

Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTURELLE

JANVIER - FÉVRIER 2024 No. 1



L'Amour sous les tropiques

ILE RODRIGUES, ILE MAURICE
DESTINATIONS DE RÊVE POUR
SE DIRE "OUI"

ILE RODRIGUES

Le Tekoma, entre luxe et simplicité

ÉCHAPPÉES BELLES

Via Ferrata, une rando à fleur de montagne

ILE MAURICE

Escapade à l'hôtel Le Méridien

OCÉAN INDIEN

Balade à Mayotte avec Natacha Moustoifa

CARNET DE VOYAGE

Noël à Paris : le Jardin des Tuileries s'illumine

TROTTERS
TV



"LE MONDE VOUS ATTEND"
REJOIGNEZ LE CLUB



LE TOUR DU MONDE DE TES PASSIONS !

LES OFFRES CANAL+
CARAÏBES CHAÎNE N°42

free
CHAÎNE N°212







Couverture

Anne Murielle
Ravina

Miss Rodrigues 2017
Miss Mauritius 2018
Top 12 Miss World 2018

via ferrata

34

sommaire





40

le tekoma



50

l'hôtel le méridien



56

casela



77

escale creole

| | |
|--|----|
| Édito | 09 |
| Actus coup de cœur | |
| <i>Swiss Tourism Awards</i> | 10 |
| <i>Aéroport de Plaine Corail</i> | 11 |
| <i>Salon Destinations Nature</i> | 13 |
| <i>Ponant - La croisière s'amuse à Rodrigues</i> | 14 |
| Artisanat | |
| <i>Les produits de Toti</i> | 16 |
| Agenda | |
| <i>La fête du poisson</i> | 18 |
| Action Écolo | |
| <i>Shoals Rodrigues</i> | 21 |
| Brin d'histoire | |
| <i>Le mariage d'antan</i> | 25 |
| Dossier | |
| <i>L'Amour sous les tropiques</i> | 28 |
| Échappées Belles | |
| <i>Via Ferrata</i> | 34 |
| Bienvenue Chez Nous | |
| <i>L'hôtel Le Tekoma</i> | 40 |
| À travers les yeux de... | |
| <i>Joe Cool</i> | 46 |
| À nos souvenirs | |
| <i>Juanita Paulen - France</i> | 48 |
| Escapade Île Maurice | |
| <i>L'hôtel Le Méridien</i> | 50 |
| Évasion | |
| <i>Casela Nature & Leisure Park</i> | 56 |
| Océan Indien | |
| <i>Balade à Mayotte</i> | 62 |
| Carnet de Voyage | |
| <i>Marché de Noël aux Tuileries</i> | 66 |
| L'Atelier Gourmand | |
| <i>Avec Françoise Baptiste</i> | 73 |
| Testé pour vous | |
| <i>Escale Créole</i> | 77 |
| Infos pratiques | |
| <i>Ile Maurice</i> | 80 |
| <i>Ile Rodrigues</i> | 81 |
| Abonnement | 82 |



Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTURELLE

Une publication de L-OZ Communication, spécialisée en conseil en relations publiques et communication.

DIRECTION

DIRECTRICE DE PUBLICATION ET RÉDACTRICE EN CHEF

Laura Samoisy
contact@hellorodrigues.fr

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE

Florence Guillemain
fomain@gmail.com

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION

Francesca Sookahet

RÉDACTION

COMITÉ RÉDACTIONNELLE

Elodie Dupont
elodie.hellorodrigues@gmail.com

Daisy Grandsire
daisy.hellorodrigues@gmail.com

Noel Allas
christmas1957@gmail.com

PHOTOGRAPHES

Florence Guillemain
Nathaniel Sainte-Marie
Serge Marizy
Lionel Ghigi
Ornella Salomon

CHEF DE PUBLICITÉ

Jackie Camille
jackiecamille.hellorodrigues@gmail.com

DIRECTRICE ARTISTIQUE

Reena Devi Kissoon-Leste

STYLISTE ET MAQUILLEUSE

Anne Murielle Ravina

Adresse : 43, Rue Edgar Quinet,
Le Bourget- 93350- France
Tel : (+33)641855300
Email : contact@hellorodrigues.fr
Web : http://hellorodrigues.fr

SIREN : 923 942 882
SIRET : 923 942 882 00013
Forme juridique : EI
Numéro de TVA : FR17923942882

AVIS

La reproduction, même partielle, d'articles
et de photos publiés dans le magazine est
interdite, sauf accord explicite de la rédaction.



We embroider with love and care



+230 5 474 94 90



www.inker.com
info@inkerltd.com



No 20 La Tour Koenig SME PARK
Pointe-aux-Sables

- Custom Embroidery & Digitizing Services
- We personalise your unique garment...
- T-shirt - Polo shirt - Caps - Towels
Denim - Badge - Uniform - Bags
- Installation of embroidery software

ZONE

A U S T R A L E

PARTENAIRE OFFICIEL



Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTURELLE

édito

UN JOYAU À RÉVÉLER

Dans le monde du tourisme, où la visibilité règne en maître, Rodrigues maintient une discrétion qui, bien qu'admirable, risque de laisser son potentiel inexploré. Cependant, les salons internationaux ont témoigné d'un intérêt pour cette merveille de l'océan Indien, avec la participation de l'Office du Tourisme de Rodrigues. Mais l'opacité persiste. Les acteurs du domaine ont du mal à se faire connaître, faute de moyens financiers.

Résultat ? Les opérateurs touristiques peinent à trouver leur chemin vers Rodrigues, laissant cette destination dans l'ombre de sa sœur plus célèbre, l'île Maurice. Un constat frappant qui souligne le besoin d'une plateforme comme Hello Rodrigues.

Ce magazine naît de la nécessité de donner à Rodrigues la visibilité qu'elle mérite et de mettre en lumière les opérateurs locaux de l'industrie touristique. Cette publication se positionne comme la voix qui fera rayonner cette destination unique. Hello Rodrigues vous invite à découvrir la véritable essence de Rodrigues à travers des récits authentiques, des rencontres avec les habitants et une exploration approfondie de sa culture locale. Nous n'encourageons pas un tourisme de masse mais une découverte respectueuse de l'environnement, qui célèbre la singularité de Rodrigues. La Cendrillon des Mascareignes ne doit pas sacrifier son âme tranquille ni compromettre sa biodiversité exceptionnelle au nom de la croissance touristique.

Certes, l'avenir de Rodrigues réside dans des développements majeurs. Mais le défi est de les aborder avec sagesse. Ce sera aux dirigeants de l'île de mettre en œuvre des actions concrètes afin de trouver le juste équilibre entre les développements économiques et touristiques, et la préservation de son environnement, dans une démarche de faire de Rodrigues une destination verte par excellence. Une tâche herculéenne nécessitant une sensibilisation continue de la population locale et des visiteurs sur les enjeux écologiques cruciaux.

À intervalles de deux mois, nous vous convions à une plongée inoubliable dans l'univers de Rodrigues, mais également dans celui de l'île Maurice et des autres îles de l'océan Indien, pour une immersion complète dans les archipels des Mascareignes.

L'aventure ne fait que commencer !



Laura Gamoiszy



RODRIGUES, QUI ES-TU ?

Elle est située dans l'océan Indien, à environ 560 kilomètres au nord-est de l'île Maurice, avec une population de 42 000 habitants. Rodrigues fait partie de la République de Maurice mais dispose d'un gouvernement qui lui est propre depuis son accession au statut d'île autonome en 2002.

Elle couvre une superficie d'environ 108 kilomètres carrés, tandis que son lagon fait deux fois la taille de l'île. Aussi appelée la Cendrillon des Mascareignes, Rodrigues a été découverte par les Portugais au début du XVI^e siècle. Une découverte attribuée à Diogo Rodrigues, un navigateur portugais, en 1528. L'île Rodrigues a ensuite été nommée en son honneur. Cependant, des « preuves » laissent entendre que des navigateurs arabes et malais auraient pu avoir eu connaissance de l'île bien avant l'arrivée des Portugais. Les langues qui y sont parlées sont le français, l'anglais et le kreol rodriguais, et la population est majoritairement catholique.

L'île Rodrigues, voisine de l'île Maurice, partage le destin tragique de la disparition de ses oiseaux emblématiques. Si Maurice a perdu son légendaire dodo, la chasse excessive, la destruction de son habitat naturel et l'introduction d'animaux non indigènes ont entraîné la disparition du solitaire de Rodrigues, communément appelé pigeon solitaire (*Pezophaps solitaria*).

Ces deux disparitions rappellent les conséquences de l'impact humain sur la faune insulaire. Que ce soit le dodo de l'île Maurice ou le solitaire de Rodrigues, tous deux ont succombé à des pressions similaires, laissant un héritage historique poignant, qui rappelle l'importance cruciale de la conservation pour protéger les espèces uniques des îles face aux défis modernes.

SWISS TOURISM AWARDS

Swiss Tourism Awards 2023

Rodrigues élue Destination d'Excellence



Rodrigues continue de mettre des étoiles dans les yeux. La petite île paradisiaque a remporté le prestigieux Swiss Tourism Awards 2023, se distinguant comme une Destination d'Excellence. Cette reconnaissance vient couronner l'engagement exceptionnel de Rodrigues envers le tourisme responsable, mettant en lumière ses plages idylliques, ses paysages à couper le souffle et sa culture authentique.

Le comité scientifique des Swiss Tourism Awards a minutieusement évalué les différentes destinations ayant participé à ce concours. Et c'est la magie de Rodrigues qui a captivé son attention. Les plages immaculées, les panoramas spectaculaires, et l'authenticité culturelle ont fait de cette île un joyau touristique incontournable. Lagos, ville du Portugal connue pour ses plages exceptionnelles, et Ardino, petite ville typique de la Bulgarie qui prône un tourisme écoresponsable, ont également été primées dans la catégorie Destination d'Excellence.

