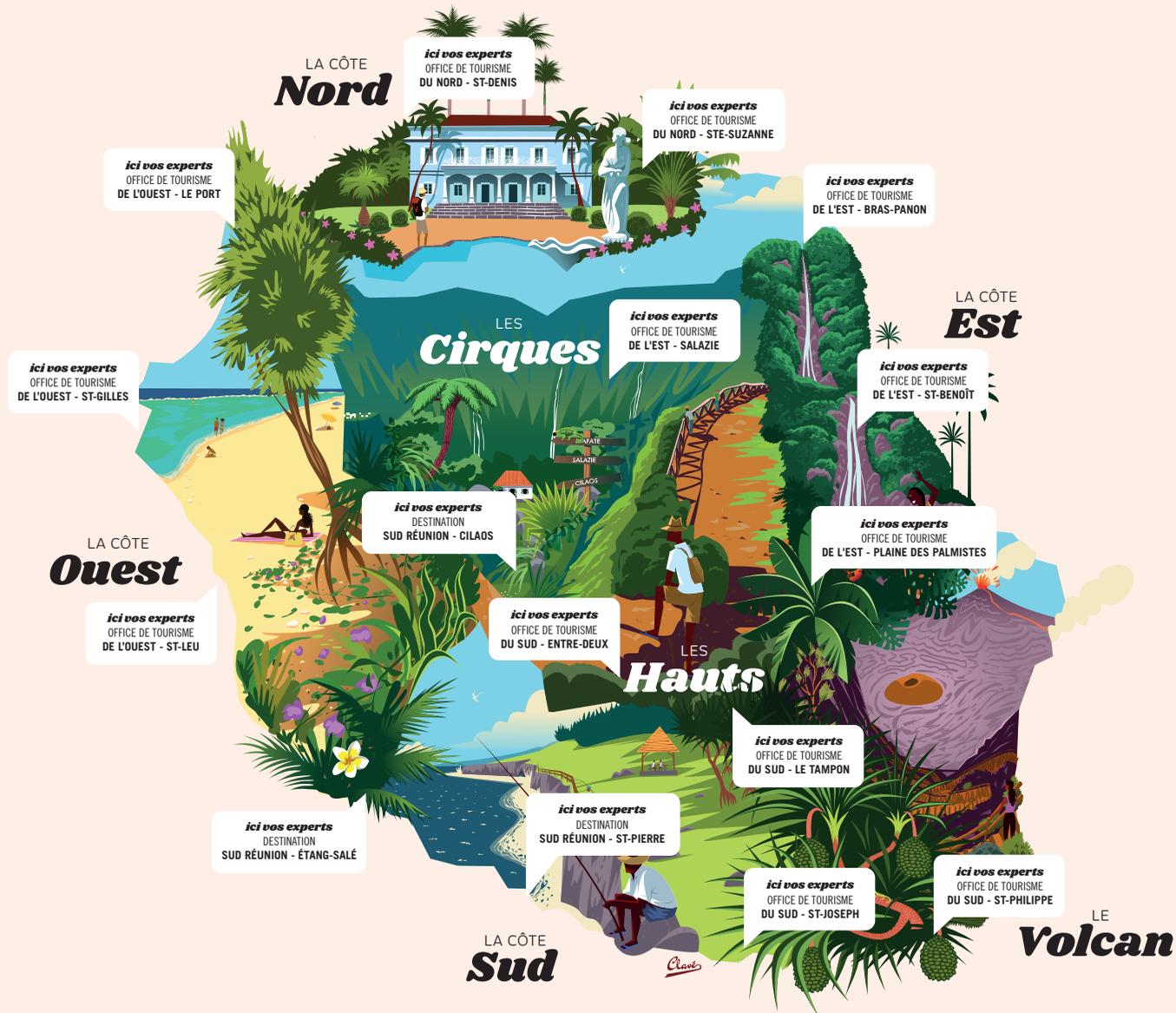


#EXPLORE

LA RÉUNION LE MAGAZINE DES OFFICES DE TOURISME
NO. 10





11
NOS EXPERTS
**Nout effet
tec-tec**



04
DOSSIER
Tour d'horizon péi



12
PORTRAITS
**Tête-à-tête
au naturel**

Sommaire



12
COUP DE CŒUR
**Mes adresses
continentales**



22
COUP DE CŒUR
**Pou' appreci l'instant
présent**



24
PORTRAITS
**Du tan lontan
a zordi**

20
TOPONYMIE
Un lieu, une histoire

Explore La Réunion magazine
trimestriel N°10 - novembre 2021
Direction de la publication : Gérard Argien
Coordination : Laure Desauger
Rédaction : Brice Marquis-Sébie
Direction artistique et graphisme : Pascal Peloux (Monday)
Illustrations et couverture : Héliène Moignard
Impression : lcp Roto

Crédit photos : (p.5-6-7-16-17-18-19-20-21-24-25-27-28-29) Gwael Desbont, (p.8-9-10-13-14) Pablo Wayne, (p.4-30) OTI Nord, (p.5) Angélique Dowrling-Carter, (p.6) Papangue ULM, (p.7) OTI Sud Réunion Tourisme, (p.8) SEVI, (p.26) Mille Aventures, (p.26) Austral Aventure, (p.30) Bubble Dôme, (p.2-31) OTIs, DR
Toute reproduction même partielle est interdite. Ce magazine a été financé grâce à des fonds européens.

TOUR D'HORIZON PÉI

Les sites naturels & initiatives écotouristiques à La Réunion.

Des sentiers qui nous chauffent les mollets dans le cirque de Mafate jusqu'aux panoramas splendides de la forêt des bois de couleur à Dioré à Saint-André, La Réunion recèle de sites naturels remarquables à découvrir. Pour notre plus grand plaisir !

Dans les hauts comme dans les bas de l'île, associations, citoyens et pouvoirs publics s'associent pour préserver ces sites naturels remarquables et proposer une expérience touristique responsable et durable. Tour d'horizon de quelques sites et initiatives qui n'attendent plus que vous !



LE CIRQUE DE MAFATE

LE territoire développement durable par excellence.

I est le visage nature et touristique de La Réunion. Le Cirque de Mafate se déploie sur plus de 100 km². Un véritable sanctuaire dont les remparts vertigineux peuvent nous faire tourner la tête et qui abritent, des paysages spectaculaires. Sans surprise, il est l'un des sites touristiques les plus arpentés de notre caillou.

Ainsi, 120 000 visiteurs viennent, chaque année, observer ses paysages spectaculaires et découvrir le rythme de vie hors du temps des Mafatais. C'est assez peu si l'on compare avec son voisin (pourtant plus colérique!) le Piton de La Fournaise qui cumule, lui, près de 400 000 visiteurs annuels. Les enjeux liés au tourisme durable n'en restent pas moindres.

“Ne pas accueillir plus, mais accueillir mieux !”

Gestion des déchets, pompage de l'eau, construction d'infrastructures en site "rouge" : les défis liés à la fréquentation touristique sont nombreux.

“Les Mafatais peuvent être les premiers acteurs de la préservation et de la valorisation de cet environnement. Mais pour cela, encore faut-il déjà pouvoir répondre à leurs besoins essentiels : un toit, un accès à l'eau et à l'électricité toute l'année, des constructions saines...” explique Janik Payet, responsable du secteur Ouest au **Parc National de La Réunion**. *“Si beaucoup a été fait depuis de nombreuses années, certains îlets nécessitent encore des travaux en ce sens.”*

En parallèle, plusieurs projets éco-touristiques voient le jour dans le plus sauvage des cirques de l'île. Construction de gîtes “petit format”, amélioration de la signalétique de randonnées, accompagnement des Mafatais dans le développement de circuits courts, implantation de micro-fermes et formation à l'aquaponie... **Toutes les bonnes idées et initiatives sont les bienvenues afin de proposer une expérience durable aux visiteurs.**

Comme le dit si bien Janik : *“Mafate tire son épingle du jeu par sa qualité de cœur habité. C'est donc la place de l'homme dans ses espaces naturels qui doit être accompagnée. Il faut maintenir l'aspect patrimonial de nos îlets. C'est la rareté qui fera la qualité éco-touristique de Mafate.”*



Alors la prochaine fois que vous viendrez découvrir Mafate, soyez curieux! Le plus sauvage des cirques a encore de nombreuses expériences humaines à vous proposer!

La Mafate Attitude : a lon respect a li

6 commandements, 1 seule volonté : préserv sak nou néna ! Les équipes de l'Office de Tourisme de l'Ouest proposent, depuis plusieurs années, une charte du citoyen-randonneur responsable pour celles et ceux qui souhaitent découvrir le majestueux cirque de Mafate. Repartir avec ses déchets, favoriser la contemplation à l'hyperconnexion, s'ouvrir à l'autre... Quelques astuces qu'il fait toujours bon de se rappeler avant d'emprunter ses sentiers.

La Mafate Attitude, flash a li !

