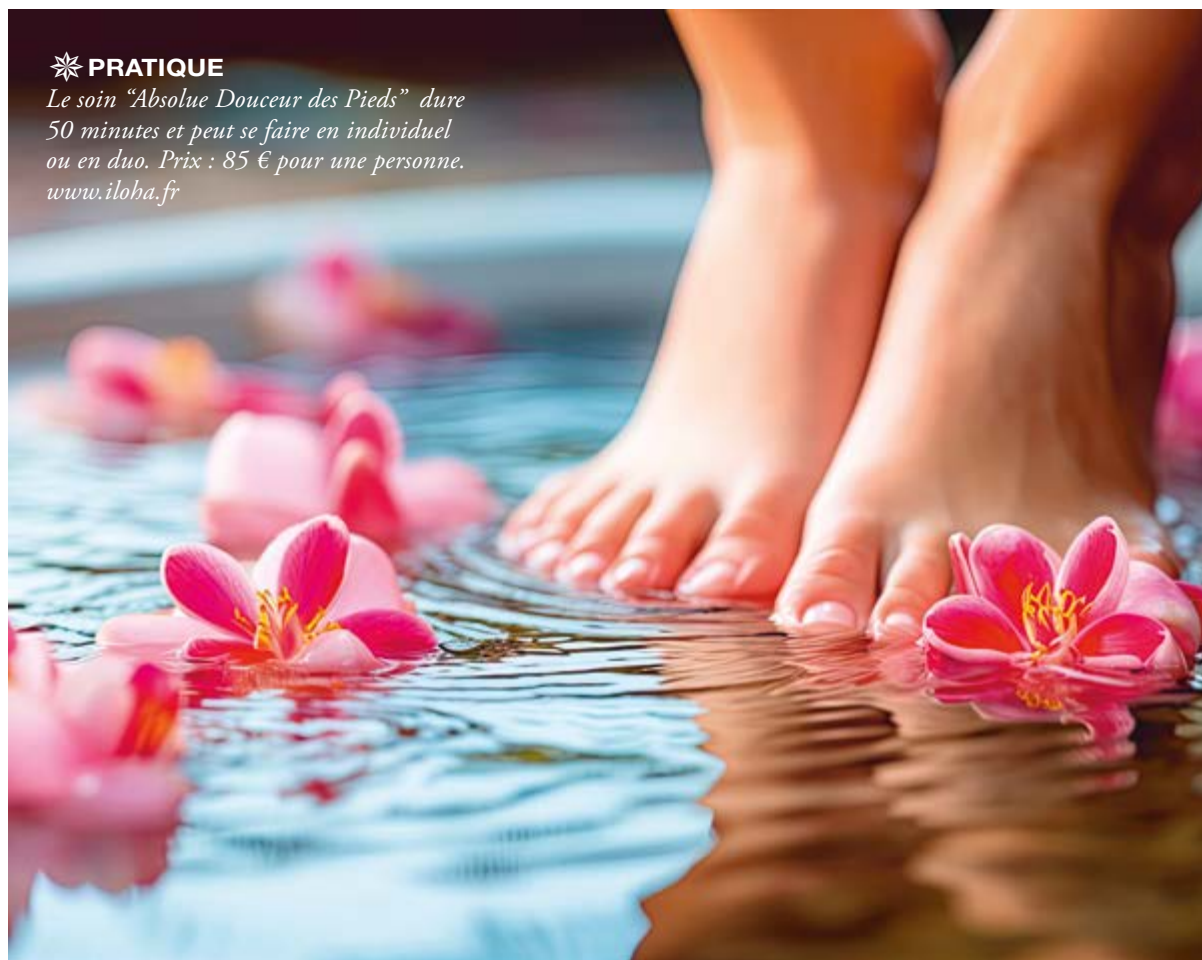
Le duo de saumon et thon en gravlax façon maki, laquage à la japonaise, crème montée au wasabi, avocat et vinaigrette Tangor.

Anomis : la cuvée 2022 est plaisante à déguster à n'importe quelle heure grâce à des arômes gourmands de pêche et de fraise des bois.

Carpaccio de tomates anciennes, crémeux de burrata & sauce vierge provençale à l'huile de truffe.

✱ PRATIQUE

Le soin "Absolue Douceur des Pieds" dure 50 minutes et peut se faire en individuel ou en duo. Prix : 85 € pour une personne. www.iloha.fr



LE NOUVEAU SOIN ABSOLUE DOUCEUR DES PIEDS

ET SI VOUS TESTIEZ L'ABSOLUE DOUCEUR DES PIEDS, LE TOUT NOUVEAU SOIN SPÉCIFIQUE PROPOSÉ À AKÉA SPA ET À CAS'AKÉA ? GRÂCE À CE MODELAGE TONIQUE ET DRAINANT, VOS PIEDS SUBLIMÉS SERONT PLUS LÉGERS !

Nos pieds sont très sollicités... Toute la journée, ils supportent le poids de notre corps, sont maltraités par des talons trop hauts ou des chaussures trop étroites et souvent nous oublions d'en prendre soin. Pourtant, la voûte plantaire est une zone à ne surtout pas négliger si l'on souhaite relâcher les tensions, améliorer la qualité de son sommeil et stimuler la circulation sanguine et lymphatique. Elodie et Nathalie, managers de la Cas'Akéa (ILOHA) et d'Akéa Spa (PALM), ont élaboré le soin idéal qui allie relaxation et esthétique : l'Absolue Douceur des Pieds. Selon Elodie, Spa Manager de la Cas'Akéa, ce soin-modelage offre un délicieux moment

de détente, une parenthèse de bien-être dans nos rythmes de vie trépidants. Il est également idéal pour les personnes souffrant de jambes lourdes, pour les sportifs, les femmes enceintes ou tout simplement pour se faire plaisir. Une fois confortablement installé(e) dans une cabine parfumée, le soin débute par un peeling suivi par un modelage lymphatique des pieds et des demi-jambes, puis sublimé par le rituel des serviettes chaudes. Ce soin complet est la promesse d'un moment de douceur qui vous laisse dans un état de béatitude complet, les pieds sublimés et tout légers...