Ce prix, symbole de reconnaissance dans le monde du tourisme, constitue un puissant levier de visibilité pour Rodrigues. Surnommée la «Cendrillon de l'océan Indien», l'île se positionne

de plus en plus comme une destination verte par excellence sur la scène mondiale.

Le Commissaire du Tourisme, Jean Alain Wong So, ainsi qu'Issana Agathe, la manager de l'Office du tourisme de Rodrigues, et son équipe, ont exprimé leur joie lors de la cérémonie de remise des prix, qui s'est déroulée à Lugano du 3 au 5 novembre. Le déplacement de ces représentants souligne l'importance de cette distinction pour Rodrigues et renforce son statut de choix de prédilection pour les voyageurs avertis.

En remportant le Swiss Tourism Awards 2023, Rodrigues s'affirme comme une destination touristique d'exception, célébrant la beauté naturelle préservée et la richesse culturelle unique qui lui est propre. Cette distinction marque une étape significative dans l'ascension de Rodrigues sur la scène internationale du tourisme, confirmant sa réputation en tant que perle rare de l'océan Indien.

Découvrez la liste complète des gagnants des Swiss Tourism Awards 2023 en suivant ce lien : <https://bitly.ws/37mT2>.

EXTENSION DE LA PISTE D'ATERRISSAGE DE

L'aéroport de Plaine Corail

Les travaux
débutent
dans deux
mois.



L'île Rodrigues a récemment obtenu un financement substantiel de la Banque mondiale pour le projet d'extension de la piste de l'aéroport de Plaine Corail. Les travaux débuteront en mars 2024 et devraient s'achever en 2026. Ce qui permettra à la plus petite des îles des Mascareignes d'accueillir de gros porteurs et d'accroître son taux d'arrivées touristiques.

Ce projet, d'un montant de 184 millions de dollars de la Banque mondiale, a été confirmé le 30 septembre 2023, avec une contribution supplémentaire de 16 millions de dollars de l'Union européenne, portant le coût total à 200 millions de dollars. Des négociations réussies entre le gouvernement de Maurice, l'Assemblée régionale de Rodrigues et la Banque mondiale ont permis cette allocation de fonds, saluée comme une étape majeure pour l'île.

Les travaux de construction débuteront en mars 2024 et devraient s'achever d'ici octobre 2026. Une fois opérationnelle, la nouvelle infrastructure devrait attirer davantage de compagnies aériennes, ouvrant la voie à de nouvelles liaisons internationales depuis l'aéroport de Plaine Corail. Selon les autorités locales, plusieurs compagnies étrangères ont déjà exprimé leur intérêt pour desservir Rodrigues.

Actuellement, Air Mauritius et Air Austral sont les seules compagnies aériennes desservant l'île, avec des plans d'expansion ambitieux à l'horizon. Air Mauritius opère en moyenne

quatre vols par jour entre Maurice et Rodrigues, et entre huit et dix vols par jour en période de fin d'année. Air Austral, pour sa part, opère deux vols par semaine entre La Réunion et Rodrigues.

Les développements à venir promettent de transformer le paysage économique de l'île et d'ouvrir de nouvelles perspectives pour le tourisme et les connexions internationales. Outre l'extension de la piste, le projet prévoit une refonte complète de l'aéroport, avec la construction d'une nouvelle tour de contrôle, d'un bâtiment météorologique, d'une caserne de pompiers et d'autres installations. Ces améliorations visent à moderniser les installations aéroportuaires et à renforcer la sécurité des opérations. Johnson Roussety, le Chef commissaire de Rodrigues, a souligné que ce projet représente le plus grand chantier que l'île ait jamais connu.

Le secteur touristique devrait également bénéficier de manière significative de cette initiative. Le Commissaire du Tourisme, Jean Alain Wong So, a d'ailleurs souligné l'importance historique de ce développement pour le tourisme local. Une enveloppe de 10 millions de dollars sera allouée à la Commission du tourisme de Rodrigues pour revoir son fonctionnement et accroître ses ressources. L'Office du tourisme utilisera ces fonds pour promouvoir Rodrigues, améliorer la professionnalisation du secteur et offrir des formations adaptées aux acteurs du domaine.



AIR MAURITIUS

Sabine Cavalier,
nouvelle directrice
du bureau de France.

L'annonce a été faite en novembre par la compagnie nationale d'aviation. Sabine Cavalier a été nommée nouvelle directrice du bureau de France après une recherche approfondie de huit mois. Ancienne cadre de Qatar Airways avec près de 23 ans d'expérience, elle prend la barre d'Air Mauritius à Paris suite au départ de Philippe Brieu qui a occupé ce poste pendant plus de deux décennies. La compagnie aérienne, qui valorise la fidélité, a choisi Sabine Cavalier pour ses compétences avérées et son réseau étendu au sein de l'industrie du tourisme français. La nouvelle directrice du bureau de France, qui a gravi les échelons chez Qatar Airways, apporte une expertise précieuse à Air Mauritius, où elle aura pour mission de développer la compagnie en France et de renforcer sa position sur l'un des marchés les plus importants. Sa nomination marque le début d'une nouvelle ère pour *Air Mauritius*.

salon destinations
Nature
14-17 MARS 2024

PARIS EXPO - PORTE DE VERSAILLES

*En quête
de votre nature*

RANDONNÉES À PIED / À VÉLO / TREKKING / TRAIL

L'île Rodrigues sera présente au prochain Salon Destination Nature

Date: 14 - 17 Mars, Porte de Versailles, Paris

Passez nous voir sur notre stand. Des cadeaux à gagner!



Rodrigues
Tourism Office

L'île Rodrigues présente au



salon **destinations**
Nature
14-17 MARS 2024
PARIS EXPO - PORTE DE VERSAILLES

Trail, randonnée, balade à vélo, kitesurf, windsurf... Les sports en plein air ont le vent en poupe. Toutes ces disciplines seront présentées au Salon Destinations Nature du 14 au 17 mars prochain, à Paris Expo Porte de Versailles.

Cette 39^e édition promet d'être exceptionnelle, avec la présence de l'Office du tourisme de Rodrigues. L'île Rodrigues se présente comme une destination idéale pour les amoureux des sports en plein air. Ce petit joyau de l'océan Indien, connu pour ses paysages à couper le souffle, sera mis à l'honneur lors du Salon Destinations Nature du 14 au 17 mars prochain, à Paris Expo Porte de Versailles, par l'Office du Tourisme qui mettra en lumière les atouts de Rodrigues pour la pratique du kitesurf, de la randonnée et du trail.

Parmi les événements-phares qui s'y déroulent, le Festival international de kitesurf, le Festival de la randonnée et le Trail de Rodrigues occupent une place de choix. Ces manifestations font vibrer l'île chaque année, attirant des passionnés du monde entier. Le stand de Rodrigues au Salon Destinations Nature sera l'occasion parfaite pour les découvrir et s'immerger dans l'ambiance unique qu'elles offrent.

Cet événement, véritable carrefour des adeptes de voyages en plein air et des écoresponsables, offre une plateforme unique pour découvrir les dernières tendances en matière de randonnées, d'activités en plein air, d'hébergements écologiques et de loisirs alternatifs.

Rodrigues aspire à attirer des visiteurs partageant ces valeurs, encourageant un tourisme écoresponsable et respectueux de la nature.

Durant le Salon Destinations Nature, dédié aux activités en pleine nature, les visiteurs auront l'opportunité de rencontrer des praticiens passionnés, des représentants de fédérations sportives, des tour-opérateurs, des institutions et des organisateurs d'événements sportifs. Les quatre jours seront l'occasion de faire le plein de bons plans, de découvrir les destinations tendance en France et à l'étranger, ainsi que les équipements de pointe et les dernières innovations matérielles.

Les horaires d'ouverture du salon sont de 10 heures à 19 heures sans interruption, à l'exception du dimanche où la fermeture est prévue à 18 heures. Les visiteurs auront également accès au Salon Mondial du Tourisme qui se tient aux mêmes dates et dans le même hall, offrant ainsi une expérience enrichissante et diversifiée. Le badge visiteur permettra également d'accéder aux deux salons. En plus des rencontres et découvertes, le salon propose des moments de partage, d'échange et de progression. Des ateliers, des conférences et des initiations sportives seront organisés pour offrir une expérience complète aux visiteurs. Des blogueurs spécialisés dans l'outdoor seront, en outre, présents pour partager leurs expériences, inspirer et stimuler l'imagination des participants. Pour les visiteurs cherchant une pause gourmande, le salon offre une variété de services de restauration sur place.

La croisière s'amuse PONANT EXPLORERS à Rodrigues





Du 12 au 31 décembre 2023, le port de l'île a accueilli des bateaux de croisières de la série Ponant Explorers. Et c'est le Champlain qui a ouvert le bal, en jetant l'ancre le 12 décembre pour une escale de 36 heures, suivi de Jacques Le Quartier et Le Dumont D'Urville, qui sont arrivés dans l'île le 16, le 25 et le 31 décembre respectivement. L'accord de l'arrivée des bateaux de Ponant Explorers à Rodrigues avait été conclu entre Jean Alain Wong So, Commissaire du tourisme de Rodrigues, et Stéphane Grillon, directeur commercial France, Belgique et Suisse du Ponant, lors de l'International and French Travel Market Top Resa à Paris, en octobre 2023. Pour marquer l'événement comme il se doit, la Commission du tourisme et l'Office du tourisme de Rodrigues avaient prévu un accueil au son de la musique traditionnelle de Rodrigues, avec une performance de la troupe culturelle L'Union. Les Commissaires de l'Assemblée régionale de Rodrigues étaient conviés pour assister à l'arrivée du premier bateau. Un cocktail de bienvenue, avec, en dégustation, des jus locaux, était également à l'agenda. Les visites des différents coins de l'île ont été organisées par l'agence Coquille Bonheur. Les moments forts de la journée du 12 décembre en images...