Scannez-moi



INITIATIVE : DIORÉ,

Un espace naturel sensible bichonné par ses habitants

Parce qu'on peut tous jouer un rôle dans la préservation de nos espaces naturels, l'association Allons Pren'Dioré En Main a vu le jour, il y a plus de 10 ans à l'initiative des habitants de ce quartier de Saint-André. Leur volonté ? Préserver, entretenir et valoriser la magnifique forêt de Dioré. Découverte !

L'Espace Naturel Sensible de Dioré est un joyau de nature. Site relativement confidentiel, s'y balader permet de profiter de panoramas spectaculaires sur Salazie tout en découvrant une biodiversité particulièrement riche et précieuse. **Sur 250 hectares, l'espace naturel se compose principalement d'une forêt de "Bois de couleur" de moyenne altitude.** Cette jolie expression n'a pas été choisie par hasard comme nous l'explique Sylvaine Bègue, animatrice Environnement pour l'association. "L'origine de cette appellation est due à la variation de couleurs des feuilles, écorces, lichens et autre élément de la forêt.". Ici, au gré des balades, les visiteurs peuvent ainsi découvrir des espèces endémiques à l'image du bois de Perroquet, du bois de Papaye ou encore du Fousapate marron. Point important, la faune est assez riche dans la forêt de Dioré, **abritant pas moins de 6 oiseaux endémiques et protégés comme notre majestueux Papangue ou le coloré Zoizo La Vierge.** Véritable eden, cet espace naturel sensible de Dioré est un sanctuaire à préserver.



"Devenir acteur dans la préservation de notre quartier"

En 2009, sous l'impulsion des habitants et avec le soutien des pouvoirs publics, l'association Allons Pren'Dioré En Main voit le jour. **Aujourd'hui, bénévoles, animateurs environnement et agents d'entretien agissent chaque jour** pour entretenir, aménager et valoriser cet espace de nature. Les lieux font face à de nombreuses menaces, que ce soient les espèces envahissantes comme le bois de goyavier ou les dépôts sauvages. "Nous avons fait le choix de supprimer les poubelles sur le site pour favoriser le changement de comportement, faire appel à la

responsabilité des promeneurs: il faut ramener ses déchets chez soi". Car sinon, déchets et restes de pique-nique s'amoncellent au pied des poubelles et des kiosques, attirant les nuisibles comme les rats. **Bientôt, en plus des visites guidées, les lieux accueilleront également des balades créatives** mêlant contes créoles, valorisation du patrimoine et sensibilisation à la sauvegarde de la biodiversité des lieux. **Parce que chacun peut faire sa part, l'association Allons Pren'Dioré En Main est ouverte à toutes les bonnes volontés !**

ALLONS PREN'DIORÉ EN MAIN
0262 97 30 42
allonprenddioreenmain@hotmail.fr
facebook : apdem974

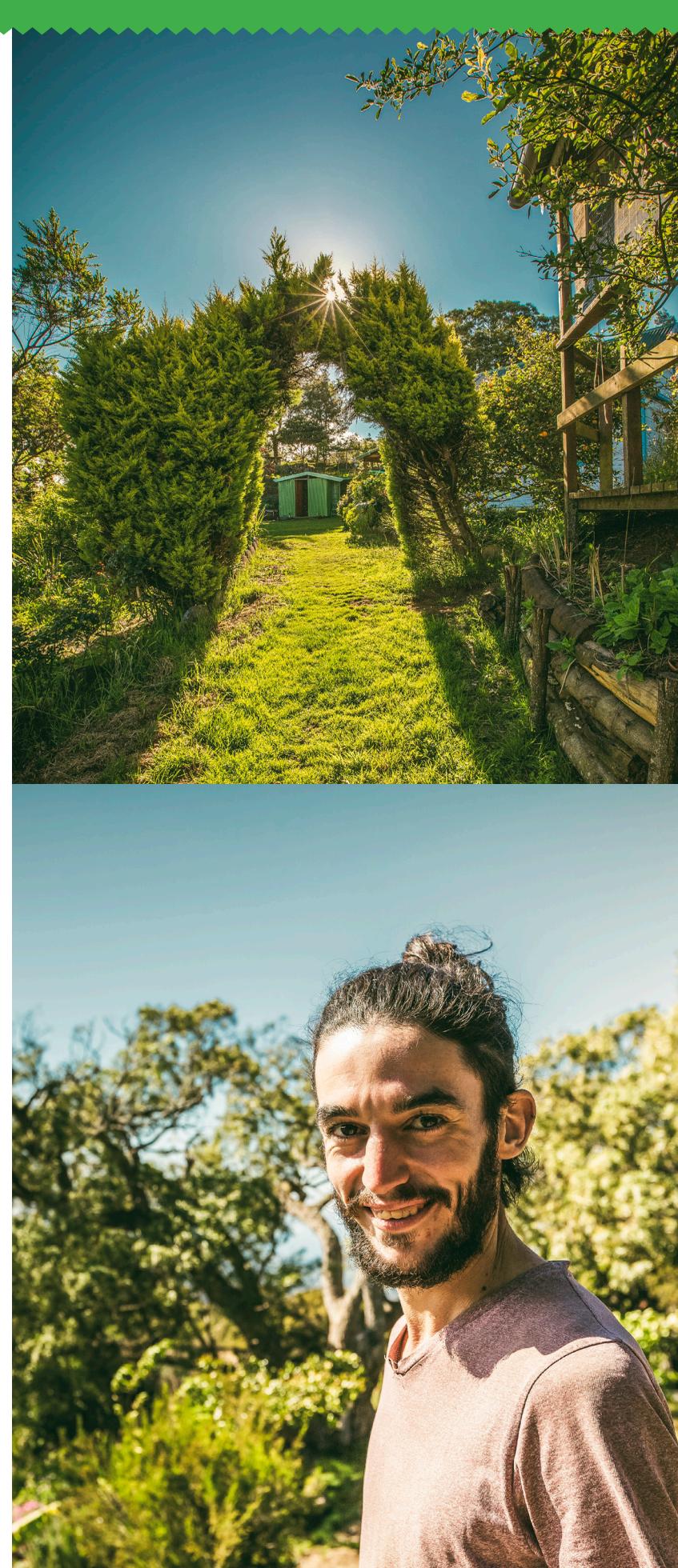
ZOOM

Alon co-gîter ensamb au Dimitile

"Pa kapab' lé mor san éséyé". C'est un peu le leitmotiv de Quentin Josseron depuis qu'il est né dans le sud de l'île. Issu d'une formation en maîtrise d'énergie renouvelable, cet humaniste a fait le pari de l'autonomie énergétique, de l'économie collaborative et du retour des traditions lointaines comme leviers pour une gestion plus durable de notre île. **Un "marronnage 2.0" comme il aime à l'appeler et qui porte, ici, tout son sens, au Dimitile, ancien camp marron et haut lieu de liberté face à l'oppression.**

"Mi appel Le Dimitile, le Mafate du sud : inaccessible, peu connu et empreint d'une forte histoire. C'était l'endroit rêvé pour mettre en place mon projet.". Depuis 4 ans, maintenant, Quentin et ses amis proposent une offre d'hébergement à mi-chemin entre le gîte classique et le woofing. En prenant le forfait "Donne la main", les visiteurs viennent dormir et dîner sur place tout en mettant la main à la pâte ou plutôt dans la terre : semer, désherber, planter, piquer... Les missions ne manquent pas et pendant 1 heure (au moins !), tout le monde joue le jeu dans une bonne ambiance. Fin cuisinier, Quentin propose également d'élaborer ensemble des plats mêlant traditions créoles et tendances actuelles. "A mwinn, un tourism durab', lé un tourism y respék nout territoire. Un tourisme qui n'est pas forcément classique, lé participatif. Lorsque nou fé à manger ensamb, nou co-gîte ensamb !". Quentin accueille régulièrement des woofers pour venir l'aider à entretenir les parcelles. Bientôt, celui-ci s'ouvrira aussi à plusieurs animations comme des stages d'improvisation ou de maloya. Un écosystème autosuffisant qui a un bel avenir devant lui !

LE CO-GÎTE DIMITILE
06 92 19 46 80 / 06 93 94 99 92



ILET CHICOT CHEZ LES HOARAU

*Entre préservation & tradition,
et si c'était ça la recette du bonheur ?*

À 10 minutes (à peine !) de la route de l'Ilet à Cordes à Cilaos, un petit écrin de nature se niche au pied du Piton des Neiges. Au cœur d'un environnement splendide, on y découvre quelques paillotes en vétiver. Ici, c'est le paradis de Pascal et Yvette Hoarau. Les propriétaires du gîte et membres de l'Association Ilet Chicot, conjuguent respect des traditions et préservation de l'environnement, le tout au service de l'expérience touristique.



GÎTE ET ASSOCIATION ILET CHICOT
CIRQUE DE CILAOS
0692 72 27 17

Pour les amateurs de nature, vous serez rapidement emballés par la visite des lieux en compagnie de Pascal. En effet, le site accueille sur sa partie haute un petit sentier botanique, qui se faufile à travers une jolie forêt de bois de couleurs des Hauts. **La vue sur Cilaos y est splendide.** Entourés de nombreuses plantes médicinales comme aromatiques, on peut aussi y découvrir plusieurs espèces endémiques. La balade est l'occasion, pour Pascal, de glisser quelques conseils avisés pour la préservation de notre biodiversité et d sur les missions exercées par l'association.