PHOTOS : DR.

Les plus belles connexions se font à La Réunion.

www.zeop.re

zeop

SABINE BARRET, MAÎTRE D'HÔTEL AU PALM HOTEL & SPA

PRÉSENTE DEPUIS L'OUVERTURE DU PALM EN 2007,
SABINE BARRET S'ÉPANOUIT EN TANT QUE MAÎTRE
D'HÔTEL AU RESTAURANT LE MAKASSAR.
DU PETIT-DÉJEUNER AU DÉJEUNER, ELLE VEILLE
AUX MOINDRES DÉTAILS, ORCHESTRANT SES
ÉQUIPES DANS LE RESPECT ET LA BONNE HUMEUR.

Un rayon de soleil le matin... ». Lorsqu'ils évoquent Sabine Barret, les hôtes du PALM ne tarissent pas d'éloges. C'est une véritable « perle », une femme « bienveillante et attentionnée ». Ils sont unanimes : aimable et souriante, Sabine fait partie de ces personnes que l'on rencontre toujours avec plaisir. Et cela tombe bien puisque cette charmante Réunionnaise est en contact permanent avec la clientèle du PALM Hotel & Spa. Pionnière parmi les équipes, Sabine a débuté en tant que serveuse avant d'évoluer rapidement comme chef de rang, assistante commerciale puis assistante responsable du petit-déjeuner. « J'ai eu la chance de voir et de participer à l'évolution de ce bel hôtel, raconte-t-elle. La direction nous a toujours donné la possibilité d'évoluer en interne. ». Depuis 2018, cette dernière officie au restaurant Le Makassar en tant que maître d'hôtel. Du petit-déjeuner au déjeuner, elle organise, coordonne et contrôle le travail des commis, des chefs de rang, des serveurs mais aussi des barmen. « C'est un vrai travail de chef d'orchestre, nous explique-t-elle, je dois garantir le bon déroulement comme l'excellence du service. » Toute la matinée, Sabine Barret accueille les convives avec bonne humeur puis passe de table en table pour s'assurer que tout se déroule bien. En un clin d'œil, elle détecte le détail à corriger et, à l'occasion, intervient pour assister le chef de rang ou apporter un conseil culinaire – elle adore cuisiner pour sa famille ! C'est un vrai couteau suisse de l'hôtellerie, capable

d'intervenir à chaque étape du service, mais elle veille également sur les nouvelles recrues. « Je tiens beaucoup à accompagner nos nouveaux collaborateurs. Lorsqu'on intègre le PALM, on intègre une grande famille de 120 personnes, il est important que chacun s'y sente accueilli. Le PALM, c'est presque une deuxième maison pour moi, il n'y a que chez soi que l'on se sent bien. »



PHOTOS : DR.

DÉCOUVREZ L'EXUBÉRANTE DIVERSITÉ DE LA RÉUNION À TRAVERS NOTRE ÉVENTAIL DE PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES !



Chez Corail Hélicoptères, nous croyons que l'émerveillement des panoramas réunionnais devrait être accessible à tous les passionnés de voyage, quel que soit leur budget. Parcourez nos offres spéciales et découvrez des vols courts et abordables, qui correspondent à votre budget, permettant à chacun de s'offrir une expérience unique dans les cieux réunionnais. Située à proximité des plages les plus prisées, notre base est très facile d'accès.

Découvrez nos trois prestations à des prix compétitifs avec :

- Le survol du LAGON, proposé au départ de notre héliport de Saint-Gilles pour environ 8 minutes, ce survol haut en couleurs au-dessus du lagon de la Saline les Bains vous offre une vue imprenable. Passez un moment hors du temps dans les airs et profitez pleinement de la magie de l'instant. Que ce soit pour un baptême de l'air féérique ou une parenthèse romantique, ce survol vous promet de belles émotions. Idéal pour ceux qui s'essayaient pour la première fois à l'expérience en hélicoptère !
- Si vous souhaitez un survol un peu plus long d'environ 15 minutes, venez explorer le cirque de Mafate, un véritable havre préservé, niché au cœur de la nature réunionnaise et considéré comme un petit coin de paradis. Difficilement accessible par les moyens habituels, cet endroit cultive un côté mystérieux et offre une vue spectaculaire du ciel. Avec ses neuf îlets habités et emprunts d'une histoire riche, Mafate est un témoignage vivant de l'histoire

de La Réunion. Notre engagement ? Vous offrir une expérience magique en admirant les paysages naturels et en découvrant l'histoire du Cirque à travers les commentaires du pilote. Inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, un survol en hélicoptère s'impose pour tenter de révéler le secret de cet endroit, véritable bijou de l'île intense !

• Au départ de notre base du Sud, une offre spectaculaire avec le survol du cirque de Cilaos. Vous partirez à la découverte de moments uniques dès votre décollage de Saint-Pierre en direction de Cilaos. Parmi les trois cirques de La Réunion, c'est ici que le soleil caresse un peu plus longtemps le flanc des falaises. Au cours de votre survol, vous aurez la chance d'admirer La Rivière Saint-Etienne qui prend sa source dans le cirque de Cilaos. Nos hélicoptères offrant une vue panoramique, vous pourrez choisir le meilleur angle pour capturer de magnifiques clichés avec votre téléphone ou votre appareil photo. Le Bras de Cilaos se déploie quelques minutes plus tard tandis que le village se dévoile, révélant son authentique architecture créole. Gravé dans votre mémoire, ce tour en hélicoptère vous laissera un sourire radieux sur le chemin du retour à l'aéroport de Pierrefonds. Si La Réunion est votre prochaine escapade, n'attendez plus et réservez votre survol dès maintenant ! En complément de ces circuits touristiques époustouffants, Corail vous invite à découvrir toute sa gamme d'excursions palpitantes, allant des Héli-Randos en passant par les instants gourmands avec l' Héli-Luxe ou l'Héli Carry. Avec Corail Hélicoptères, l'expérience "île intense" prend tout son sens !