L'UNIVERS COLORE de Toti

Chapeaux, sacs, cabas, objets décoratifs... La boutique artisanale Toti ressemble à une vraie caverne d'Ali Baba, dans laquelle les yeux en prennent plein la vue et où l'embarras du choix est légion. Ici, des petites mains de fée travaillent six jours sur sept et façonnent des pièces uniques à partir de matières premières glanées dans la nature. Isabelle Dausse, la force motrice de cette aventure extraordinaire, nous ouvre les portes de son atelier.



Un univers éclatant, dominé par la splendeur du bleu turquoise qui saute aux yeux dès qu'on pénètre dans la boutique artisanale Toti à Port-Mathurin. En effet, pratiquement toutes les créations présentent une petite touche de bleu turquoise. «C'est la couleur dominante de Rodrigues, avec son lagon aux eaux turquoise», lâche d'emblée Isabelle Dausse, avec une pointe de satisfaction dans la voix. Car, à travers ses produits, c'est la beauté de la Cendrillon des Mascareignes qu'elle veut mettre en valeur.

Originaire du sud-ouest de la France, cette décoratrice d'intérieur a tout quitté en 2014 pour une nouvelle vie sous les tropiques, plus précisément à l'île Maurice. «J'ai vendu toutes mes entreprises, ma maison, entre autres, pour m'installer à Maurice avec ma famille. Je suis tombée amoureuse de l'île Maurice et de l'île Rodrigues dès que je les ai visitées pour la première fois», confie-t-elle.

Dotée d'un esprit entrepreneurial, Isabelle Dausse ouvre un restaurant dans la capitale rodriguaise en 2019, baptisé L'Atelier Gourmand. Un an plus tard, son âme de décoratrice la pousse à créer une boutique artisanale au concept novateur, qu'elle nomme Toti (c'est-à-dire Tortue). Depuis, elle partage sa vie entre ces deux îles et sa France natale.

«Toti, ce n'est pas seulement une boutique artisanale», précise Isabelle Dausse. «Nous avons également aménagé notre atelier sur place, où nous réalisons nos travaux de peinture sur des objets et où nous appliquons nos différentes fournitures sur nos sacs et cabas, comme de la dentelle. Tout est fait soigneusement à la main.» Pour ses créations, cette amoureuse de Rodrigues n'utilise que des matières premières de l'île, comme le vacca, le bambou, la noix de coco, l'aloès et le bois tecoma. Et, elle emploie une équipe 100 % rodriguaise qu'elle a elle-même formée. Dorinette Quoniam, responsable du magasin, Orélie Lauyne, Herbert Waller et Abdool Queenny, subliment les créations

de Toti. Mais ce n'est pas tout ! D'autres mains habiles œuvrent dans l'ombre du succès de cette marque 100% rodriguaise.

«Je travaille également avec des entrepreneurs locaux pour la collecte des matières premières, ainsi qu'un fournisseur en bois de tecoma. Il y a également quatre Rodriguaises qui travaillent de chez elles et qui tressent les sacs et les chapeaux sur lesquels nous allons ensuite poser la peinture ou de la dentelle, entre autres», fait ressortir la décoratrice d'intérieur.

Elle mentionne fièrement que ses créations ont parcouru de nombreux kilomètres, se retrouvant aux quatre coins du monde, des États-Unis à la France, en passant par la Belgique, l'Afrique du Sud, et même Bora Bora.

Cependant, la collection dont elle est la plus fière est sans conteste celle réalisée pour un hôtel de prestige de l'île Maurice. «On a réalisé une collection exclusive et d'une pure merveille pour le Royal Palm. C'était tellement improbable mais quand l'occasion s'est présentée, toute l'équipe a travaillé pour faire de cette collection un vrai succès», se souvient Isabelle.

Pour la suite de l'aventure, elle rêve de faire voyager ses créations Made In Rodrigues encore un peu plus loin...



Fête du poisson

UNE TRADITION À DÉCOUVRIR LE 1ER MARS

Au cœur de l'océan Indien, l'île Rodrigues se pare chaque année d'une coutume maritime unique, la fête du Poisson, célébrée le 1er mars. Cet événement unit la communauté insulaire dans une expérience collective de pêche à la senne. Au-delà de sa dimension locale, la fête du Poisson suscite un enthousiasme international, attirant des touristes avides de découvrir la richesse culturelle et gastronomique de cette île préservée.

De septembre à mars, l'interdiction de la pêche à la senne préserve l'écosystème marin, permettant aux poissons de se reproduire en toute quiétude. Cette pause stratégique garantit la durabilité des ressources aquatiques, préservant ainsi la richesse marine qui entoure Rodrigues. La levée de cette interdiction coïncide avec l'ouverture de la saison de pêche, marquée par la fête du Poisson, organisée par la Commission du tourisme, sous la houlette du Commissaire Jean Alain Wong So.



PÊCHE MIRACULEUSE

Chaque année, les pêcheurs de l'île se dirigent vers une plage désignée par les autorités pour marquer solennellement le début de la saison de pêche à la senne. Au lever du jour, des pirogues se dirigent vers les eaux riches du lagon, prêtes à participer à la grande pêche miraculeuse. L'événement attire une foule hétéroclite, des locaux aux touristes curieux, tous impatients de participer à cette célébration maritime.

Les vacanciers, considérés comme des invités d'honneur, sont chaleureusement conviés à participer à cette manifestation unique. Les autorités locales organisent diverses activités spécialement conçues pour leur offrir une immersion authentique dans la culture rodriguaise. Que ce soit en embarquant sur une pirogue pour vivre l'excitation de la pêche à la senne ou en dégustant les produits fraîchement pêchés lors de la grande fête en soirée, les touristes ont de quoi se créer des souvenirs inoubliables.

Au retour des pêcheurs, la plage se transforme en un marché animé où les habitants et les vacanciers se pressent pour leurs achats. Les plus beaux spécimens sont destinés aux hôtels et restaurants de l'île, offrant aux visiteurs une opportunité unique de savourer des mets préparés avec des ingrédients d'une fraîcheur incomparable. Parmi les poissons les plus prisés, le mullet se hisse au rang de star incontestée de l'événement.

BOUILLON DE POISSON

Le point culminant de la journée est la préparation d'un plat emblématique : le bouillon de poisson. Dans chaque foyer de Rodrigues, cette spécialité locale devient le centre d'attention. La communion autour de ce plat délicieux renforce le lien social, créant une atmosphère de convivialité qui transcende les différences culturelles. Si vous souhaitez goûter à l'authenticité d'une tradition préservée dans le temps, préparez vite votre séjour pour Rodrigues et retenez bien la date : 1er mars 2024 ! Le lieu de l'ouverture de la pêche à la senne sera communiqué ultérieurement par les autorités.



FLYING FISH SAILING & KITE SPORT CLUB

ANSE MOUROUK, RODRIGUES ISLAND

MAIL: FLYINGKITEFISH@GMAIL.COM

MOBILE: + 230 5790 6501/+230 55731 9669/+230 5705 0700



Une bouée de sauvetage nommée




SHOALS
RODRIGUES



Cette association, créée il y a plus de 20 ans, effectue un travail de fond pour la protection et la conservation de la biodiversité marine sur l'île. Un engagement important qui a fait ses preuves...

Rodrigues abrite une faune et une flore riches et variées. Avec une nature pratiquement intouchée par l'homme, chaque paysage, chaque côte, fait resplendir la beauté naturelle du territoire. Et puis, il y a cet espace marin regorgeant de ressources et de trésors, dont la protection et la conservation représentent un véritable défi face aux dangers du changement climatique. Cet engagement, Shoals Rodrigues l'a pris il y a plus de 20 ans maintenant.

Cette association, formée en 2001, a pour mission de promouvoir la conservation de la biodiversité marine de Rodrigues et d'améliorer la durabilité de la pêche locale. Chaque année, elle met en place différentes activités pour sensibiliser la communauté à l'environnement marin ; la Semaine mondiale de l'environnement, les journées portes ouvertes, la participation active au programme Éco-École, la Journée mondiale du nettoyage ou encore le nettoyage des plages. Des campagnes de sensibilisation sont également organisées dans des villages situés tout autour de l'île, en particulier des villages côtiers en bordure de réserves marines.

Si dans l'eau, l'association s'assure d'effectuer un travail de recherche régulier afin d'évaluer et de surveiller les écosystèmes marins et les pêcheries locales – ceci dans le but de contribuer au développement de stratégies de gestion des ressources –, sur terre, elle s'efforce d'avoir un impact positif et de générer des retombées concluantes, en travaillant sur la sensibilisation de la communauté rodriguaise à l'environnement marin. Objectif : qu'elle puisse comprendre l'importance d'une exploitation durable des écosystèmes marins. Pour cela, elle dispense régulièrement des formations aux techniques pratiques afin que les populations locales puissent étudier et surveiller leurs habitats et populations côtières, lagunaires et récifales. Les enseignants, les éducateurs et les formateurs bénéficient également de cours pour garantir la durabilité des objectifs de l'association.

Un travail important, explique la responsable, Anielle Espiègle, qui a permis à Shoals Rodrigues de réaliser plus de 30 projets en 20 ans d'existence ; des évaluations de la biodiversité marine, des programmes de surveillance à long terme des habitats et des ressources marines, des projets de recherche scientifique plus poussés, des programmes d'éducation et de formation sur l'environnement, ciblant les jeunes et les pêcheurs, et l'élaboration de programmes sur les moyens de subsistance alternatifs. «Shoals Rodrigues a près de 20 ans d'expérience dans la conception et la mise en œuvre de projets visant à résoudre les problèmes de perte de biodiversité marine, à



soutenir la conservation et la gestion des ressources marines, la recherche, l'éducation et la formation, ainsi que le développement de moyens de subsistance alternatifs durables pour les parties prenantes locales à Rodrigues, en particulier la communauté de pêcheurs», explique-t-elle.