Pour vivre une expérience inoubliable, le couple propose de séjourner sur place. Lovés dans de petites paillotes en pailles de vétiver, on s'y blottit à deux ou à plusieurs après avoir partagé un savoureux repas, éclairé à la bougie. Une ambiance magique. **Une plongée immédiate dans le tan lontan** et une parenthèse hors du temps qui nous rappelle, pourtant, l'importance d'apprécier... le temps présent.

Une chose est certaine : quand on repart d'un endroit comme cela, on a qu'une seule envie : tout faire pour le préserver !

KOSASA :

Les labels et marques utiles

◆ **Espaces Naturels Sensibles.**
Créés par les Départements, les Espaces Naturels Sensibles (ENS) sont des sites, des paysages, des milieux faisant l'objet d'une protection particulière face au développement de l'activité humaine. Si la conservation est le cœur de l'action des ENS, accueillir et sensibiliser les visiteurs fait également partie de ses missions. À La Réunion, pas moins de 18 sites naturels sont concernés et accessibles au public.

◆ **Esprit Parc National.**
La marque commune des Parcs nationaux vise à distinguer des produits ou des services s'engageant dans la préservation des patrimoines. Et quand on sait qu'à La Réunion, le Parc National couvre plus de 40% du territoire... ça en fait des pépites pèi à découvrir !

◆ **La Réserve Naturelle de l'Étang Saint-Paul et la Réserve Naturelle Marine de La Réunion (du Cap La Houssaye à l'Étang Salé)** sont deux sites naturels classés pour la conservation de la faune, de la flore et plus globalement du milieu naturel. Ces territoires sont exceptionnels pour de nombreuses raisons et l'activité de l'homme y est fortement réglementée.

Une date en memwar

1^{er} août 2010. **Les Pitons, cirques et remparts de La Réunion font leur entrée dans la liste des biens naturels classés au patrimoine mondial par l'Unesco, comprenant notamment le Piton de la Fournaise, le Piton des Neiges, le Cirque de Mafate et ses remparts. Le Piton d'Anchaing (Salazie), la Chapelle (Cilaos), le Piton de Sucre, la Grande Chaloupe (Saint-Denis/Possession) et Mare Longue (Saint-Philippe) font également partie de ce patrimoine classé. Nou lé fier !**

Saint-Philippe Ié dou !

**Galabé, muscovado, sirop la cuite...
Mais kossassa ? Dans la plus pure tradition réunionnaise, Evelyne et Alain Huet proposent des produits de notre patrimoine dans leur boutique de Saint-Philippe, le Kossassa. Une escale dégustation incontournable !**



La canne au naturel

De retour au pèi après quelques années en métropole, Alain s'est mis au défi de cultiver naturellement la canne à sucre sur son territoire. Après beaucoup d'essais, cet autodidacte réussit aujourd'hui à cultiver sa canne de manière biologique et fabrique artisanalement des produits traditionnels de qualité, qu'on avait un peu oubliés.

Le galabé, par exemple, est un produit lontan confectionné à partir de sucre complet artisanal. Il prend la forme de lingots à râper ou de petits morceaux à déguster : un délice pour sublimer une pâtisserie ou même un yaourt !

« On n'en connaît pas vraiment l'origine, on l'associe à des fêtes malbar où on jouait aussi d'un instrument appelé galoubet »

Avant tout un état d'Esprit

C'est pour cet état d'esprit dynamique et durable, et pour cette envie de faire vivre le patrimoine, que de multiples produits de Kossassa ont reçu la distinction *Esprit parc national - La Réunion*. Une véritable reconnaissance qui valorise l'engagement d'Evelyne et Alain pour la préservation du savoir-faire réunionnais.



Le Kossassa - 74 Route Nationale 2 Baril 97442 SAINT-PHILIPPE - 0693707621

NOUT EFFET TEC-TEC

Ils s'appellent Anais, Fatima, Karim ou encore Elodie. Ils sont nos experts de destination et agissent, dans leur quotidien, pour préserver "sak nou néna." En randonnée ou en mode chill sur la plage, découvrez leurs petits éco-gestes. De quoi en prendre de la graine (et la planter à son tour !)

Karim

EXPERT DE L'EST



"Lorsque je suis en randonnée, j'ai toujours avec moi un sac pour récupérer mes déchets. Ainsi, après chaque repas, je ne laisse rien sur le site. **Tout déchet même biodégradable attire des nuisibles tels que les rats.** Ces derniers prolifèrent rapidement et lorsqu'ils se retrouvent sans aliments, ils s'attaquent aux nids d'oiseaux... C'est, notamment, à cause de cela que certaines espèces comme le Pétrel, sont en voie de disparition."



Anais

EXPERTE DE L'OUEST



"Lorsque je pars pour un pique-nique, c'est jamais sans **mon bento Mafate Attitude!** Pratique et écologique (car fabriqué en fibres de bambou!) je peux y mettre tout ce dont j'ai besoin pour un déjeuner, en mode pique-nique entre amis ou au travail. Réutilisable, il se glisse tout simplement au lave-vaisselle. Autre indispensable, lorsque je pars me poser sur les plages du lagon, j'emporte mon tote-bag "Sur La Plage" de la boutique de l'Office de Tourisme de l'Ouest (lui aussi !) pour y mettre mes affaires. Il est super joli, je l'emmène partout!"



SHOP
TON STYLE
DE L'OUEST

Fatima

EXPERT DU SUD



"Si je dois réserver ou conseiller une table d'hôtes ou un restaurant pour des proches ou des voyageurs, j'essaie de privilégier les adresses engagées. Celles qui valorisent **les produits bios, le circuit court, voire même qui possèdent leur propre exploitation agricole**, comme au Vieil Alambic aux Makes. C'est toujours mieux (et souvent meilleur !) quand on sait ce qu'on mange, pas vrai ?!"



Larissa

EXPERTE DU SUD

"Lorsque je me rends à la plage, **je ramasse souvent les mégots** et autres débris sur le sable. C'est impressionnant et désolant tout ce qu'on peut trouver ! La règle est simple : il suffit de ramener ses proches déchets. Et ça, ça marche pour les randonnées, les pique-niques et le farniente sur la plage ! Je n'utilise plus de paille en plastique non plus. D'ailleurs, elles sont aujourd'hui interdites à la vente : tant mieux !"



Elodie

EXPERTE DE L'EST

"Personnellement, je ne me déplace **jamais sans ma gourde !** En inox, elle est devenue indispensable à ma consommation d'eau quotidienne à l'office, en randonnée ou à la plage ! C'est un geste pour la planète, pour notre santé, mais aussi pour garder ma boisson à bonne température. Petit plus : il en existe pour tous les goûts et tous les styles. Alors, elle est comment votre gourde à vous ?"



TÊTE-À-TÊTE au naturel

CONJUGUER PROTECTION DE NOTRE BIODIVERSITÉ ET EXPÉRIENCE TOURISTIQUE MÉMORABLE : EUX L'ONT FAIT !

Propriétaires d'un gîte ou d'une maison d'hôtes, guides-accompagnateurs en montagne, planteurs de géranium ou tresseuses de vacoa, réunionnais.es de naissance ou d'adoption, ils ont des parcours et des destins de vie différents. Mais ils sont tous animés par la même volonté : préserver notre île et ses richesses tout en participant, à leur échelle, à l'éveil des consciences.

PARTEZ À LA RENCONTRE DE NOS "PÉPITES PÉI" 100% NATURELLES.

Yannick Le Repaire du Dodo

C'est un peu le Géo Trouvetou de l'Ouest de La Réunion ! Avec son gîte insolite et écologique niché dans les hauteurs de la Saline, Yannick fait le pari de la "récup chic". Faire du beau avec du vieux ? Pari gagné !



Ce "zoreiyoné" comme il prend plaisir à s'appeler vit ici depuis plus de 30 ans. Après une jolie carrière dans les travaux et l'aménagement, les aléas de la vie lui font prendre un peu de recul et il éprouve le besoin de vivre autre chose. Cet autodidacte rebondit. Avec l'aide de sa femme, Reine-Claude, ils décident d'aménager les terrains familiaux et construisent, têtes après têtes, planches après planches, leur petite case, leur petit cocon. Nourri de ses voyages comme à Madagascar, ingénieux et créatif dans l'âme, Yannick tient sa reconversion : il va vivre de son terrain en ouvrant un gîte.

Pour cela, il a une des plus grandes richesses possibles : le temps ! Son gîte est aujourd'hui composé à **80% environ de matériaux de récupération**. Yannick est un passionné. Et comme souvent chez les passionnés : il est passionnant ! Alors, à travers **son association Lekol Ekolo**, Yannick souhaite participer aussi à l'éveil des consciences, des plus jeunes comme des plus grands sur la place et le rôle que l'on accorde à notre environnement. "La nature n'est pas qu'un joli décor" comme il aime à le rappeler. Et force est de constater, quand on observe son petit paradis, que la nature le lui rend bien...