PHOTOS : DR.

LE RENDEZ-VOUS DU MAKASSAR

avec un invité d'honneur :
Philippe Faure-Brac

LE 17 NOVEMBRE DERNIER, UNE ÉDITION
EXCEPTIONNELLE DU « RENDEZ-VOUS DU MAKASSAR »
A RÉUNI LES TALENTS DU CHEF CLAUDE POTHIN
ET DU CHEF SOMMELIER PHILIPPE FAURE-BRAC,
QUI ONT IMAGINÉ ENSEMBLE
UN DÎNER EN ACCORDS METS ET VINS.



Tous les deux mois, PALM Hotel & Spa organise « Le Rendez-Vous du Makassar », un dîner de haute volée où les accords mets et vins sont mis à l'honneur dans le cadre élégant et feutré du Salon du Makassar. Le 17 novembre dernier, l'hôtel 5 étoiles a convié le chef sommelier Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992 et ancien Président de l'Union de la Sommellerie Française de 2016 à 2023. Pour cet événement d'exception, ce dernier a mis ses talents au service du très créatif chef Claude Pothin, Réunionnais pure souche, qui sait comme personne mettre en valeur le terroir de son île. En collaboration avec Sébastien Chabbert, Responsable de la Cave du PALM, les deux gourmets ont imaginé un menu d'exception où les mets les plus raffinés étaient accompagnés d'une sélection pointue de vins. Pour commencer et accompagner les huîtres et le caviar de Bourbon, Philippe Faure-Brac a choisi le Cœur de Roche 2019, un Meursault AOC qui a ravi les papilles des 17 convives. S'en est suivi une lotte rôtie au sel fumé, avec ses carottes glacées au jus de tanger. Pour ce plat, le sommelier a opté pour la Cuvée Edouard du Domaine de Badoz, un vin blanc des Côtes du Jura dont l'attaque en bouche, à la fois fraîche et boisée, convient parfaitement aux poissons et fruits de mer. Le dîner s'est poursuivi avec un filet mignon de cerf flambé au rhum arrangé de mûrier, une spécialité du chef Pothin accompagnée par un Vieilles Vignes 2017 de Frédéric Magnien, nectar aux délicats arômes de fruits rouges et noirs. « *La cuisine réunionnaise est épicée, a expliqué le chef sommelier, raison pour laquelle il vaut mieux choisir, pour rafraîchir le palais, des vins blancs, des rosés et même certains vins rouges qui peuvent se boire frais.* » Des choix judicieux et un délice de tous les instants, pour une édition exceptionnelle du « Rendez-Vous du Makassar » !

ZOOM SUR LES ATELIERS DÉGUSTATION

Deux jeudis par mois, le Salon du Makassar accueille également les Ateliers Dégustation, une rencontre épicurienne animée par Sébastien Chabbert, responsable de la Cave du PALM. Le principe : des dégustations de vins qui ont pour thème un domaine, un produit ou encore un cépage. Le 16 novembre dernier, c'est à nouveau le meilleur sommelier du monde, Philippe FAURE-BRAC, qui a officié pour un atelier dégustation d'exception sur le thème du fois gras.



CHEF POTHIN

Chef de l'année 2024 de La Réunion



AUX COMMANDES DES CUISINES DU PALM HOTEL & SPA DEPUIS 2015, LE CHEF CLAUDE POTHIN EST UN AMOUREUX DES PRODUITS LOCAUX QUI A À CŒUR DE METTRE EN AVANT LE TERROIR DE SON ÎLE. CHEF INSPIRÉ ET INSPIRANT, ZOOM SUR CELUI QUI VIENT D'ÊTRE RÉCOMPENSÉ PAR LE PRESTIGIEUX TITRE DE CHEF DE L'ANNÉE POUR LA HUITIÈME ÉDITION DU GUIDE KASPRO.

PHOTOS : JEAN-PHILIPPE BOUCHIAT.

Claude Pothin débute en tant que commis à l'ouverture du PALM en 2007. Sa rigueur, sa curiosité, son sens de l'organisation, sa passion du produit et son envie de donner du plaisir aux hôtes l'ont amené à évoluer au sein des cuisines du PALM pour en devenir Chef en 2015. Au fil des échanges et des rencontres, il développe et affirme sa signature culinaire. Une cuisine qui se traduit aujourd'hui par un travail de précision minutieusement orchestré et des associations culinaires inattendues qui enchantent les papilles des heureux convives des restaurants du Makassar et du Kah Beach. Ceux qui le connaissent le définissent comme un réel amoureux de son métier et des produits "lontan". En effet, le Chef prend plaisir à partager quotidiennement son amour pour le terroir de son île. Au sein des cuisines du PALM, Claude Pothin crée avec maestria une cuisine de terroir raffinée, aux influences tirées de ses voyages en Chine ou en Europe. Son ADN ? Des produits locaux, frais et entiers travaillés avec finesse et délicieusement

mis en valeur grâce à un circuit ultra-court de fournisseurs situés non-loin de l'hôtel tels que "Monsieur Piment" à Petite-Ile, la Ferme Lebreton à la Plaine des Grègues pour le curcuma ou encore Le Domaine de Bellevue à Saint-Louis pour ne citer qu'eux. Chef "Pé" par excellence et "touche à tout" pour reprendre ses mots, il se distingue entre autres par des sauces mélangeant épices et sucrés-salés, ainsi que par sa parfaite maîtrise de la cuisson du poisson. Un approvisionnement local, un dressage minutieux de l'assiette, une créativité, une constance et un véritable partage d'émotions, tels sont les éléments qui ont penché en faveur du Chef Pothin pour lui décerner le titre de Chef de l'année 2024... Une récompense hautement méritée!