En effet, les pêcheurs, qui dépendent exclusivement de la mer et de ses ressources, sont au cœur du programme de l'association. Ensemble, ils ont identifié et sélectionné quatre réserves marines sans prélèvement, couvrant une superficie totale de 24 km². «Grâce au financement de diverses sources, Shoals Rodrigues a établi un plan de gestion intégré des réserves marines. Après la délimitation de ces zones, nous avons mené de vastes activités de consultation et de sensibilisation auprès des communautés locales, développé des programmes de surveillance écologiques et socio-économiques, et dispensé une formation scientifique au personnel du gouvernement local. Nous avons aussi offert une formation pratique aux pêcheurs et aux jeunes en natation, en plongée, en secourisme et en sauvetage», souligne notre interlocutrice.



Un autre gros travail de Shoals Rodrigues est la restauration des coraux. Un projet sur lequel l'association travaille depuis 2012 grâce au financement de l'Université Duke et de la Fondation Oak. Ainsi, elle veille sur l'état des récifs coralliens de neuf sites autour de l'île. «Nous avons obtenu un deuxième tour de financement de Shinnoyen, au Japon, pour lancer un programme de restauration et de surveillance des coraux à grande échelle au niveau communautaire afin de remédier aux dommages plus récents causés par le blanchissement des coraux», souligne la responsable.

Plus récemment, l'Assemblée régionale de Rodrigues a lancé un programme de moyens de subsistance alternatifs pour soutenir les personnes travaillant dans l'industrie du tourisme pendant la pandémie de Covid-19. Shoals Rodrigues a alors dispensé une formation à 18 bénéficiaires sur les bases de la restauration des coraux, les techniques de restauration utilisées, les critères d'identification des sites donneurs et les méthodologies utilisées pour le suivi de la croissance des récifs coralliens et des colonies coralliennes.

Et parce que l'éducation des jeunes à la biodiversité marine est l'une des clés pour une meilleure conservation de cet espace, Shoals Rodrigues a mis en place le programme Clubmer. Le but ? Éduquer les ados de 14 ans à l'environnement marin. À ce jour, plus de 3 000 jeunes ont participé à ce programme. Une étape importante dans la sensibilisation à la cause environnementale.



Massage & Bien-être

Annabelle Lévêque, votre thérapeute spécialisée, se déplace à domicile et dans les hébergements touristiques à l'Île Rodrigues pour le confort de ses clients. Infos et Réservation: +230 5755-54-43 (disponible whatsapp)



Le mariage d'antan

L'expression d'un ancien héritage européen
en milieu créolophone





Noël Allas

Un repas de noces dans le pur style de l'ère napoléonienne, avec romance, discours aux mariés, chanson de départ (pour faire pleurer la mariée) et danses de salon (scottish, polka, mazurka et quadrille des lanciers), c'était la coutume, il y a quelques années seulement, sur la petite île Rodrigues. Milieu créole où descendants d'esclaves et originaires de la Bretagne ont brassé leurs us et coutumes pour construire ce qu'il convient d'appeler aujourd'hui la culture rodriguaise.

Le mariage traditionnel rodriguais dévoile, en effet, la dualité dominant une pratique culturelle où, pour satisfaire les exigences identitaires et du vivre-ensemble, le citoyen – créole – se voit contraint de voguer entre son désir de vivre pleinement son africanité et son devoir de préserver son héritage culturel européen. Sur cette île, pourtant anglaise depuis le Traité de Paris de 1814, toutes les étapes entre la demande en mariage et la cérémonie nuptiale sont régies par un ensemble de règles établies à la française et auxquelles on est tenu de ne pas déroger.

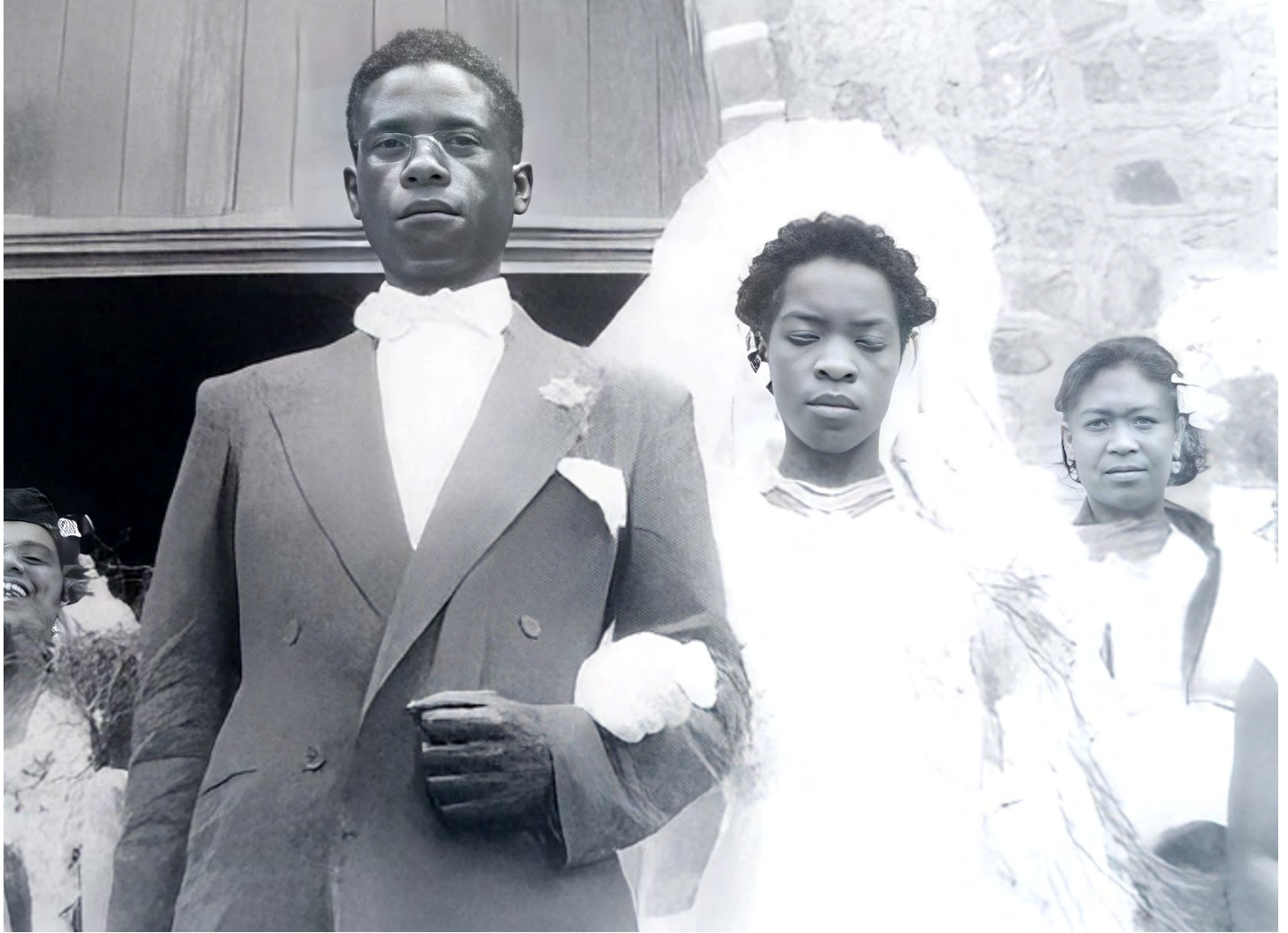
Pour déclarer sa flamme à la personne choisie, le prétendant devait lui chanter sa « romance de déclaration » et, en cas de réponse positive (chantée aussi), envoyer une « lettre de demande » à ses parents. Mais pour ce faire, il devait prouver avoir les moyens pour subvenir aux besoins d'une famille et avoir une maison (ou le projet d'en construire une). Sinon, non seulement la réponse serait assurément négative, mais même ses propres parents n'approuveraient jamais sa démarche. S'il réussissait à passer cette première épreuve, il était alors autorisé à rendre visite à sa dulcinée une fois le mois, sous stricte supervision parentale. Chez certains parents, plus sévères, il devait passer par l'épreuve de la détermination et de la patience : moudre 25 kilos de maïs dans un moulin en pierre, dans un cabanon où brûle un feu de bois vert.

Entre-temps, la mère du prétendant s'efforceraient de recueillir toutes les informations possibles sur la jeune fille afin de pouvoir déterminer si celle-ci était digne de son fils et de faire partie de la famille. S'ensuivait la « réunion des familles » où les parents des deux protagonistes avaient le devoir de « défendre le dossier » de leur enfant respectif et, éventuellement, décider si mariage il pouvait y avoir, et dans l'affirmative, en arrêter une date. La fille se voyait donc offrir sa « bague d'arrêt », gage de son engagement, et ne pouvait désormais plus sortir sans être accompagnée, le seul fait que sa future belle-mère la voyant en galante compagnie pouvant mettre fin à leurs relations.

Dès lors, elle devait subir quotidiennement les sermons moralisateurs de sa mère sur les règles de la bonne conduite de son ménage, des caprices dont pourrait faire preuve un mari jeune et inexpérimenté, la nécessité de se soumettre aux éventuelles inconstances de ses futurs beaux-parents, et l'indiscutable devoir d'arriver vierge au mariage.

Le mariage civil se tenait le matin dans le chef-lieu Port Mathurin et, du temps où le service de transport public n'existait pas – la toute première voiture motorisée est arrivée en 1959 –, il fallait se rendre à pied à l'église pour la cérémonie religieuse, souvent sur plusieurs kilomètres et sur le rythme des « marches de mariage » joués à l'accordéon diatonique, et des « romances aux mariés ». Pour soutenir l'ambiance, dès qu'on ne chantait plus, on n'avait plus le droit d'avancer...