A
YANNICK
LE REPAIRE DU DODO
06 92 19 07 61
www.lerepairedudodo.com
LA SALINE



Christelle Les Jardins d'Héva

C'est une adresse mythique du cirque de Salazie : les Jardins d'Héva. Ouvert depuis plus de 16 ans, cet hôtel "vernaculaire" est depuis toujours engagé dans la préservation de l'île. Une évidence pour toute l'équipe !

A
CHRISTELLE
LES JARDINS D'HÉVA
0262 47 87 87
HELL-BOURG

Une fois passé le joli portail, les Jardins d'Héva nous enchantent par le calme et la douceur de vie qui s'en dégagent. Christelle Mussart est l'assistante d'Alice Deligey, la créatrice et fondatrice de l'établissement hôtelier. Dans un joli jardin fleuri, 5 bungalows à l'architecture typiquement créole comprenant deux chambres chacun, sont proposés aux visiteurs pour une nuit ou plus. La boutik Shinoi, la Malgache, la Belle de France, la Créole, l'Indienne... Qu'on ne s'y trompe pas, **ici tout est fait pour valoriser la culture créole et son métissage**. D'où l'expression de vernaculaire !

"Préserver notre environnement tout valorisant notre identité et notre héritage créole : pour nous : les deux vont de pair". **Du tri sélectif au shampoing solide, de la boutique 0 déchet à la cuisine 100% locale valorisant les circuits courts**, les Jardins d'Héva ont, depuis toujours, fait le choix d'une empreinte environnementale limitée. C'est l'identité même de l'établissement ! "Quand on a la chance de vivre ici, avec la plus belle vue de Hell Bourg, on fait tout pour préserver cet environnement, pas vrai?". On vous laisse juger de la vue en allant sur place ?

Stéphane L'Arbre de vie

Une chose est sûre : avec Stéphane, on ne s'ennuie pas ! Ce passionné a eu mille vies avant de se poser, à Vincendo, dans ce sud qu'il affectionne tout particulièrement. Avec sa jolie kaz, Stéphane fait le choix d'une expérience avant tout humaine avec ses invités.

A
STÉPHANE
L'ARBRE DE VIE
0262 77 84 30
www.larbredevie-reunion.fr
SAINT-JOSEPH (VINCENDO)

Lorsqu'il rachète cette ancienne maison d'accueil pour personnes âgées, Stéphane décide de s'occuper avant tout du jardin. Avec succès ! Aujourd'hui, pieds d'avocat, de papaye et de zévi côtoient l'ylang-ylang, l'épi bleu et, sans surprise, quelques plants de vanille qu'il féconde lui-même. Le jardin est l'un des atouts-clés de sa maison d'hôte, l'Arbre de Vie. **Un nom qui n'est pas choisi par hasard puisque l'autre atout charme de la maison... C'est la joie de vivre qui s'en dégage !**

"Je pense, et ça fait un peu cliché, que notre planète se portera bien mieux, lorsque les gens se sentiront mieux". Se poser un peu, prendre le temps de faire ce qu'on a envie. Un retour vers les vraies valeurs humaines. C'est ce que Stéphane propose à ses visiteurs une fois la porte passée. D'ailleurs, pour lui, il est impensable de ne pas manger avec eux à table le soir. "On raconte nos vies, parfois jusqu'à tard dans la nuit !". Il accueille régulièrement des woofers, tant le plaisir de l'échange est important pour lui. "Le moindre objet dans la maison a une histoire, la maison vit au fil de nos rencontres." À table, tout le monde se régale que ce soit au dîner comme au petit-déjeuner avec



des produits péi, des produits frais. "Il n'est pas toujours nécessaire d'avoir un label bio pour avoir de la qualité. La clé reste la confiance envers son producteur." Et au vu du succès de l'adresse, l'Arbre de Vie de Stéphane a encore de belles saisons devant lui !



Jean-Jacques La Maison du Géranium

Sans surprise, le soleil tarde à se faire une place dans la brume matinale lorsque Jean-Jacques nous accueille, dans sa distillerie, route du Maïdo. Les effluves de géranium et de cryptomérias sont autant d'invitations à prendre le temps et à savourer l'instant présent en sa compagnie.

Une histoire de famille? C'est peu de le dire! **Jean-Jacques est la 3^e génération de "planteurs de géranium"**. Installé sur les hauteurs de l'Ouest, un peu après le village de Petite France où réside la famille, Jean-Jacques vit et travaille depuis 96, entouré de ses plantes aux effluves magiques.

Cryptomérias, Camphre, Eucalyptus, et évidemment Géranium se partagent les hectares du terrain familial. Au loin, la fumée se dégage de son authentique alambic en cuivre. Côté restaurant la Table du Maïdo, Isabelle, la cuisinière, propose une cuisine traditionnelle, twistée d'un peu de géranium évidemment. Grande table, feu de cheminée et marmites sur feu de bois: tout respire ici la convivialité.

Les circuits courts, les produits frais et de saison, ... C'est une évidence ici. Brèdes, fruits, légumes sont tous "la kour". Bientôt, l'entreprise familiale développera sa production d'agrumes. "Quand on a un climat comme ici à Petite France,

on en profite! Pas d'arrosage, une côte sous le vent, c'est idéal pour planter et cultiver". Ainsi, ne venez pas lui parler de pesticide : ici le géranium n'a jamais été traité. "On a pas le label Agriculture biologique... Mais honnêtement, c'est tout comme!"

Que ce soit à leur table ou au pied de l'alambic, Jean-Jacques et Isabelle vous attendent pour un voyage olfactif et gustatif... Hors du temps.



**JEAN-JACQUES
MAISON DU GÉRANIUM /
TABLE DU MAÏDO**
06 92 82 15 00
SAINT-PAUL (PETITE FRANCE)

Amandine Esprit Randonnée

Voilà plus de 10 ans qu'Amandine parcourt les sentiers de l'île en tant qu'accompagnatrice en montagne. Pour cette scientifique de formation, mettre en lumière, expliquer et partager sur ce qui nous entoure est une vocation.



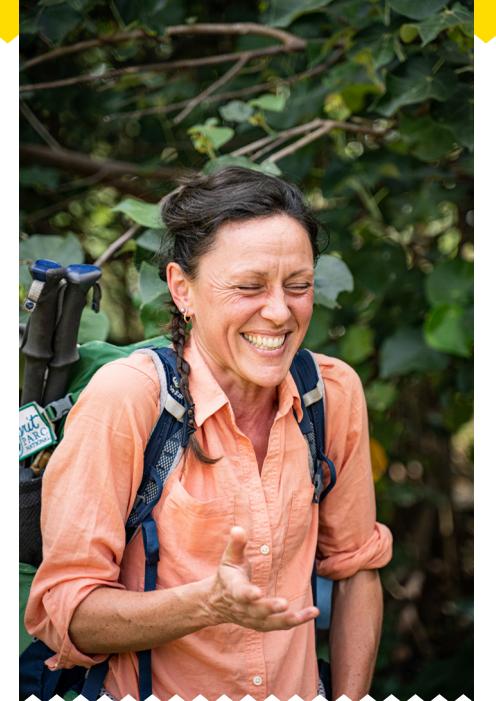
**AMANDINE
ESPRIT RANDONNÉE**
06 92 42 81 35
www.espritrandonnee.re

Après une mission dans les TAAF (Terres australes et antarctiques françaises), c'est par amour qu'Amandine pose ses bagages sur notre île. En 2011, elle y passe le concours pour devenir Accompagnatrice en Montagne. **Humaniste et pleine d'humour**, Amandine "aime les gens, et c'est un impératif quand on fait ce métier!". L'éco-responsabilité est une évidence chez elle. "Je pense que tu peux devenir plus éco-responsable, mais il reste une part d'inné".

Des astuces éco-friendly, Amandine n'en manque pas et profite toujours de ses randonnées guidées pour en glisser quelques-unes.

Gratter la semelle de ses chaussures afin d'éviter de disséminer des graines de plantes invasives sur les sentiers ou, de même, toujours emporter avec soit un sac à zip pour y mettre son papier toilette... Des petits gestes qui font mouche.

Cette naturelle optimiste est confiante sur l'avenir : "Aujourd'hui, les nouvelles générations sont incollables sur le sujet de l'éco-responsabilité". D'ailleurs, en 2021, Amandine lance "**Les randos qui comptent**", un projet qui mêle le plaisir de la randonnée



à celui des sciences participatives et vise ainsi à sensibiliser les générations futures à l'observation et à la collecte de données au service de véritables projets scientifiques. Une belle occasion "de faire notre part" tout en prenant du plaisir. **Alon !**



Jean-Marc Poivre & Citronnelle

T-shirt coloré et cheveux poivre & sel, Jean-Marc a toujours l'entrain de la jeunesse. Ce passionné de l'Est a ouvert avec sa femme en 2018, Poivre & Citronnelle, une maison d'hôtes où charme, luxe et éco-responsabilité font bon ménage.