LES SOIREEES CREOLES

DE ILOHA SEAVIEW HOTEL

TOUS LES VENDREDIS, ILOHA SEAVIEW HOTEL CÉLÈBRE LA CULTURE ET L'ART DE VIVRE MÉTISSÉ DE LA RÉUNION LORS D'UNE SOIRÉE CRÉOLE CONVIVIALE RYTHMÉE PAR LES MUSIQUES ET SAVEURS TRADITIONNELLES DE L'ÎLE.

Paré des couleurs de l'Océan Indien, le restaurant Le Kotemer s'anime dès 19 h autour d'un dîner spectacle où les spécialités locales – gratin de palmiste, rougail saucisses, boucané ti Jacques ou cabri massalé – se dégustent sur fond de séga et de maloya. Un rendez-vous incontournable ! Le 22 septembre dernier, ce moment à ne pas manquer a été marqué par une collaboration unique entre le chef Kévène Marimoutou (ILOHA) et André Beton, le fameux caritologue de la Plaine des Cafres. A cette occasion, le duo, ambassadeur du terroir réunionnais, a offert une expérience immersive aux hôtes du restaurant. Au son des notes folkloriques traditionnelles, les palais affirmés et les jeunes initiés se sont retrouvés autour d'un buffet typique mettant en avant le patrimoine culinaire local : "Zachard", rougails 2 cousins (andouille et chevaquine), roumazave d'espadon... Un dîner généreux et épicé qui s'est achevé en douceur avec une farandole de desserts "Lontan" et la dégustation du dessert Signature d'André Beton: le gâteau Ti son patate douce à la confiture de pamplemousse.



PHOTOS : DR.

✱ PRATIQUE

Les soirées créoles d'ILOHA Seaview Hotel sont également accessibles aux non-résidents, sur réservation. Le buffet est proposé à partir de 41 € par adulte et 18 € par enfant (- 13 ans). Arrivée conseillée à 19 h et début du concert à 19 h 30. Sur réservation uniquement au 0262 34 89 89.

CERTIFIÉ ECOLABEL EUROPÉEN, ILOHA SEAVIEW HOTEL A TOUJOURS EU À CŒUR DE TRAVAILLER AVEC DES ENTREPRENEURS PARTAGEANT SES VALEURS. CONVAINCU PAR LA DÉMARCHE ÉCOLOGIQUE, SOCIALE ET SOLIDAIRE DE BUREAU RECYCLAGE, L'ÉTABLISSEMENT A CONFIÉ À L'ENTREPRISE LE TRI ET LE RECYCLAGE DE SES DÉCHETS. ZOOM SUR UN PARTENARIAT D'AVENIR...

ILOHA SEAVIEW HOTEL S'ASSOCIE À LA DÉMARCHE DE TRI DE BUREAU RECYCLAGE

Ce qui a séduit les équipes de l'ILOHA, et tout particulièrement Justine Ocloo, Responsable « Qualité, Sécurité, Environnement », c'est la genèse de cette entreprise lancée en 2015 par Grégory Lemée, entrepreneur rencontré dans le cluster GREEN (Groupement Régional des Entreprises Engagées pour l'Environnement), le Cluster Économie Circulaire de La Réunion. Convaincu de la nécessité de devenir acteur social et environnemental sur le territoire, ce dernier a créé Bureau Recyclage et propose aux entreprises de collecter, trier et recycler leurs papiers bureautiques, leurs canettes en métal et bouteilles en plastique. Outre la vente de containers de collecte – corbeilles individuelles et centralisateurs dont l'esthétique est personnalisable –, l'entreprise de Grégory assure le sur-tri des déchets qui sont régulièrement récupérés puis emmenés vers des centres de recyclage agréés. 100 % de ce qui est collecté est ainsi revalorisé au lieu d'être enfoui ou incinéré. Et pour que cette démarche de tri vertueuse soit encore plus efficace sur la durée, ce service s'accompagne d'une sensibilisation régulière des salariés : dès l'installation des containers, puis à chaque collecte avec un reporting personnalisé sur les volumes globaux recyclés, les équivalents CO2 économisés ou le nombre d'arbres préservés... Autant d'arguments tangibles qui encouragent les employés à se mobiliser. Mais le développement durable

n'est pas l'unique cause qui anime Grégory Lemée : il a également souhaité créer une entreprise inclusive qui lutte contre les discriminations. Protéger l'environnement en triant, développer Bureau Recyclable pour en faire une Entreprise Adaptée et participer activement à l'emploi des personnes handicapées : tels sont les buts fixés par cet entrepreneur engagé pour répondre concrètement aux enjeux sociaux et environnementaux de son île. On comprend bien toutes les raisons qui ont motivé le partenariat initié par ILOHA Seaview Hotel... On ne peut trouver plus concret !

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'économie verte recrute ! Le recyclage par le tri est créateur de cinq fois plus d'emplois que la mise en décharge ou l'incinération de déchets. Un atout réel pour l'emploi, d'autant qu'il s'agit de métiers qui ne peuvent être délocalisés. Agents de collecte, agents de tri, responsables de tri, conseillers commerciaux, animateurs environnementaux... Le ministère de la Transition Écologique estime à près de 100 000 le nombre d'emplois engendrés par la transition énergétique et la croissance verte.

PHOTOS : DR.



RENOUVELLEMENT DE L'ECOLABEL POUR PALM HOTEL & SPA ET ILOHA SEAVIEW HOTEL

POUR LA CINQUIÈME FOIS, PALM HOTEL & SPA ET ILOHA SEAVIEW HOTEL ONT OBTENU L'« ECOLABEL EUROPÉEN, SERVICES D'HÉBERGEMENT TOURISTIQUE », UNE CERTIFICATION QUI PROUVE LEURS ENGAGEMENTS CONSTANTS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT.