Le dîner de nocés se tenait sous une grande salle verte, ornée de fougères, de branches de palmiers et de fleurs de toutes les couleurs, érigée spécialement pour l'occasion chez les parents de la mariée. Un veau, des porcs et des dizaines de volailles étaient abattus pour l'occasion car le mariage constitue le plus grand honneur qu'une fille puisse faire à ses parents, leur permettant ainsi de «marcher avec fierté et la tête haute».

Le repas comptait une dizaine de plats d'origines diverses, à base de veau, porc, poulet, poisson, riz, pâtes et légumes, et le service était entrecoupé de discours de félicitations aux mariés, de romance, de chansons à boire, voire de chansons patriotiques et de déclamation, le tout interprété en français et, dans de rares cas, en anglais. Même le séga tambour, musique-reine du répertoire musical traditionnel rodriguais, originaire d'Afrique et de Madagascar, n'y était pas admis en ce jour de grandes réjouissances car considéré dégradant dans une «société du bon monde».

Quand approchait l'heure du départ des mariés, les amis et proches de la mariée venaient l'entourer, la féliciter et lui remémorer tous les bons moments vécus ensemble, et lui chanter les chants de départ lui faisant bien comprendre qu'elle ne faisait désormais plus partie de leur «clan de jeunes». Tout ceci dans le seul but de la faire pleurer et c'est là un exercice qui a toujours marché.

Après la danse d'ouverture du bal par les mariés, ceux-ci saluaient leurs parents et se dirigeaient vers leur nouvelle demeure – car ce n'est que la veille du mariage que le père remettait les clés de sa maison à son fils, geste symbolisant son indépendance de l'autorité familiale et la prise en main de ses responsabilités de chef de famille.

Le lendemain du mariage, tout le village attendait avec grande impatience les pétarades qui devaient provenir de chez les nouveaux mariés, signe du grand honneur que la mariée était arrivée vierge à son mariage, pour la plus grande satisfaction de sa... belle-mère. Les réjouissances continuaient donc jusqu'au dimanche suivant, jour du «retour des nocés», où la mariée rendait la première visite en tant qu'épouse à ses parents pour continuer la fête.

Et c'est lors de cette fête qu'un membre mâle de la famille de la mariée était tenu de faire la cour à une jeune fille proche du marié, question de «venger» le fait que celui-ci était venu enlever une reine de chez eux. Mais pour ce faire, il devait connaître les paroles de la «romance de déclaration» : «Depuis longtemps, j'ai deux mots à vous dire : mon cœur n'a pas cessé de vous aimer. Plus je vous vois, et plus je vous aime, et mon amour augmente pour vous. Ayez pitié, exaucez ma demande, car vous êtes celle qui a su charmer mon cœur. Un mot de vous fera mon bonheur.»

Et vivement un autre mariage dans un ou deux ans, le délai nécessaire afin qu'il puisse se construire une maison et prouver qu'il a atteint «l'âge de raison» pour assumer les responsabilités de chef de famille.

Mais ces pratiques font désormais partie d'un temps révolu et le mariage traditionnel rodriguais, considéré aujourd'hui comme trop dispendieux, tombe désormais dans le domaine du patrimoine qu'on ne peut contempler que dans le cadre des spectacles culturels. Sauf pour quelques rares touristes étrangers qui, ayant les moyens, s'offrent le plaisir de se marier à l'ancienne dans l'île.

Dossier

Journaliste : Laura Samoisy
Photographe : DR



L'Amour sous les tropiques

Se dire «oui» dans un décor de carte postale, c'est le rêve de nombreux amoureux qui souhaitent sceller leur union de manière romantique et mémorable. Si l'île Maurice est réputée, depuis de nombreuses années, pour être la destination idéale pour les lunes de miel, le pays s'est également imposé, au fil du temps, comme la destination tendance pour se marier. Sa petite sœur, l'île Rodrigues, elle, essaie à peine de lui emboîter le pas dans cet univers où l'on ne jure que par l'amour.

Avec ses plages désertes, à l'abri du tourisme de masse, l'île Rodrigues offre un cadre idyllique pour des cérémonies romantiques et intimistes. Mais la cendrillon des Mascareignes ne s'est jamais présentée comme une destination idéale pour les mariages, préférant miser sur une stratégie d'île écologique. Toutefois, il y a bel et bien du potentiel dans ce domaine. Et ce n'est pas Marie-Paule Pierre Louis, une Rodriguaise de 46 ans, qui dira le contraire. La fondatrice et directrice de la compagnie Eco Ballade s'est frayée un chemin dans le secteur du tourisme en misant sur l'écotourisme comme moyen de raconter l'histoire de Rodrigues, tout en contribuant positivement à l'environnement et au tourisme écoresponsable. Finaliste de l'édition 2023 des Women Entrepreneurs Awards, elle a raflé le prix de la Most Promising Start-Up en octobre dernier à l'île Maurice.

Dans le cadre de son évolution professionnelle, elle s'est récemment lancée dans l'organisation des mariages à Rodrigues. Un rêve que chérissait la jeune femme depuis de nombreuses années. «J'ai toujours voulu me lancer dans la préparation des mariages pour les étrangers à Rodrigues. Mais étant très prise par mes activités avec ma société Eco Ballade, je ne me suis jamais vraiment penchée dessus. Cette nouvelle aventure a commencé par hasard, avec une demande survenue l'année dernière. Il s'agissait d'un couple français – avec deux enfants et qui souhaitait un mariage laïc sur l'île en juillet», explique Marie-Paule.



Robes de mariées cousues main

En Île de France

• **Contactez Patricia, styliste Mauricienne** •

Adresse: 81, Boulevard de Stalingrad 94500
Champigny-sur-Marne

M: patricialamothe@yahoo.com

T: +33 768 28 14 00



Toujours prête à relever de nouveaux défis, elle accepte la proposition et reste attentive aux demandes du couple afin de réaliser son plus grand rêve. «On a pris le temps de discuter, de comprendre leurs besoins et d'œuvrer dans ce sens pour respecter au mieux ce qu'ils souhaitaient et ce qui était le plus important à leurs yeux. Petit à petit, les choses se sont mises en place. Comme la logistique, la déco, la coiffure de la mariée et le maquillage, le lieu choisi, etc. Et surtout, il fallait trouver la bonne personne pour faire office de maître de cérémonie étant donné que c'était un mariage laïc», avance la jeune femme, des étoiles dans les yeux.

«On connaît Rodrigues depuis 2008. On y vient presque tous les ans pour faire du Kite. Et avec Henry c'était notre premier voyage ensemble. On est passionné de Kite et on est tombé amoureux de l'île Rodrigues. Et pour nous, c'était une évidence de se marier là-bas. C'est notre mariage de cœur. On aime Rodrigues pour la simplicité et l'accueil des habitants. Pour tous ces moments de partage et d'échanges avec les Rodriguais. Pour la beauté des paysages et pour ce calme ambiant», confie Héléne Lucas, des souvenirs pleins la tête.

L'ingrédient secret pour organiser un mariage ? C'est le fait d'écouter ses clients attentivement, confie Marie-Paule. Ce, afin d'être en mesure de satisfaire leurs attentes. Et pour les aider à faire un choix, Marie-Paule leur propose trois options : mariage à la plage, mariage en pleine nature dans la forêt ou encore sur une île déserte, pour faire opérer la magie. Quant à la décoration, tout est réalisée dans un esprit 100% écolo. «Par exemple, on n'utilise pas de ballons, encore moins de décors en plastique. On utilise du tissu, des objets de déco fabriqués avec du bois flotté, des bouteilles en verre, des fleurs naturelles, entre autres. Nous expliquons aussi notre démarche écologique à nos clients.»

Outre les préparations de mariage, Marie-Paule offre ses services pour des demandes en mariage, anniversaires de mariage ou des renouvellements de vœux. Guidée par la passion, cette professionnelle du tourisme s'engage à rendre le plus beau jour de votre vie inoubliable.

Du côté de l'île Maurice, Julia Thell, originaire de Vienne en Autriche, est la référence en matière d'organisation de mariages. Installée à Grand-Baie, dans le nord de l'île, elle voulait elle-même s'y marier il y a dix ans. «J'ai cherché un Wedding Planner afin de combler mes désirs dans les moindres détails. Mais à l'époque, je n'avais hélas pas trouvé un prestataire pour ce que je voulais exactement», se souvient Julia qui a alors rangé son projet de mariage au placard.

Toutefois, cette amoureuse de l'île Maurice décide de s'y installer quelque temps plus tard pour plusieurs raisons. «Premièrement, l'île Maurice est une destination qui m'a toujours fait rêver. J'adore ses plages et ses paysages qui sont vraiment à couper le souffle. J'étais également à un tournant de ma vie où je voulais vivre ailleurs qu'en Autriche et mon choix s'était porté sur l'île Maurice. D'autant plus qu'après une longue réflexion, j'étais persuadée qu'il y avait un bon potentiel professionnel si je me lançais dans l'organisation de mariages sur place.»



Contact : Marie-Paule Pierre Louis, île Rodrigues
Pour toute demande, il suffit d'adresser un courriel à l'adresse suivante : eco.ballade@gmail.com ou de la contacter par WhatsApp sur le numéro suivant : +230 5787 6096.



Contact : Happily Forever
<https://www.weddingplanner-mauritius.com/home-fr>
Mail : office@weddingplanner-mauritius.com
Téléphone : +230 5919 1851

Sans la moindre expérience dans le domaine, Julia se laisse emporter par son désir de mettre des étoiles dans les yeux des amoureux et de transformer le plus beau jour de leur vie en un véritable conte de fées. «Avec un ami photographe, on a tout mis en place pour réaliser des shootings photos de mises en situation. Je voulais vendre du rêve à travers les photos que j'ai ensuite utilisées pour créer mon site Internet. La construction du site a duré trois mois. Une fois en ligne, nous avons reçu notre première commande trois semaines plus tard», se remémore Julia avec beaucoup de fierté. À ce jour, la jeune femme confie avoir organisé plus de 300 mariages à Maurice.