Détente et relaxation sont les maîtres-mots de l'expérience proposée par Poivre et Citronnelle à ses invités. Nichée sur les hauteurs de Saint-André, **à la porte de l'Est de l'île**, l'adresse est un petit paradis de nature avec ses 5 grandes chambres, son jardin aux mille senteurs, sa piscine et son jacuzzi... Autant d'invitations au bien-être et à la déconnexion. **Le slow-tourisme est une réalité depuis bien longtemps ici.**

"On a pensé Poivre & Citronnelle, bien avant sa construction. Il y a plus de 30 ans déjà avec ma femme, nous y avons planté ici des arbres et avons réfléchi à l'expérience que nous souhaitons proposer à nos futurs visiteurs." Ce dessinateur-paysagiste de formation, avait déjà la fibre verte, mais ne vous y trompez pas. Ici, c'est surtout la nature qui le passionne, pas les fleurs. "J'aime travailler avec le vivant". **Et c'est bien différent !**

Des panneaux solaires semi-transparents en passant par la récupération d'eau de pluie pour les toilettes, l'absence totale d'engrais ou de pesticide ou encore le potager bio, Poivre & Citronnelle a été réfléchi pour réduire le plus possible notre impact environnemental tout en proposant un accueil chaleureux, des services et un décor de grande qualité. La recette du succès, indéniablement !



**JEAN-MARC
POIVRE & CITRONNELLE**
0692 09 90 00
www.poivre-et-citronnelle.com
SAINT-ANDRÉ

Lauriane Ti Brin Nature

Originaire de Saint-Philippe, cette fille d'agriculteur a une douceur dans la voix qui vous apaise instinctivement. Tresseuse de vacoa, son savoir-faire lui provient de sa mère. Aujourd'hui, Lauriane compte bien faire sa part dans la sauvegarde de cet art 100% naturel !



Après un diplôme et une carrière dans l'hôtellerie "l'autre côté la mer", Lauriane revient finalement dans son sud sauvage pour se lancer dans une nouvelle aventure : **vivre de sa passion**. Pour cela, elle prend possession d'une partie des terrains familiaux, environ 2 hectares, qu'elle plante et bichonne toute l'année. On y trouve du vacoa, évidemment, mais aussi de la vanille, des épices, du café et quelques arbres fruitiers... En parallèle, Lauriane obtient, avec succès, son diplôme d'exploitant agricole : l'aventure commence !

L'artisane tisse le vacoa depuis toujours, observant plus jeune sa maman faire des merveilles avec les longues feuilles séchées. Aujourd'hui, Lauriane transmet à son tour cet artisanat traditionnel en organisant régulièrement

des ateliers découverte autour du tissage. "Transmettre un savoir, accueillir, échanger, c'est ce que je préfère dans mon métier, et ce, depuis toujours. Alors si aujourd'hui, je peux, à mon tour, participer à la sauvegarde de cet art lointain, je le fais avec plaisir". **L'arrêt du plastique est une belle occasion de relancer le travail de la fibre végétale.** "Je suis d'ailleurs membre de la fédération Méti-tresse qui valorise et met en relation les acteurs de la fibre végétale à La Réunion. S'il faut se bouger, c'est maintenant !".

Sans surprise, Lauriane apprécie particulièrement l'idée d'exercer un métier qui dépend entièrement de la nature. Il faut savoir respecter son rythme, ses richesses comme ses faiblesses, **car finalement, tout ne dépend pas toujours de nous...**

A
TI BRIN NATURE
LAURIANE LEICHNIG
06 92 24 27 07
www.tibrinnature.com
SAINT-PHILIPPE (BASSE VALLÉE)



3 QUESTIONS (SOUS L'EAU) À...



*Sylvain,
ékip Quiétude Réunion*

Le "Whale watching", ou Observation des Cétacés, est l'une des nombreuses expériences magiques que nous offre notre île. Tout aussi fantastique qu'éphémère, ce spectacle est rendu possible grâce à des personnes qui agissent, en coulisse, pour assurer la préservation et la tranquillité des baleines et des dauphins. Rencontre.



Est-ce que l'observation des baleines est une activité considérée comme "durable" ?

Toute la nuance est justement dans la question. En effet, la chance que possède La Réunion de pouvoir proposer cette activité est rare, voire unique, dans le monde. On n'est pas à l'abri que tout s'arrête un jour ! L'observation, quand elle est réalisée dans de bonnes conditions, est une occasion de sensibiliser. L'enjeu, pour nous, est surtout d'encadrer la pratique pour éviter qu'elle n'ait trop d'impacts. Maintenir une activité "durable" passe par une observation "passive" : **limitation des allers-retours des bateaux, assurance d'une mise à l'eau dans de bonnes conditions, accompagnement des prestataires touristiques...** Ce sont quelques-unes de nos actions quotidiennes.



Baleines : Koman nou respect a li ?

- Toujours partir avec l'idée que, peut-être, on ne fera pas d'observation.
- Se poser les bonnes questions au bon moment.
- Se former et se renseigner régulièrement.

Raconte-nous un peu ton parcours...

J'ai toujours été sensible à l'environnement. Marin, j'ai fait mes armes en mer de Bretagne avant de monter à bord d'un vieux gréement acheté par la Fondation Hulot. C'est à ce moment-là que j'ai découvert le monde fascinant des cétacés. Je suis ensuite venu vivre à La Réunion en tant que marin spécialisé avant de rejoindre l'équipe Quiétude à sa création.

Quel est le cœur d'action de l'équipe Quiétude ?

Quiétude est née d'un projet de compensation issue du chantier de la Nouvelle Route du Littoral en 2017 afin de veiller à la quiétude des mammifères marins et des tortues dans nos eaux réunionnaises. Au quotidien, et principalement durant la saison de juin à septembre, **notre mission est d'accompagner durablement l'activité d'observation des baleines et des dauphins.** Nous veillons à ce qu'elle ait un impact limité, pour les cétacés comme pour leur environnement. **On assure la quiétude des géants - et géantes ! - des mers finalement !**

FOCUS KISA I LÉ ?

3 anges-gardiens de nos eaux réunionnaises

◆ L'association Globice est une ONG scientifique qui vise à développer la connaissance et la conservation des 22 espèces de cétacés de La Réunion et de l'océan Indien.
www.globice.org

◆ Le CEDTM, Centre d'Étude et de Découvertes des Tortues Marines s'occupe de la sensibilisation et de la protection autour des tortues marines dans l'océan Indien. C'est lui qui accueille aussi l'équipe Quiétude.
www.cedtm-asso.org

◆ La Réserve Naturelle Marine de La Réunion. Créée en 2007, celle-ci s'étend sur la côte Ouest et englobe la barrière corallienne et les lagons. Elle a pour vocation de protéger la richesse du récif réunionnais.
www.reservemarinereunion.fr

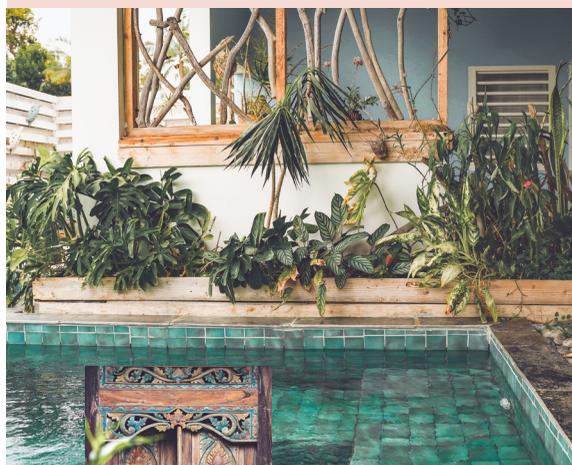
Mes adresses

CONFIDENTIELLES

Je te propose de le racourcir ainsi : Dans l'effervescence de notre quotidien, nous sommes nombreux à privilégier un repas sur le pouce, barquette à la main. Mais l'art de vivre créole résiste et nous impose de prendre le temps, à table. Faire vivre notre gastronomie péi, dans toute la diversité de ses bons produits... Producteurs, tables d'hôtes ou restaurants, nos experts ont arpenté l'île pour vous partager leurs adresses engagées et (très) gourmandes.

Dans mon jardin de Ravinstara...

C'est une adresse dont le nom est déjà une invitation à la détente... Situé à la Ligne des Bambous, cet établissement intimiste propose 3 suites indépendantes avec jacuzzi privatif et accès à la magnifique piscine. **En plus des lieux enchanteurs à l'inspiration balinaise**, la magie opère à table. Fabrice et Christine, les hôtes, sont de fins cordons-bleus et préparent, avec plaisir, une cuisine métissée et créative, élaborée à partir de produits frais. L'avantage de la table d'hôte ? Vous dormez sur place !