Hotels & Co, marque regroupant PALM Hotel & Spa et ILOHA Seaview Hotel, a toujours eu conscience de la nécessité d'intégrer ses établissements de manière raisonnée et responsable dans leur environnement. La nature réunionnaise et sa beauté époustouflante ont poussé le groupe hôtelier à participer activement à la préservation de cette richesse remarquable, par le biais de modes d'action doux, attentifs et respectueux de l'environnement. Cette démarche durable a mûri année après année pour porter ses fruits en 2014 lorsque le PALM devient le premier hôtel de La Réunion, et plus largement des DOM-TOM, à obtenir la certification Ecolabel Européen. ILOHA obtiendra, fièrement, la même distinction 4 mois plus tard. Une belle reconnaissance lorsqu'on connaît le niveau d'exigence de ce label au cahier des charges strict. Depuis leur création, les deux hôtels du groupe ont fait du développement durable l'une de leurs valeurs essentielles, s'engageant quotidiennement en faveur d'actions concrètes : tri sélectif, économie d'énergie, utilisation de produits de nettoyage respectueux de l'environnement. Dans les chambres, tout a été pensé pour allier confort et démarche

environnementale : ampoules à basse consommation d'énergie, capsules de café recyclables ou poubelles dédiées au tri. Dans les restaurants, les conditionnements recyclables, les bouteilles en verre, l'eau micro filtrée, les circuits courts et la production locale ont été privilégiés. Toutes les équipes du PALM et de l'ILOHA ont été sensibilisées et englobées dans cette démarche responsable, quelque soit le service concerné. C'est d'ailleurs l'un des points observés à la loupe par l'Agence Française de Normalisation (AFNOR) qui délivre la précieuse certification. Le dernier examen a souligné l'engagement de tous les membres composant les équipes du PALM et de l'ILOHA qui ont obtenu chacun, et pour la cinquième fois, le renouvellement de leur "Ecolabel Européen, Services d'hébergement touristique". Une victoire qui se veut... durable!



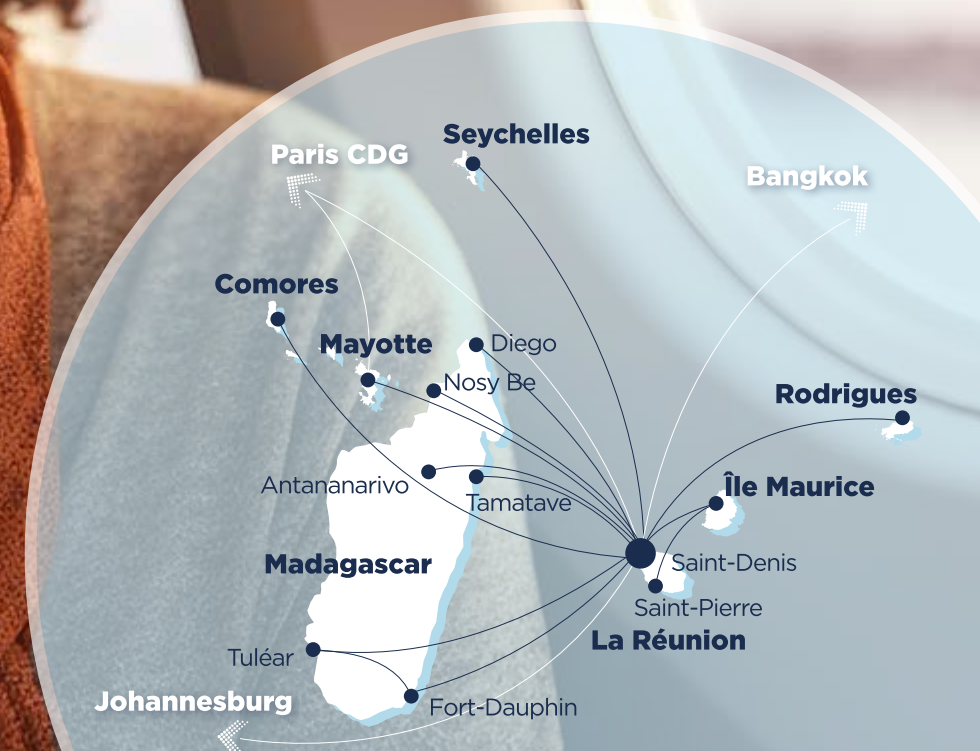
UN ENGAGEMENT EN 5 POINTS

- Economiser l'énergie et utiliser des sources d'énergie renouvelables
- Maîtriser la consommation d'eau
- Avoir recours au minimum de produits chimiques
- Réduire et trier les déchets
- Impliquer les équipes et les hôtes au quotidien

PHOTOS : ERWAN L'HARIDON.

AIR AUSTRAL

**Au coeur
des liens qui
nous unissent**



air-austral.com

nautilus © Adobe Stock, oeuvre générée par IA

HOTELS & CO EVASION

LA RÉUNION :
LE JARDIN BOTANIQUE
MASCARIN

OCÉAN INDIEN :
48 HEURES À MAURICE

MÉTROPOLE :
ADRESSES TENDANCES
À PARIS

PHOTO : STUDIO LUMIÈRE



MASCARIN, LE JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION

QUEL EST LE POINT COMMUN ENTRE LE JARDIN DU PALAIS-ROYAL À PARIS, LE PARC DU CHÂTEAU DE VERSAILLES, LES JARDINS DE CHENONCEAU ET MASCARIN, LE JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION ? TOUS ONT OBTENU LE LABEL « JARDIN REMARQUABLE » QUI RÉCOMPENSE LES SITES D'INTÉRÊT PARTICULIER OUVERTS AU PUBLIC. UNE BELLE RECONNAISSANCE POUR LES JARDINIERS ET SCIENTIFIQUES QUI ONT HISSÉ LE DOMAINE AU NIVEAU DES PLUS BEAUX JARDINS DE FRANCE ET D'OUTRE-MER...