Parmi ses clients, les Français arrivent en tête de liste, suivis par les Britanniques et les Allemands. La demande et l'exigence des clients diffèrent d'un pays à un autre, selon notre interlocutrice. «Les Français sont les plus exigeants. Ils prennent énormément de temps à discuter au téléphone, et s'ensuivent plusieurs autres appels et mails. Tandis que les clients d'autres nationalités sont plus directs ; ils envoient leurs demandes par mail, donnent tous les détails et n'aiment pas trop échanger longtemps au téléphone. Une fois que j'ai leurs demandes, j'envoie toutes les propositions et ils les valident», raconte Julia, d'un ton amusé.

Selon cette dernière, les demandes en mariage ont la cote à l'île Maurice depuis l'ouverture des frontières en 2021, suite à la crise sanitaire de la Covid-19. «J'ai beaucoup plus de prestations pour organiser des demandes en mariage que des mariages. Pour les demandes, on propose plusieurs formules, selon le choix du client. Soit dans leur hôtel, sur une île, sur une plage ou encore à cheval, qui est plutôt original. Puis, nous faisons nous-mêmes notre déco, que ce soit un coin pique-nique, un coin tipi, entre autres, avec un service de photographe et de musicien.»

Cette année, Julia Thell voit les choses en grand pour son agence, Happily Forever, qui compte 4 employés en qui elle a entièrement confiance. «Pour 2024, j'aimerais bien vivre six mois à Maurice et six mois en Europe. Mon équipe à Maurice a toute l'expertise pour gérer sans moi et j'ai surtout totalement confiance en elle. Puis, je compte me lancer dans une plus grande aventure en devenant conseillère en préparation de mariages auprès de grands groupes hôteliers à travers le monde», ajoute Julia, pleine d'ambitions.

Son seul et unique but ? Transformer le mariage des amoureux en un véritable conte de fées... au nom de l'amour !



Échappées Belles

Journaliste et photographe : Florence Guillemain
Photographe : DR



via ferrata

une rando à fleur
de montagne





RODRIGUES INTERNATIONAL KITESURF FESTIVAL

Be smart, Go Green!





Rodrigues est, sans conteste, le coup de cœur des sportifs et des amoureux de la nature. Partez à la conquête des paysages majestueux où la nature révèle à la fois sa beauté et ses reliefs. À Montagne Tonnerre, l'équipe de la via ferrata, Rodrigues Aventure, vous accompagne le long de la paroi rocheuse qui a été aménagée pour une randonnée atypique. Prêts pour cette nouvelle expérience ?



Un parcours au niveau des arbres

Après quelques conseils de base pour apprendre à manier les mousquetons, on avance sur les marches en acier qui ont été implantées dans la roche ou sur des rondins de bois pour se déplacer aisément. Pour se tenir, un long câble permet de suivre la paroi, tout en utilisant les mousquetons qu'il faut faire glisser, «cliper» et «décliper». Pas à pas, on avance, à environ 8 mètres au-dessus du sol. Il faut dire qu'il vaut mieux être en forme pour faire la balade car elle demande de la concentration et de l'agilité. Les enfants (à partir de 8 ans) sont les bienvenus dans cette aventure hors du commun.

Le rythme se fait selon chacun, un guide étant positionné à l'avant, un autre au milieu et le troisième fermant la marche. En cas de difficulté – que ce soit un coup de fatigue ou des sensations de faiblesse –, les guides peuvent vous descendre en rappel, la hauteur n'étant que de quelques mètres pour rejoindre le plancher des vaches. Il est également possible, pour ceux qui ne souhaitent pas faire la via ferrata, de suivre la paroi sur un sentier en contrebas. La vue d'en haut est magique, avec l'imposant lagon qui expose son dégradé de bleu.

Au fil du parcours, les discussions et les questions vont bon train, et les guides donnent volontiers des explications sur la faune, la flore et sur Rodrigues. En effet, Le Bois Lubine est un arbre endémique très rare qui a poussé près de la paroi. Il en existe sept espèces sur le territoire rodriguais. Sa présence est une curiosité que vous pourrez observer de près. Les accompagnateurs prévoient des pauses pour vous permettre de contempler le paysage, prendre des photos ou boire de l'eau. Sur le site, on peut observer quelques pailles-en-queue qui ont l'habitude de se nicher au creux des parois rocheuses. L'équipe tente de ne pas trop les déranger.

Un équipement adéquat

La région de Montagne Tonnerre se trouve dans l'alignement du village de Baie-aux-Huîtres, à une altitude de 214 mètres. Manu Picard et Alain Moreau ont monté ensemble ce projet de via ferrata en 2019, à l'est de l'île. Manu, cordiste de profession, est à l'origine de plusieurs parcours de tyroliennes à Maurice, notamment au parc de Casela et à Lavilleon, à Chamarel. À Rodrigues, il a commencé par installer un parcours de trois tyroliennes spectaculaires à Montagne Malgache en 2011. Par la suite, le pont suspendu et le saut pendulaire ont été ajoutés à ses activités.

Son concept vise à faire découvrir la beauté de Rodrigues à travers des expériences amusantes et inoubliables. En arrivant sur le spot de Montagne Tonnerre, près du point de départ de l'activité, la route s'arrête ; impossible d'aller plus loin, c'est une impasse. Il est conseillé de porter des baskets et des vêtements de sport pour vivre cette expérience. Un vaste champ d'herbe s'étend, abritant quelques vaches qui broutent paisiblement et un conteneur qui fait office de bureau d'accueil. En se rapprochant de la falaise, l'équipe propose de vous allonger sur le chariot d'observation. C'est un système métallique sur rail, qui permet d'admirer toute la vallée en contrebas, tout en étant attaché par une sangle. Et le panorama est époustouffant !

La sensation est grisante et permet d'évaluer la hauteur de cette falaise et d'observer la beauté de la vallée Labonté. Avant de démarrer la via ferrata, il faut enfiler un harnais avec des mousquetons afin de longer la paroi de la montagne sans risque. Le port d'un casque est également obligatoire. Accompagnés par trois guides, nous entamons le tracé réalisé par l'équipe. Nous sommes d'autant plus rassurés, Manu étant un spécialiste dans le domaine de la sécurité et des installations liées aux sensations fortes.





La dernière ligne droite

La promenade se poursuit, alternant des zones ensoleillées et ombragées. Il est préférable de prendre une casquette, un petit sac à dos, une bouteille d'eau ainsi que votre téléphone portable pour faire quelques photos et vidéos. La dernière ligne droite demande de jouer les équilibristes sur un câble de quelques mètres pour relier la terre ferme et clore cette aventure inédite.

À l'arrivée, la récompense ! Une vue spectaculaire s'offre à vous ; une vue sur la montagne que vous venez de parcourir, avec le lagon en arrière-plan et la vallée ! Waouh ! Il aura fallu entre 2h et 2h30 pour compléter cette activité exceptionnelle à laquelle un maximum de 15 personnes sont acceptées par sortie. Pour une expérience d'autant plus incroyable, vous pouvez faire ce parcours durant la pleine lune.

De nuit, durant la pleine lune, Alain, qui est astrophysicien, vous montrera les étoiles et la lune grâce à son télescope. Pour ceux qui recherchent des sensations fortes, une descente en rappel de 55 mètres est également proposée sur la paroi de la montagne, couplée à la moitié du trajet de la via ferrata. D'un point de vue historique, il faut savoir que la première via ferrata (chemin ferré en français) est apparue en 1843 en Autriche et était déjà utilisée à des fins touristiques. Puis, durant la Première Guerre mondiale, l'armée italienne l'a utilisée dans la région montagneuse des Dolomites pour transporter les hommes et l'artillerie. Aujourd'hui, elle s'est développée et permet aux randonneurs de découvrir un endroit de montagne difficile d'accès, où évoluent des grimpeurs. Cette activité ludique a trouvé sa place entre la marche et la randonnée.

***Les réservations
doivent être faites
24 heures à l'avance sur le
(+230) 542231,
le 5733 1133
ou le 5499 6970.**

Bienvenue chez nous

Journaliste et photographe : Florence Guillemain

teKoma

Boutik Hotel Rodrigues



entre luxe et simplicité



Séjourner à l'hôtel Tekoma à Anse Ally sur la côte Est de Rodrigues, est une expérience exclusive. Le standing exceptionnel du Tekoma en fait un endroit privilégié où il fait bon poser ses valises, idéal pour ceux qui recherchent le confort et l'élégance. Construit sur un site de rêve, il mêle à la fois le luxe et la simplicité.

LA TERRASSE

Guest House



Book you stay Now!

Email: terrasse@intnet.mu

Phone: +230 832 3017

Mobile: +230 5705 0700/+230 5731 9669

Port-Sud-Est, Rodrigues Island



Entre paysage de far west et plage aux eaux turquoise

Au Tekoma, l'intimité est primordiale. Ainsi, l'architecture a été pensée de sorte que ses 32 chambres soient indépendantes et donnent l'agréable sentiment de résider dans une petite villa créole. Que ce soit la chambre Standard, Supérieure ou Front de mer, chacune possède sa terrasse avec vue sur la mer. Une baignoire ou une douche extérieure vous permet, à l'abri des regards, de côtoyer les étoiles. Quel bonheur de se glisser dans un bain moussant en observant la voie lactée ! Même si l'île connaît des problèmes d'eau, le Tekoma offre ce luxe étant équipé d'un système de désalinisation.