GUILLAUME
OFFICE DE TOURISME
DE DESTINATION
SUD RÉUNION



LE JARDIN DE RAVINSTARA
0692 33 15 75

reservation@jardinderavinstara.com
103 E ANCIENNE ROUTE NATIONALE 3
97432 RAVINE DES CABRIS

C'est (toujours) meilleur quand c'est servi dans fey banane

À Sainte-Anne, tout près de l'église, une petite adresse gourmande a ouvert ses portes début 2021. Bienvenue au snack-resto Saveurs Dan fey banane ! Ici, sans chichis, on déguste de généreux plats traditionnels réalisés à base de produits péi, le tout servi dans des feuilles de bananes. Comme dans le tan lontan ! En cuisine, Martine, ancienne comptable reconvertie, s'est lancée dans cette aventure suite aux sollicitations de son fils. Elle essaie le plus possible de valoriser les circuits courts : volailles de la ferme familiale, brèdes en provenance de plantations bio... C'est naturel pour elle, c'est même une évidence. **De bons produits pour de bons plats.** La recette est simple !



KELLY
OFFICE DE TOURISME
DE L'EST

"Le fait de servir les plats dans les feuilles de banane, cela permet de garder l'authenticité des saveurs et de sauvegarder notre tradition ! Pour les plats à emporter, ils n'utilisent que du recyclable comme les barquettes en carton... Une adresse gourmande et éco-responsable : j'adore !"



SNACK RESTO SAVEURS DAN FEY BANANE
06 92 49 29 65

Ouvert du mardi au dimanche, le midi seulement
SAINTE-ANNE

ZOOM

La Réunion en ler en 2021 !

Ils sont confituriers ou producteurs et grâce à leur savoir-faire, ils n'ont cessé de mettre La Réunion en ler ! Sélection de talents internationaux... 100 % péi !

♦ **Jean-Charles Nagou**, producteur des confitures "Saveurs de la Fournaise" a été sacré Vice-Champion du Monde des Confituriers 2021.

♦ La Vanille de l'île de La Réunion est reconnue, depuis 2021, **en Indication géographique protégée (IGP)**, confortant ainsi l'excellence d'un savoir-faire historique partagé par près de 170 producteurs.

♦ Rhum Métiss, Rhum Mamzell... En 2021, **le rhum arrangé artisanal réunionnais** s'est distingué avec de nombreuses médailles remportées au Concours international de Lyon.



Tout beau, tout bon, tout un Uni Vert

Ce n'est plus une adresse confidentielle depuis longtemps... et pourtant ! L'Uni Vert, c'est LE spot phare sur la côte Ouest. Si le cadre est enchanteur, dans l'assiette, les bons produits s'y font une place de choix. Les gourmands en quête d'une cuisine 100% fraîcheur, valorisant les circuits-courts et le bio s'y pressent, du généreux petit-déjeuner façon bento jusqu'aux conviviales tapas au coucher du soleil.



ANAIS
OFFICE DE TOURISME
DE L'OUEST

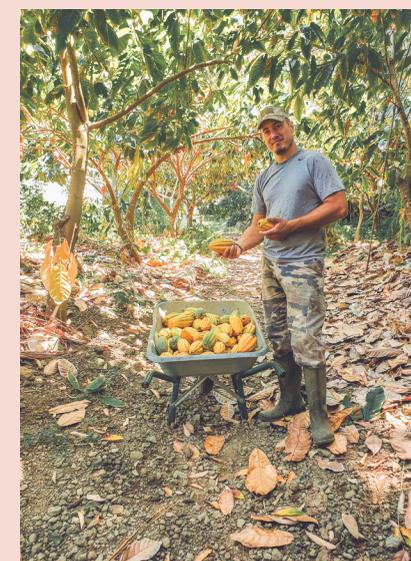
"L'Uni Vert est l'un des premiers restaurants de la côte Ouest à avoir fait le pari du développement durable. Au-delà de la cuisine, cet engagement se traduit aussi dans les petits détails : les pailles en bambous, les barquettes réutilisables... Régulièrement, toute l'équipe organise une opération de ramassage de déchets sur la plage. Une super initiative."



L'UNI VERT
0262 61 54 36
Ouvert 7j/7 de 8h à 23h (sauf le lundi et mardi, fermeture à 19h)
70, ROUTE DU TROU D'EAU
97434 LA SALINE-LES-BAINS

Ici, la terre, on ne l'exploite pas... on la chouchoute !

À Saint-Philippe, c'est bien connu : tout pousse, ou presque ! Et c'est d'ailleurs, ici, plus précisément au Souffleur d'Arbonne, que Benoit Morel développe les terrains familiaux d'une superficie de plus de 7 hectares. **Certifiée en Agriculture biologique depuis 2006**, l'entreprise familiale produit, transforme et distribue aussi bien des fruits populaires (ananas, fruit de la passion...) mais aussi plus confidentiels comme le Canistel, le Chikoo, Biriba. Les produits phare de la ferme, sans surprise, sont le curcuma, la vanille givrée et le succulent palmiste. Depuis quelques années, maintenant, Franck, le fils et 3^e génération d'agriculteurs, développe **la production de chocolat 100% péi**, de la fève de cacao à la tablette. Un succès !



ANNABELLE
OFFICE DE TOURISME
DU SUD RÉUNION

"La ferme propose des visites du terrain et du jardin agricole. Une bonne occasion de découvrir des fruits et des épices lontan tout en se sensibilisant sur la production biologique, l'agro-écologie et la richesse de notre biodiversité réunionnaise."



BITASYON BIO
VISITE SUR
RENDEZ-VOUS
AU 06 92 65 41 89
18 IMPASSE SURCOUF
97442 SAINT-PHILIPPE

UN LIEU une histoire

De la mystérieuse Cage aux Lions dans l'Est de l'île au quartier de Bel Air à Saint-Louis, La Réunion recèle de paysages et de décors empreints d'histoire et de légendes.

Épisode historique ou zistoir que les gramounes nous partagent au coin du feu, nous vous laissons juger par vous-même !



LA CAGE AUX LIONS À SAINTE-ROSE

À la limite du Grand Brûlé dans le village de Bois Blanc, il existe un chemin (et un sentier de randonnée!) au nom bien énigmatique: "La Cage Au Lion" ou "Hangar Lion".

Mais ne vous y trompez pas, le roi de la savane n'y a jamais élu domicile! Le nom proviendrait des rugissements que poussent notre cher volcan du Piton de la Fournaise situé juste à côté lors de ses moments de colère... En effet, dans le *tan lontan*, pour savoir si le volcan allait entrer en éruption, les habitants ne se fier uniquement qu'à ce qu'ils entendaient ou même sentaient! Le bruit sourd annonçant la montée du magma et les éruptions, mêlé à l'imaginaire réunionnais, a donné ce joli nom de Cage aux lions à ce lieu-dit. Point de fauve à l'horizon, mais une terre de feu ça, c'est certain!



ILET MOUTOU, L'ILET OUBLIÉ

Le cirque le plus sauvage de l'île, abrite au minimum 9 ilets principaux. La Nouvelle, Marla, Roche Plate, Aurère, Grand-Place, Cayenne...

Mais Mafate, si l'on pense tout connaître de lui, cache encore en son cœur, de nombreux ilets.

Certains ont disparu, d'autres ont été oubliés, parfois les deux... Situé à plus d'une heure de marche de Grand Place, l'Ilet Moutou, comme de nombreux endroits dans le monde, a, lui aussi, **du faire face à l'exode rural de ses habitants!** En effet, en 1987, l'ilet Moutou voit partir sa dernière famille. Le village s'est vidé de sa population, en quête d'un plus grand confort, lui préférant les nouveaux aménagements (et l'école!) construite à Grand Place.

Aujourd'hui, il ne reste de l'ilet Moutou qu'une vieille case abandonnée et quelques vestiges que l'on peut apercevoir, avec un peu de chance et l'éclairage d'un guide avisé. La preuve, peut-être, que le Cirque de Mafate n'a pas fini d'écrire son histoire...

PLEIN LES YEUX AU "SATO"

Le quartier de Saint-Louis, Bel-Air, est connu et reconnu notamment comme étant l'une des zones économiques les plus dynamiques du sud de l'île. **Et c'est à un homme, Placide Didion, que l'on doit le joli titre de Bel Air!** Particulièrement connu à Saint-Louis au XVIIIe siècle, cet homme va y acquérir de nombreux hectares de terres, principalement agricoles et bordant le littoral. De par son succès, sa présence physique remarquable et sa fière allure du haut de son cheval dont il ne se sépare jamais, les habitants et notables du coin décident alors de le surnommer "le Bel Air" ou "Belair". Un sobriquet qui durera, puisque aujourd'hui, plus de 2 siècles après, le terme est officiellement inscrit dans les registres de la commune. **De quoi être fier d'être à Bel Air...**



DIMITILE, GUETTEUR DU SUD

On dit du Dimitile **qu'il est l'un des endroits les plus difficilement accessibles à la Réunion...** Et c'est à raison!

Situé au-dessus du village de l'Entre-Deux, enclavé entre le bras du cirque de Cilaos et le bras de la Plaine, **Le Dimitile est un lieu où l'on s'enfuit, on l'on se cache, où l'on respire la liberté.** Le lieu porte le nom d'un esclave qui s'est enfui au cœur de l'île dans les années 1730 devenant, ainsi, l'un des chefs Marrons les plus connus et reconnus de l'histoire de l'esclavage réunionnais.