Perché sur les hauteurs et jouissant d'un point de vue exceptionnel sur le lagon, l'Océan Indien et la ville de Saint-Leu, le Jardin Botanique de La Réunion fait partie de ces endroits privilégiés où trouver le calme sous les frondaisons luxuriantes, porté par les mille et un parfums d'une collection remarquable de plantes indigènes et endémiques. Situé dans le

domaine des Colimaçons, ancienne propriété agricole de la famille de Chateaufvieux, ce jardin s'étend sur près de treize hectares, dont huit accessibles aux visiteurs. Sur des terres qui accueilleraient autrefois des cultures de canne à sucre, de coton, de thé et de pomme à cidre, Mascarin présente plus de 4 000 plantes réparties dans huit collections botaniques, des expositions et ateliers pédagogiques qui permettent d'appréhender toute la richesse du patrimoine végétal de l'île. Flore des forêts des Bas de l'Ouest, plantes « Lontan » qui ont tant marqué l'environnement naturel et social de La Réunion, collections de palmiers, fougères et orchidées, caféiers du monde, verger créole et plantes « Succulentes » qui se sont adaptées à des conditions de vie particulièrement difficiles... Au fil du parcours, le promeneur comprend l'importance de conserver cet incroyable patrimoine végétal en abordant des thématiques variées comme l'évolution des paysages naturels de l'île depuis l'arrivée des hommes, les plantes médicinales ou mellifères, leurs usages domestiques ou ornementaux. Il faut compter deux bonnes heures pour se familiariser et se perdre volontairement dans la végétation abondante, guidé aussi bien par une application mobile qu'une signalétique. L'endroit est réellement unique et on prend autant de plaisir à flâner au milieu des plantes qu'à contempler la vue sur la côte depuis la varangue d'une maison créole se reflétant dans un étang de nénuphars...

PHOTOS : MASCARIN, JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION.



✱ PRATIQUE

Mascarin, Jardin Botanique de La Réunion
Domaine de Colimaçons, RD12,
2 rue du Père Georges, 97436 Saint-Leu.
Tél. : 02 62 24 92 27.

Ouvert du mardi au dimanche,
de 9 h à 17 h. Fermé les lundis,
le 1^{er} janvier, les 20 et 25 décembre.
Tarif adulte : 7 €. Tarif enfant (de 3 à 11 ans)
et seniors (à partir de 55 ans) : 5 €.

UN EXPLORE GAME POUR S'ECLATER EN FAMILLE

En Septembre dernier, le Jardin Botanique de la Réunion a lancé l'Explore Game « Thalia et les trésors de Commerson », un jeu de piste sur tablette ou smartphone qui permet de plonger dans une expérience unique en famille ou entre amis. Grâce à ce nouvel outil numérique, les visiteurs peuvent observer et interagir avec le réel : reconnaître les odeurs des plantes, les sonorités des différents bois, découvrir les différentes espèces endémiques et exotiques du site. Deux heures d'aventure pour aborder ce « Jardin remarquable » de façon ludique et interactive... Bon à savoir : Mascarin met des tablettes à disposition pour 10€.

48 HEURES A MAURICE

LES PIEDS DANS LE LAGON ET LE SABLE BLANC,
L'ÎLE MAURICE OFFRE TOUS LES AVANTAGES D'UN
DÉPAYSEMENT TROPICAL À MOINS D'UNE DEMI-HEURE DE
LA RÉUNION. ALORS SUIVEZ LE GUIDE ET DÉCOUVREZ LES
SITES INCONTOURNABLES À VISITER LORS D'UN SÉJOUR
DE 48 HEURES DANS LE NORD. EN ROUTE !