Les chambres sont spacieuses, lumineuses et confortables, avec un panorama sans pareil sur le lagon et le jardin endémique. Au bord de la plage, des matelas doubles, posés sous les tonnelles en bois, permettent de lézarder à l'ombre. Juste en face, le sable fin et le lagon translucide vous font de l'œil. Qui peut résister longtemps à l'appel de l'océan Indien ? De part et d'autre de cette plage immaculée, deux plages voisines, Fumier à gauche et St François à droite, sont tout aussi séduisantes et quasi désertes en semaine. C'est un réel plaisir et une bouffée d'oxygène d'aller marcher le long de ces joyaux au lever du soleil et en fin de journée. Une chose est sûre, vous avez là les plus belles plages de Rodrigues.

Gastronomie raffinée aux saveurs de l'île

Le Tekoma a ouvert ses portes en 2011 et a récemment étendu sa capacité d'accueil. Cet hôtel de charme plaît particulièrement aux couples en lune de miel. Au niveau gastronomique, le chef s'applique à proposer des plats travaillés et raffinés, avec des produits du terroir. La cuisine traditionnelle est revisitée, avec une touche de modernité, un savant mélange de saveurs et un esthétisme contemporain. Chaque assiette est un régal pour les papilles et les yeux. Quelques plats signatures, comme la salade de papaye verte agrémentée de cresson et de poisson salé ou les nouilles au crabe avec un soupçon de combava, sont à découvrir absolument ! Que diriez-vous d'un poulpe confit aux algues, avec un carpaccio de tomates, de la papaye safranée, du concombre vert et des oignons rouges ? Le tout accompagné d'achards faits maison.

Le 1528, le nom du restaurant, commémore l'année de la découverte de Rodrigues par Diogo Rodrigues, un navigateur portugais. La vue panoramique sur la passe du canal St François, qui traverse le lagon, est de toute beauté. En contrebas, le bar Kreek est un havre de paix pour siroter un verre au bord de la piscine. Le Gin Bar, quant à lui, propose une sélection de spiritueux et de cocktails à savourer sur la terrasse en bois face au lagon ou installé dans les fauteuils ultra confortables de la charmante petite cour intérieure, près du bar.

Une journée au Tekoma

La journée appartient à ceux qui se lèvent tôt, dit-on... Eh bien à Rodrigues, le soleil se lève et se couche 30 minutes plus tôt qu'à l'île Maurice. La chambre est équipée d'une bouilloire et de tout ce qu'il faut pour vous faire un café ou un thé avant d'enfiler vos baskets pour une belle randonnée sur les sentiers qui mènent aux criques: Anse Philibert, Anse Bouteille et Trou d'Argent. N'oubliez surtout pas votre maillot de bain, votre crème solaire et une bouteille d'eau.

À travers cette balade, vous découvrirez toute la beauté naturelle de l'île. Et en chemin, vous croiserez certainement quelques vaches à l'ombre des filaos ou un troupeau de moutons broutant paisiblement. De retour à l'hôtel, le petit déjeuner est un généreux buffet avec un choix de gourmandises sucrées et salées. Les œufs et les crêpes sont servis à table sur commande, avec les boissons chaudes. La salle offre une vue panoramique sur l'océan grâce à ses grandes baies vitrées. La gentillesse du personnel, qui est toujours aux petits soins, est une réelle valeur ajoutée.

Prochaine étape, un plongeon dans ce lagon paradisiaque. Après quoi, vous pourrez vous poser sur les matelas de plage pour vous relaxer. Il n'est pas rare d'apercevoir quelques chèvres passant dans le jardin, poursuivies par le personnel qui les pousse plus loin pour qu'elles ne mangent pas la végétation. Une drôle de scène qui est fréquente à Rodrigues car les clôtures sont rares !

Puis, à l'heure de l'apéro, direction le Gin Bar pour tester le ti punch rodriguais parfumé au limon. À côté, le citron classique vous paraîtra bien fade. Le samedi soir, une troupe de séga tambour, avec musiciens et danseurs, fera swinguer les invités au son de la musique traditionnelle rodriguaise, avant un délicieux dîner.

Road trip

Pour une immersion locale authentique à Rodrigues, vous pouvez prendre le bus ou louer une voiture, un scooter ou un taxi à la journée. Parmi les lieux incontournables à découvrir, il y a la réserve naturelle de François Leguat. Et la bonne nouvelle, c'est que le Tekoma est un partenaire de la réserve depuis quelque temps. Ainsi, à chaque réservation, une plante endémique est mise en terre dans le jardin de l'hôtel.

La réserve naturelle de François Leguat est un endroit minéral surprenant, avec une végétation endémique qui renferme des tortues jouant un rôle majeur dans l'écosystème du parc. Ce patrimoine naturel unique est composé d'une grotte calcaire qui permet une immersion dans les entrailles de l'île. Profitez de l'offre de l'hôtel qui vous donne droit à une réduction pour y faire un tour.

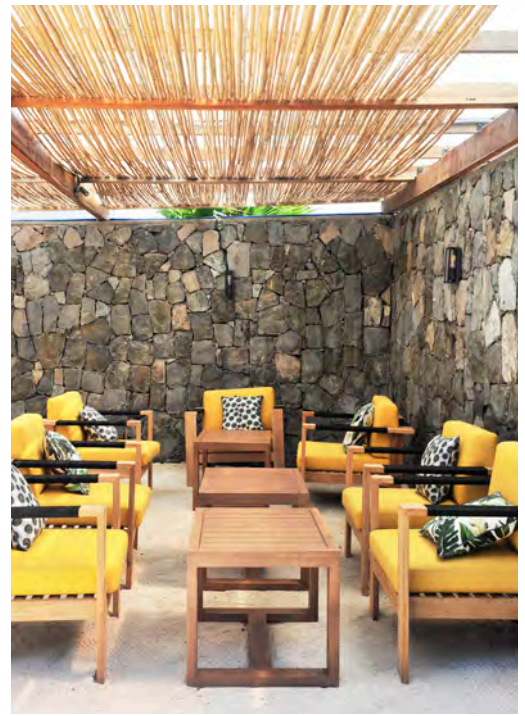
Infos pratiques

Établissement : **TEKOMA Boutik Hotel**

Adresse : Anse Ally, île Rodrigues

Site Web : www.tekoma-hotel.com





Joe Cool

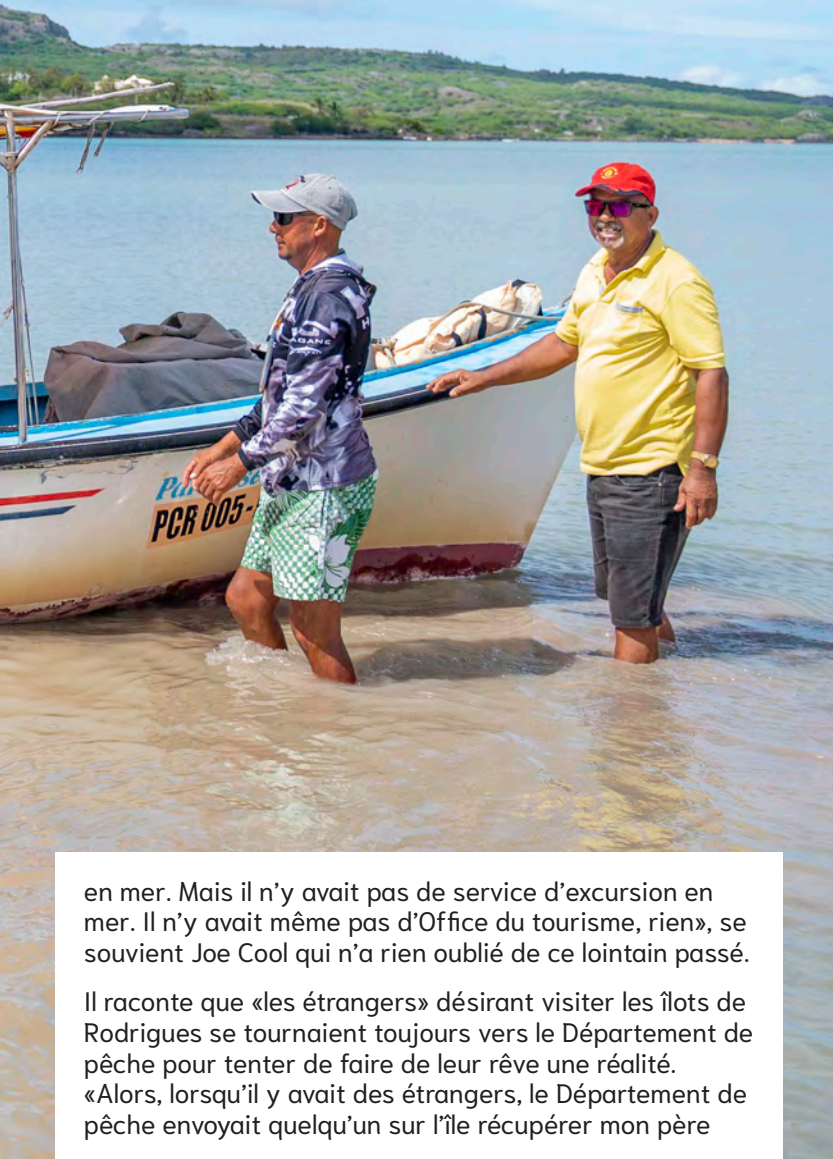
Il s'appelle Joe Marcel Meunier. Mais à Rodrigues, tout le monde l'appelle Joe Cool. Pour la petite histoire, un touriste anglophone lui a donné ce petit surnom lors d'une traversée en mer. Joe Cool, c'est un peu le gardien des eaux de Rodrigues. Il navigue depuis l'âge de 7 ans et est un témoin privilégié du développement de l'industrie du tourisme dans l'île. Pour Hello Rodrigues, il a accepté de remonter le temps où le mot «touriste» n'existait pas encore.