Homme insaisissable, son patronyme portant le suffixe *tily (tile)* signifie "guet" en malgache, d'où son surnom de "le guetteur du Sud". Aujourd'hui, une association porte aussi son nom:

le capitaine Dimitile. À travers la reconstitution d'un village Marrons, les bénévoles entretiennent la mémoire de celles et ceux qui se sont enfuis pour leur liberté, pour LA liberté.



POU' APPRECI L'INSTANT PRESENT

Contemplative, hors du temps, paisible...: parce qu'on a tous besoin de prendre un peu de recul et apprécier l'instant présent, nos experts vous dévoilent leurs astuces et coups de cœur pour laisser fondre nos pensées face à un spectacle de nature. Tour d'horizon des expériences péi qui rendent heureux, tout simplement !

Anais

EXPERTE DE L'OUEST

"Ma définition du *slow tourisme*: **observer le lever du jour au point de vue du Maïdo**. J'aime quitter le littoral et monter dans la fraîcheur. J'apprécie particulièrement les paysages que l'on traverse dans les hauts de l'Ouest. Mais aussi les sublimes couleurs lorsque le soleil se découvre et vient lécher les remparts du cirque de Mafate. Quand c'est découvert évidemment! Cela fait partie du jeu aussi. Comme il peut faire très frais, j'emmène toujours avec moi une couverture et un petit-déjeuner: thermos de café et macatia fromage. C'est l'idéal pour admirer le spectacle!"

Annabelle,

EXPERTE DU SUD

" Pour profiter de l'instant et oublier le temps, j'opte pour **une session détente sur les berges de la rivière Langevin**. Entre la douceur du soleil qui réchauffe la peau et l'eau glacée qui vient refroidir les pieds, cette différence de température me surprendra toujours. Et que dire de la jolie couleur de l'eau... Un petit paradis. À préserver, évidemment!"

Guillaume

EXPERT DU SUD

"J'ai plein de spots qui me viennent en tête quand il s'agit de *slow-tourisme* et de prendre le temps de vivre l'instant présent... L'expérience qui m'a le plus marqué, je pense, c'est **d'observer le village de Cilaos depuis le point de vue de La Roche Merveilleuse**. C'est ici, je trouve, qu'on se rend compte de l'immensité des montagnes qui entourent le village. Deux instants sont particulièrement magiques pour cela : le matin, au lever du soleil et le soir, avant le coucher. Cilaos baigne alors dans une jolie couleur rosée... C'est un instant hors du temps!"

Larissa

EXPERTE DU SUD

"Un petit bijou paisible que je recommande, c'est les Gorges des Arches Naturelles, **dans la rivière du Bras de la Plaine**. C'est une marche facile, que l'on fait parfois sur la berge, parfois les pieds dans l'eau. Le sentier longe la rivière et permet d'observer de jolies grottes, des arches naturelles et des orgues basaltiques impressionnantes. Juste s'y poser et apprécier le moment, c'est l'idéal pour s'échapper du quotidien."

Florence

EXPERTE DE L'EST

"Mon lieu coup de cœur pour me ressourcer et que j'aime bien, **c'est la randonnée et le belvédère de la Fenêtre depuis Grand Ilet**. Tout au long de la montée (ça grimpe pas mal d'ailleurs!), les panoramas sont splendides. Et que dire du point de vue final? Situé entre le Cimendef et la Roche Écrite, le belvédère vous offre la quasi-totalité du Cirque de Salazie, et même une partie de Mafate. Je recommande d'y rester plusieurs minutes, car ici, face à ce paysage, l'instant est comme figé. On se sent en totale harmonie avec cette paisible nature qui nous entoure."

DU TAN LONTAN A ZORDI

Zot i rappel ?

Parfois, pour savoir où l'on va, il est important de savoir d'où l'on vient. Nous avons donc pris le temps d'écouter celles et ceux qui incarnent la mémoire touristique de l'île. Ils nous ont partagé leurs souvenirs ; les anecdotes et histoires se sont enchaînées rapidement. Comme un besoin de transmettre, de laisser une trace. Alors... Zot i rappel ?

Il y a plus de 35 ans... Les premières tables d'hôte et gîtes ouvraient sur l'île. Parfois pour répondre aux sollicitations de l'entourage, parfois pour limiter l'exode rural et dynamiser le territoire. Comme c'est le cas du couple Grondin qui tient, depuis 1980, la Ferme-Auberge de la Tourte Dorée à Grand Ilet.



Pas de téléphone, ni d'eau... mais du monde à table !

À cette époque, l'aménagement des hauts de l'île est limité. **Tout le monde ne possède pas l'accès à l'eau courante et au téléphone.** La souriante Mme D'Heurveilher qui possède le Vieil Alambic dans le Sud, aux Makes, se souvient. "De par notre éloignement, l'eau et le téléphone sont arrivés très tard chez nous. À l'époque, la ville nous livrait de l'eau chaque semaine. Il a fallu attendre les années 90 pour avoir un accès à l'eau courante."

Mère et fils à l'Auberge du Vieil Alambic aux Makes



"Hyacinthe, c'est un cyclone dont tout le monde se souvient à La Réunion. Il a fait beaucoup de dégâts et notamment à Grand Ilet, le 26 janvier 1980. Suite à ça, des associations et acteurs publics nous ont proposé d'ouvrir une table d'hôte pour dynamiser les hauts. Nous étions déjà agriculteurs. **L'aventure a commencé ainsi**". À l'époque, le couple Grondin est le seul à proposer une table. "Il n'y avait rien dans notre secteur. Je recevais des gens très différents à table. Des touristes, mais aussi des voisins pour une communion ou un baptême, des personnes qui venaient travailler". D'une petite table à la ferme, ti pa ti pa, des chambres sont construites. "En 89, les randonneurs sont de plus en plus nombreux, la table d'hôte se transforme alors en ferme auberge." complète la discrète Jeanne-Marie.

"On n'est pas sorti de l'Auberge... littéralement !"

Pour cela, **Edith peut compter sur son fils, Pascal, qui a repris l'affaire depuis 10 ans.** "Je suis tombé tout jeune dans la marmite. (c'est le cas de le dire). Mi voulais pas perdre la tradition. C'est important de nos jours de sauvegarder nout patrimoine, sak nou néna. Et si mi peux donner un conseil aux futures générations qui hésitent à prendre la suite : il ne faut pas prendre cela comme un travail. Gérer une table d'hôte, une auberge et une exploitation, c'est l'histoire d'une vie. On ne compte pas ses heures."

Que ce soit pour Mme Grondin ou Mme D'Heurveilher, les regrets du tan lontan viennent et repartent, par épisode. C'est plus une certaine nostalgie que l'on entend. Le plaisir de voyager dans ses souvenirs. **Sans surprise, quand on regarde derrière, il faut aussi regarder l'horizon.** Qui pour prendre la suite de l'activité ? Certains peuvent compter sur les générations suivantes, d'autres s'interrogent "On va continuer tant qu'on a la santé. Le jour où on ne pourra plus...On fermera.". **Mais les souvenirs resteront, eux, intacts.**



"Bon cari y fait dand'vié marmite"

En ce sens, les années passées, l'aménagement et le développement du confort quotidien est positif. **En revanche, en cuisine, ne vous y trompez pas : "rien n'a changé!"** pour Mme D'Heurveilher aux Makes. "Les fruits et légumes lontan, les cari au feu de bois, les vieilles marmites... on a tout gardé." Même son de cloche chez Mme Grondin de la Tourte Dorée: "La vie n'a pas tellement changé dans ma cuisine! Je travaille comme mes parents et perpétue les recettes traditionnelles (ndlr : Mme Grondin est particulièrement reconnue pour sa tarte brède-chouchou!). Pourquoi changer, quand on complimente ma cuisine !".

Dans le tan lontan, **le bouche à oreille est la clé pour se faire un peu de publicité.** Les commerçants de proximité jouent le rôle de conseillers touristiques. Les métiers liés au tourisme sont quasiment absents sur l'île. "J'ai fait femme de ménage, j'ai travaillé dans une bijouterie, dans un magasin de tissu... Bref, j'ai eu mille vies et autant de métiers avant d'avoir ma table d'hôte aux Makes en 77. Travailler dans le tourisme, ce sont des métiers qu'on apprend sur le tas parce qu'on a l'envie, le plaisir d'échanger". Et surtout, celui de transmettre !



MME D'HEURVEILLER
LE VIEIL ALAMBIC
+262 262 37 82 77
55 RUE MONTPLAISIR, SAINT-LOUIS

MME GRONDIN
LA TOURTE DORÉE
+262 262 37 82 77
7 CHEMIN DAMOUR GRAND-ILET,
SALAZIE

RICO NOURRY, *une mémoire de cheval*

42 ans de carrière : ça en fait des kilomètres parcourus à dos de cheval !

Rico Nourry est un livre ouvert à lui tout seul.

Rencontre avec le pionnier du tourisme équestre !