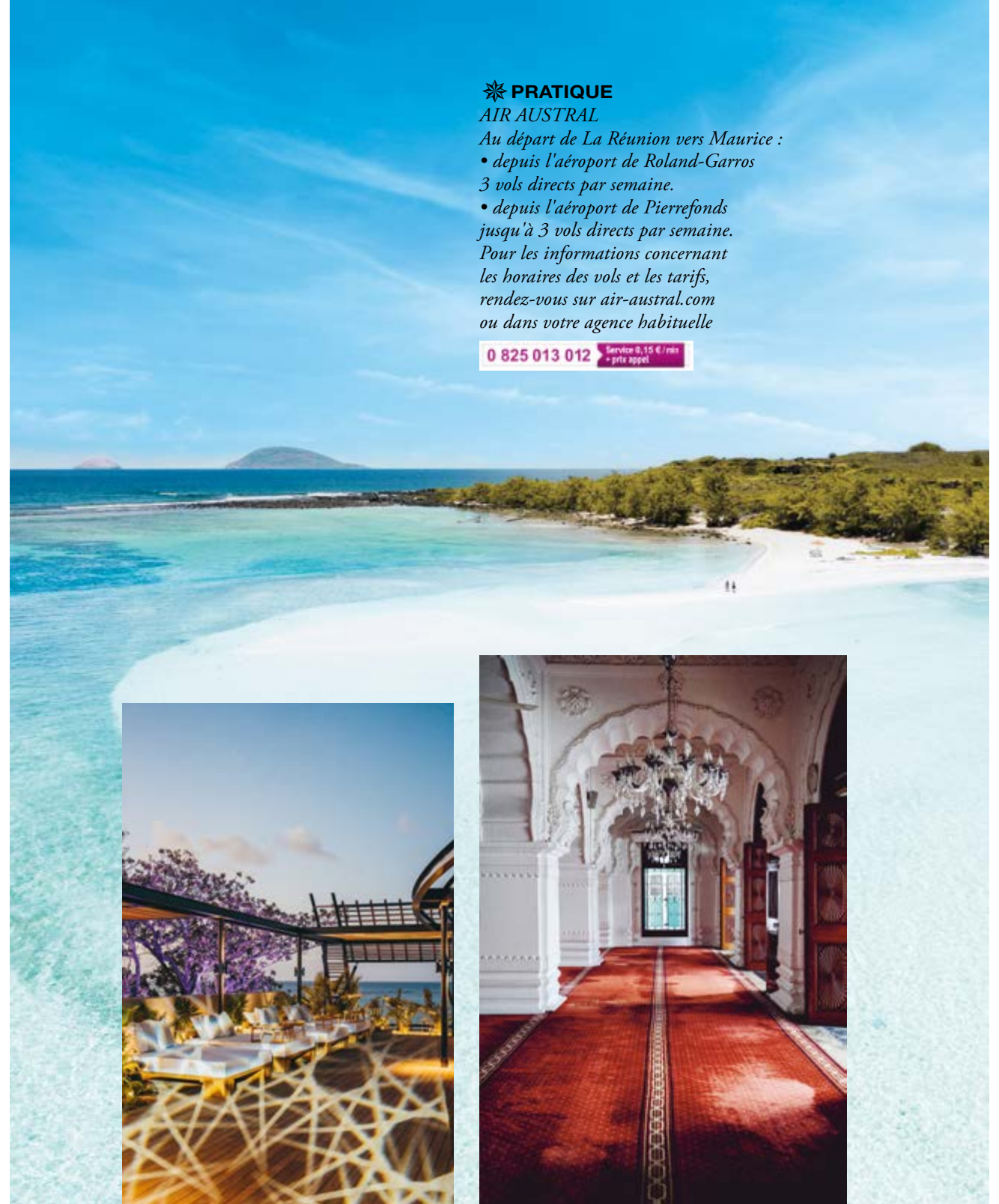
Rien de tel, pour ressentir l'essence même de ce melting-pot culturel, qu'une balade dans les rues de Port-Louis dès votre arrivée. Entourée par les plus hauts pics de l'île, cette capitale bouillonnante dévoile un mélange hétéroclite de buildings flambants neufs, de vieilles demeures coloniales, d'églises, de mosquées, de temples hindous et pagodes dorées. Après avoir poussé jusqu'à la citadelle du XVI^e siècle qui domine toute la ville, on peut rejoindre le port, admirer les belles demeures créoles des rues Saint-Georges et Saint-Louis ou faire le plein de saveurs dans la halle du marché de Port-Louis.



CAP VERS LE NORD !

Il est grand temps de rallier la partie de l'île la plus ensoleillée et la moins exposée aux vents. Un petit détour par les terres s'impose tout de même pour découvrir le Jardin de Pamplemousses, un domaine de 37 hectares où s'épanouissent quelques 600 espèces de végétaux, dont 40 variétés propres aux Mascareignes. L'endroit est très poétique, surtout du côté du bassin où flottent d'immenses nénuphars originaires d'Amazonie... Cap ensuite vers le nord et cette Côte d'Azur mauricienne où ont élu domicile les plus beaux hôtels de la région. Pour étendre sa serviette, une halte s'impose sur la plage de Trou-aux-Biches qui s'étire sur 3 km, bordée çà et là d'hôtels, de paillotes et de maisons créoles. La plage de Trou-aux-Biches, réputée pour son sable blanc et très fin, fait partie des plus belles plages de l'île Maurice.

PHOTOS : LUX* RESORTS & HOTELS, MITPA, RUMMAN AMIN.



✱ PRATIQUE

AIR AUSTRAL

Au départ de La Réunion vers Maurice :

- depuis l'aéroport de Roland-Garros
3 vols directs par semaine.
- depuis l'aéroport de Pierrefonds
jusqu'à 3 vols directs par semaine.

Pour les informations concernant
les horaires des vols et les tarifs,
rendez-vous sur air-austral.com
ou dans votre agence habituelle

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

DE TROU-AUX-BICHES AU CAP MALHEUREUX

On peut d'ailleurs choisir de s'installer sous l'ombre bienveillante des grands filaos de Mont-Choisy, cette plage réputée pour ses eaux émeraude, puis rejoindre la Pointe-aux-Canonniers où un hôtel s'est installé sur le site d'une ancienne base militaire française. Les fortifications ont depuis longtemps disparu, cédant la place à de jolies petites plages d'où l'on peut admirer le lever comme le coucher du soleil (c'est l'avantage de la côte nord !). En poursuivant vers l'Est, on ne peut manquer l'ambiance Riviera de Grand Baie. Hôtels de

luxe, boutiques, restaurants et bars de plage, c'est le point de rendez-vous incontournable des shoppers et des noctambules ! Si vous préférez le calme, visitez donc le manoir victorien du domaine de Labourdonnais qui sommeille au milieu des cannes à sucre, puis rejoignez le Cap Malheureux où l'on découvre, dans une atmosphère paisible, un cimetière marin, un temple hindou et cette fameuse église que l'on admire sur toutes les cartes postales, avec son toit rouge face au lagon... L'endroit est plein de charme. C'est aussi le point de départ pour explorer l'îlot Gabriel ou l'île Plate, paradis de la plongée et des oiseaux paille-en-queue. Mais pour cela, il vous faudra un peu plus que 48 h !

LES ADRESSES LES PLUS TENDANCES POUR DÉCOUVRIR PARIS

ROOFTOP POUR VOIR ET ÊTRE VU,
RESTAURANT HAUTE COUTURE,
TERRASSE EN BORD DE SEINE,
BRUNCH BRANCHÉ ET SPA
DESIGN... TOUR D'HORIZON DES
ADRESSES LES PLUS TENDANCES
POUR DÉCOUVRIR PARIS SOUS
SES PLUS BELLES FACETTES.