Ce natif des hauts de Saint-Denis a d'abord souhaité poursuivre le métier de ses parents, tous les deux agriculteurs. Perpétuant l'agriculture traditionnelle, il opte pour un cheval plutôt que de faire appel à un tracteur. Le déclic se fait. **Il décide alors de se former à l'équitation et de lancer son activité, il y a 40 ans.** "Si moi, j'ai appris à l'équitation, je me suis dit que tout le monde pouvait, aussi, apprendre." Précurseur de cette activité à La Réunion, le tourisme équestre a bien évolué depuis.

"Quand j'ai lancé mon activité, on avait beaucoup moins de normes et de réglementations. Je ne faisais que «transporter les gens», tout simplement. Le tourisme a évolué, des règles plus strictes sont venues encadrer l'activité". Après un voyage rêvé aux Etats-Unis, Rico Nourry se dit, finalement, pourquoi chercher ailleurs : **La Réunion a tout ce**

qu'il faut pour proposer des circuits équestres magiques ! Des cascades, des paysages spectaculaires... Rico développe son activité, valorise l'aspect "centre de formation" de son centre équestre et construit ce qui deviendra aujourd'hui son produit phare : le tour des cascades à Grand Étang. Sans surprise, c'est d'ailleurs son coin préféré de l'île. Pour lui, sans aucun doute "le must de La Réunion".

Celui qui a assisté à près de 200 naissances de poulains depuis la création de son activité n'a pourtant rien perdu de son plaisir de travailler. "Ce que j'aime le plus, c'est être au contact des gens et des chevaux. J'ai l'impression d'être en vacances tous les jours ici !". Le sourire franc, Rico se définit même comme un "Vendeur de plaisir". **Preuve que même si les années passent, le plaisir, lui, reste indemne.**



RICO NOURRY - FERME ÉQUESTRE DU GRAND ÉTANG
02 62 50 90 03 - 06 92 86 88 25
325 RN 3 - PONT PAYET 97470 SAINT-BENOÎT



LE VERT VOUS VA SI BIEN !

Découvrez les pépites et expériences confectionnées par vos offices de tourisme et organisez, dès maintenant, vos prochaines escapades au grand air !



La mafate attitude: l'essayer, c'est l'adopter !



Eco-responsable, local et design: laissez-vous tenter par la gamme de t-shirts proposée par l'Office de Tourisme de l'île en collaboration avec une artiste de Saint-Paul. Réalisés à partir de fibres recyclées, marqués à l'eau, ici à La Réunion, ces t-shirts seront vos meilleurs alliés pour bat'karé dans le cirque (ou ailleurs, évidemment !) ou... flâner sur la côte.

TEL. 02 62 42 31 31

En vente dans les deux boutiques de l'Office de Tourisme de l'Ouest, à Saint-Gilles et à Saint-Leu ainsi que dans la boutique en ligne en click and collect.



Sous nos beaux Filaos...



Optez pour cette balade guidée sur l'une des plus belles plages de l'île et **partez découvrir le monde merveilleux du récif corallien.** Muni de votre smartphone et de l'application Baludik, vous plongerez dans l'univers fascinant des coraux tout en résolvant énigmes, QCM et puzzles en famille. **Le petit plus :** un petit apéro vous sera offert dans une boutique typique

TEL. 02 62 42 31 31

TARIFS. 12 € /ADULTE - 9 € /ENFANT

Achetez vos billets



Êtes-vous fait pour être Mafatais ?



Et si vous testiez une expérience unique en partant 1 jour ou 3 dans le cirque de Mafate ? Randonnée guidée, rencontre avec les habitants, repas au feu de bois, découverte des métiers et de l'artisanat du cirque (tisane, confiture, aquaponie...) ou simplement flânerie dans l'îlet: c'est ce que vous propose l'équipe de l'Office de Tourisme de l'Ouest. 1 jour ou plus, à vous de choisir !

TEL. 02 62 42 31 31

Découvrez toutes les randos guidées



EST

Bienvenue dans le boucan de Philippe Morel



Bon cari y fait dann'vié marmite. C'est probablement l'expression qui résume le mieux l'expérience proposée! Visite de l'exploitation, (re)découverte des fruits et légumes lontan et, évidemment, dégustation d'une cuisine de terroir, traditionnelle et au feu de bois dans une authentique cuisine lontan... Pendant toute une journée, Philippe Morel, agriculteur et fin cordon-bleu au caractère affirmé et au sourire communicatif, vous accueille chez lui dans les hauteurs de Sainte-Anne pour une journée unique... et gourmande.

TEL. 0262 46 16 16

TARIFS. 40 € /ADULTE ET 20€ /ENFANTS

Achetez vos billets



Montez sur vos (grands) chevaux en pandanaia



Connaissez-vous la Pandanaia ? Situé dans les hauteurs de l'EST, ce territoire encore confidentiel regorge d'espèces endémiques dont on en découvre ici, l'une des plus célèbres: le Pimpim des Hauts. Que diriez-vous de découvrir cet espace, entre nature verdoyante et cascades, sur le dos d'un Irish Cob ? Votre (nouveau) fidèle compagnon à 4 pattes vous conduira, avec calme et intelligence, au cœur de cet eden, le temps d'une demi-journée au grand air.

TEL. 02 62 42 31 31

TARIFS. 50 € /ADULTE - 45 € /ENFANT

Tous en selle



Sur mars et sur deux roues



Tous en selles avec Ebikes Aventures! Partez (re)découvrir l'iconique Plaine des Sables et ses alentours (Piton de l'eau, Piton Testor, Cratère Commerson...) à bord d'un VTT à assistance électrique. Équipé d'une batterie et d'un petit moteur, ces vélos vous conduiront partout, avec aisance et facilité, pour une découverte insolite de l'un des plus beaux décors de l'île. Mais ne vous y trompez pas : il vous faudra quand même pédaler !

TEL. 0262 46 16 16

TARIFS. 50 € / DEMI-JOURNÉE ET 60 € LA JOURNÉE (À PARTIR DE 12 ANS)

Mains sur le guidon : c'est parti!



OFFICE DE TOURISME DU SUD

Oté, en-champ-thé!



Amateurs de thé, c'est dans la fraîcheur des hauts de Saint-Joseph, à Grand Coude, que vous avez rendez-vous! **Johny Guichard est producteur de thé.** Il vous emmène visiter son exploitation et découvrir ce thé exceptionnel 100% péi ! Aujourd'hui, le Labyrinthe **En champ'thé est le premier et plus grand producteur de thé bio de France.** L'une des grandes fiertés du Sud de l'île et on comprend pourquoi : Johny met la Réunion en l'er !

TEL. 0692 60 18 88

TARIFS. 8,50 € / ADULTE - 4,50 € / ENFANT

Achetez vos billets



Faites de bio rêves au Millepertuis



Est-ce l'accueil chaleureux des propriétaires, la vue sur le Piton Hyacinthe, le charme de cette jolie case créole... ou un peu de tout ça, mais **on se sent bien dans cette jolie chambre d'hôte.** Située à la Plaine des Cafres et engagée dans une gestion durable et écologique de ses ressources, le Millepertuis est également une micro-ferme biologique. Un point de chute idéal pour un week-end au frais dans un cadre verdoyant.

TEL. 06 92 56 39 05

TARIFS. 85 € /CHAMBRE DOUBLE

Réservez votre séjour



DESTINATION SUD RÉUNION

Balade insolite en Segway



Tout le monde vous le dira: en segway tout est question d'équilibre!

À bord de votre gyropode, cet engin original et écologique, vous partez à la découverte de l'histoire de la ville de Saint-Pierre accompagné d'un guide. De la construction de son port à celles des villas bourgeoises du centre-ville, cette balade fun et familiale est l'occasion de découvrir un visage atypique et original du chef-lieu du sud de l'île.

TEL. 0262 35 34 33
TARIFS. 29 € / ADULTE

Réservez votre sortie insolite



T'as la fibre coco!

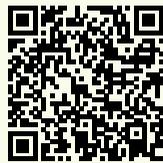


Pour les créatifs, votre Office de Tourisme a la sortie idéale à vous proposer !

Avec l'association Gége Dagoni, initiez-vous à l'art du tressage de feuilles de cocotier. Pendant 2 heures, dans une ambiance conviviale, vous apprendrez toutes les astuces et techniques et réaliserez, à votre tour, de petits objets souvenirs. Cet atelier créatif est ouvert à tous !

TEL. 0262 35 34 33
TARIFS. 10 € / PERSONNE

Réservez votre activité insolite



Se détendre en marchant



C'est bien connu, la marche au grand air est l'activité idéale pour celles et ceux qui souhaitent déconnecter, évacuer les tensions et s'aérer l'esprit. Pour aller encore plus loin dans la détente **et offrir une expérience unique aux marcheurs, Destination Sud Réunion vous propose des balades en pleine nature, guidée par la douce voix d'une sophrologue professionnelle, Julie.** Se reconnecter à soi et à la nature, elle est simple la recette du bonheur péi finalement!

TEL. 0262 35 34 33
TARIFS. 40 € / PERSONNE

Réservez votre balade inédite