BONNIE Le hot spot panoramique du SO / Paris

Le SO / Paris, c'est cet hôtel-flagship qui s'est emparé des derniers étages de la Tour Morland, un immeuble mi-quartier mi-jardin planté sur les bords de Seine. Perché au sommet de ce belvédère, on découvre un lieu incroyable où les murs et plafonds miroirs amplifient la perception de la ville qui se duplique à l'infini. A la fois bar, restaurant et club festif, Bonnie est un cocon sexy aux accents psychédéliques, un spot panoramique avec vue sur l'île Saint-Louis, Notre-Dame et la Tour Eiffel. Parfait pour siroter un cocktail dans le rooftop bar aux allures de penthouse, savourer une cuisine bistrot créative en terrasse ou se déhancher jusqu'à l'aube, Paris déroulée à ses pieds...



BAL DE LA MARINE Les pieds dans l'eau et la tête dans les étoiles

Vous ne trouverez pas plus proche que le Bal de la Marine pour admirer la Tour Eiffel tout en trinquant à la beauté ensorcelante de la capitale. Amarré au quai du port de Suffren, juste au pied de la plus élégante des Parisiennes, ce bateau-restaurant est le lieu rêvé pour savourer Paris en mode guinguette et bord de Seine. Lorsque la nuit tombe sur la ville, les réverbères s'allument un à un, tout comme les lanternes multicolores du navire : à ce signal, la Tour Eiffel se met à pétiller de mille feux et les passagers d'un soir sont aux premières loges pour admirer le spectacle tout en sirotant un verre accompagné de martinades, planchas et petits plats sud-américains.



PHOTOS : BAL DE LA MARINE, BONNIE, COCO, MONSIEUR BLEU, K. PICTURES - STEFAN KRAUS.



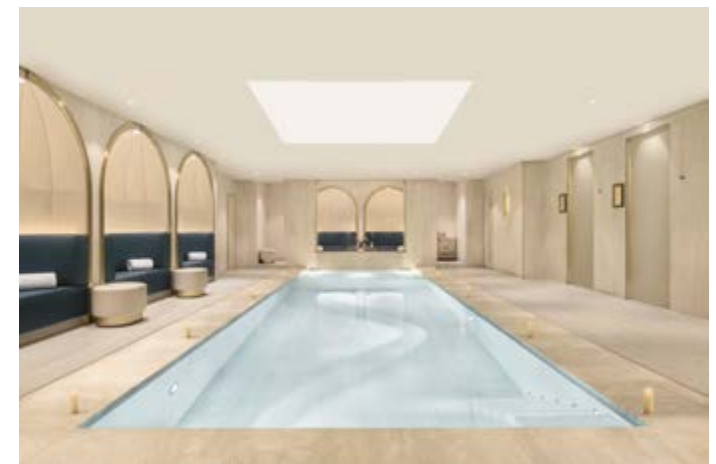
COCO Un brunch festif à l'Opéra Garnier

Bien installé dans le paysage glamour des tables parisiennes à la mode, CoCo réveille tous les week-ends le quartier de l'Opéra en proposant des brunchs festifs où se mélangent, dans un esprit léger, terroir urbain et chic demi-mondain. Au menu de ces samedis et dimanches gourmands, les grands classiques du brunch – œufs Bénédicte, avocado toasts, pancakes au sirop d'érable – et plats signatures inspirés comme le croque-monsieur à la truffe ou les linguine crémeuses au homard bleu. Le bar propose une carte de cafés et thés variés, des smoothies et jus detox ou encore du champagne et des cocktails pour célébrer la journée.



LE SPA VENDÔME BY CARITA

Pour ralentir le rythme trépidant de la capitale, rendez-vous au Spa Vendôme by Carita qui occupe le Maison Albar Hotels Le Vendôme, à deux pas de la rue de la Paix et de la place Vendôme. Figure montante de l'architecture d'intérieur haut de gamme, Fabien Roque a fait ici des merveilles, tout particulièrement dans le spa qui évoque une parure gracieuse, tout en alcôves et mobilier sertis d'or. C'est le refuge parfait pour se détendre à l'abri de l'agitation urbaine : on s'y délasse avec classe, entre une douche Vichy, le jacuzzi, le hammam et un long bain dans la piscine encadrée de marbre.



MONSIEUR BLEU Un prince de la mode au Palais de Tokyo

Costume taillé dans un décor de velours vert, drapés qui tombent doucement, aussi impeccables que la cassure d'un pantalon de flanelle sur des souliers sur mesure... Monsieur Bleu est une gravure de mode. Tout est soigné et précis, de la cuisine à la silhouette Art déco délicieusement masculine. Figure incontournable du Palais de Tokyo, ce dandy de la restauration charme une faune chic et cosmopolite tout en faisant de l'œil à la Tour Eiffel qui parade sur les quais de la Seine. Il vous séduira forcément, grâce à son chic à la française, sa cuisine simple et élégante... Et si vous lui plaisez, il vous invitera même à bruncher sur sa belle terrasse ombragée !

✱ PRATIQUE

AIR AUSTRAL
Au départ de La Réunion vers Paris CDG : depuis l'aéroport de Roland-Garros jusqu'à 2 vols directs par jour. Pour les informations concernant les horaires des vols et les tarifs, rendez-vous sur air-austral.com ou dans votre agence habituelle.

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

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



© crédit Photo : Gabriel Barathieu

www.aquariumdelareunion.com • 0262 33 44 00



MASCARIN

Le jardin botanique de La Réunion



Alon bat' karé

« Jardin remarquable » labellisé depuis 2019,
Plantes réunionnaises endémiques uniques au Monde

Venez découvrir la Biodiversité et les richesses
végétales du Jardin Botanique de La Réunion.

Préserbons nos racines !



Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 17h
0262 24 92 27 • Mascarin-Jardin Botanique de La Réunion