Bermuda, chemise à fleurs, chapeau de paille vissé sur la tête et les pieds dans l'eau, l'homme qu'on appelle Joe Cool s'affaire à accueillir ses clients du jour. Quand la météo le permet, la même scène se répète à Pointe du Diable où il amarre son embarcation. Sourire aux lèvres, il aide ses passagers à monter à bord et leur indique où s'asseoir. «Il faut équilibrer le poids», dit-il, avant de mettre le moteur en marche. Direction l'île-aux-Cocos pour une journée riche en aventures.

Le temps de la traversée, Joe Cool, 60 ans, se délecte à raconter ses débuts dans le métier. Le moment est presque solennel car l'homme sait captiver l'attention et communique avec aisance. Pour lui, tout a commencé à l'âge de 7 ans. Son père, Tézard Meunier, fonctionnaire au Département de la pêche, était le premier gardien de l'île-aux-Cocos. «À l'époque, le mot "touriste" n'existait même pas. On les appelait les étrangers qui venaient à Rodrigues. Des fois, certains voulaient faire des sorties

le skipper de l'île aux Cocos



en mer. Mais il n'y avait pas de service d'excursion en mer. Il n'y avait même pas d'Office du tourisme, rien», se souvient Joe Cool qui n'a rien oublié de ce lointain passé.

Il raconte que «les étrangers» désirant visiter les îlots de Rodrigues se tournaient toujours vers le Département de pêche pour tenter de faire de leur rêve une réalité. «Alors, lorsqu'il y avait des étrangers, le Département de pêche envoyait quelqu'un sur l'île récupérer mon père



pour qu'il vienne en ville car le téléphone n'existait pas non plus. Une fois au bureau, mon père rencontrait les clients, donnait des consignes de sécurité, entre autres, avant de les emmener le lendemain sur l'île-aux-Cocos. Souvent, je l'accompagnais, surtout durant le week-end et pendant les vacances scolaires, pour lui donner un coup de main. Après la sortie, on glissait toujours un petit billet à mon père mais je n'ai jamais su combien ce petit service aux touristes lui rapportait. D'ailleurs, à l'époque, on ne posait pas ce genre de questions à nos parents.»

Pris d'amour et de passion pour les sorties en mer, Joe Cool, en grandissant, a voulu en faire son métier et se professionnaliser dans le domaine. Depuis plus de 30 ans, il navigue et partage des anecdotes de l'histoire de Rodrigues aux touristes qui ne se lassent pas de l'écouter. «J'aime mon métier. Je ne me voyais pas faire autre chose que d'exercer le métier de skipper. Au final, grâce à mon père, ce métier se transmet dans ma famille de génération en génération. Toutefois, même si je suis père de deux enfants, je ne les ai jamais orientés vers ce secteur car c'est un métier dangereux. Mon fils m'accompagne de temps en temps en mer, par plaisir. Mais je suis rassuré qu'il soit fonctionnaire, tout comme ma fille», confie-t-il, avec beaucoup de fierté.

Aujourd'hui, avec les développements annoncés dans l'île, notamment le projet d'agrandissement de la piste de l'aéroport, Joe Cool avoue avoir des appréhensions. «Rodrigues est une île où il fait bon vivre. Je ne sais pas ce qui nous attend dans les prochaines années. J'attends de voir. Mais personnellement, j'aurais préféré qu'on développe notre unique port car c'est vers là qu'arrivent toutes les marchandises dont les Rodriguais ont besoin.»

Entre-temps, il compte bien poursuivre son aventure sur les eaux. Joe Cool propose un service complet ; la traversée en bateau, une visite guidée de l'île par un officier de Discovery Rodrigues, un déjeuner local, entre autres. Pour ceux en quête d'intimité, il propose un service privatif groupé ou en amoureux. Pour le contacter et réserver vos sorties, un seul numéro (WhatsApp) : +230 5876 2826. Bon vent !



Juanita Paulen,
de France

«Ce voyage,
mon plus beau

cadeau»



«Officiellement, il s'agit de mon deuxième voyage à l'île Rodrigues mais je ne garde que très peu de souvenirs de ma première visite à l'âge de 5 ans. Ce voyage a été organisé et offert par mes parents, qui sont d'origine mauricienne et qui, d'ailleurs, sont de fervents visiteurs de Rodrigues car ils s'y rendent chaque année depuis au moins 10 ans. Pour moi, c'était donc une découverte et j'ai été dépaysée dès mon arrivée sur le tarmac, prélude d'un voyage qui s'annonçait atypique.

Dès mes premiers pas sur l'île, j'en ai pris plein la vue, entre le paysage exotique et l'accueil des Rodriguais. Nous avons passé quatre jours magnifiques au gîte Le Tropical, chez Jeannette, au Mont Bois Noir. C'est un endroit que je recommande fortement puisque l'accueil y est digne de celui d'un hôtel 4-étoiles. La gentillesse et la bienveillance du personnel m'ont fortement touchée.

La visite de Port Mathurin m'a permis de m'imprégner de l'ambiance typique de Rodrigues et, malgré la chaleur écrasante, j'ai pu découvrir un lieu très animé et très chantant où tout le monde est souriant. D'ailleurs, si je devais choisir un mot pour décrire mon passage à Rodrigues, ce serait celui-là car, ayant beaucoup voyagé, je n'ai jamais vu autant de sourires accueillants comme ceux des Rodriguais(es).

Que dire de cette nature sauvage et authentique qui m'a immédiatement conquise ! Pour moi, Rodrigues est la véritable perle de l'océan Indien. Bien que très chauvine et très fière de mon île Maurice, Rodrigues fait partie de mes coups de cœur et l'île est peut-être même la destination où je finirai mes jours.

La richesse de la faune et de la flore de Rodrigues est également un atout. L'île a réussi à conserver son patrimoine naturel et je ne peux qu'en être admirative. Un défi qui allie aussi la conservation et la transmission du patrimoine. Jessica, guide à la magnifique Réserve de Grande Montagne, me parlait de l'investissement des écoles rodriguaises, souvent présentes sur les sites naturels et protégés. De plus, la replantation d'arbres emblématiques sur l'île-aux-Cocos reflète parfaitement la volonté des Rodriguais de préserver l'état naturel de leur paradis.

La visite de l'île-aux-Cocos m'a époustoufflée. Les oiseaux sur place, le lagon perdu au milieu de l'océan Indien, la végétation et l'atmosphère... C'était comme arrêter le temps, rien qu'une demi-journée. En bonne aventurière que je suis, j'ai évidemment visité la célèbre Caverne Patate, le pont suspendu, la Réserve de Grande Montagne, Port Sud-Est, Pointe Coton, Gravier... Autant de lieux qui dégagent une sérénité et garantissent un dépaysement total.

Que serait un voyage à Rodrigues sans la partie culture gastronomique et culturelle ? Avec le séga tambour et le zourit. Fan incontestée de poisson et fruits de mer, j'ai eu le privilège de déguster le kari zourit, le sacré-chien, le rougail saucisses mais aussi le capitaine. J'ai également eu le plaisir de goûter le fameux barbecue du stand de Miss Karen, sur la route d'Anse aux Anglais, vers Port Mathurin. Je recommande fortement ! Autant de rencontres et de découvertes qui restent gravées dans mon cœur et ma tête, et qui me donnent envie de repartir très vite à Rodrigues.

Pour moi, ce voyage a été un véritable retour aux sources. Les Rodriguais sont d'une gentillesse touchante et savent apprécier la vie de façon simple et posée. Un énorme merci à Gilbert, Sandrine, Bertrand, Jessica, Annabelle, et à Rodrigues, bien sûr !»

Olivia Filomar, de La Réunion



«La découverte d'un petit paradis»



«En février 2023, j'ai pris énormément plaisir à découvrir, pour la première fois, l'île Rodrigues. Que dire de ce voyage, si ce n'est que, pour moi, ce fut un énorme coup de cœur. Arrivée de nuit, le premier contact a été celui avec les habitants qui sont bienveillants et chaleureux. On se sent immédiatement à l'aise, en confiance, et on se laisse vite guider par la gentillesse et la générosité des Rodriguais, qui ne peuvent que vous toucher.

C'est donc dans ces conditions que s'est déroulé mon séjour. Les nombreuses rencontres que j'ai faites m'ont amenée à la découverte de l'île, de sa culture, de ses plages magnifiques, de sa gastronomie et de son magnifique lagon. La simplicité et l'authenticité de l'île, que ce soit de sa nature, de son paysage, de sa culture, de sa gastronomie ou de ses habitants, m'ont séduite.

Ne vous fiez pas à sa petite taille, Rodrigues regorge de petits trésors loin des sites recommandés dans les guides touristiques. Comme la magnifique Anse Bouteille, l'incroyable île L'Hermitage et la Pointe Palmiste, dont la beauté ne peut que vous séduire.

Mes meilleurs souvenirs sont mes balades en scooter ou à pied à explorer les différents villages, le littoral désertique ou encore les nombreux points de vue sur les magnifiques couchers de soleil que nous offrent le lagon majestueux et ses îles.»



Incursion dans l'univers paradisialique de l'hôtel *Le* MERIDIEN



Situé sur la côte Nord-Ouest, en plein cœur de Pointe-aux-Piments, Le Méridien est l'un des plus prestigieux hôtels de l'île Maurice. L'établissement comprend des suites 5-étoiles entièrement équipées, avec une vue imprenable sur la mer et plusieurs kilomètres de plages inondées d'un soleil radieux où l'on peut se prélasser à l'ombre des cocotiers. Préparez-vous à être accueillis chaleureusement dans cet établissement niché au cœur de magnifiques jardins verdoyants. Grand bleu, sable fin et restaurants gastronomiques branchés sont au programme. Laissez-vous embarquer dans l'univers paradisiaque et idyllique de cet hôtel tout confort, où règnent luxe et charme, que vous soyez seul, en couple ou en famille. Escapade mémorable assurée !

Luxe, farniente et gastronomie pour des vacances réussies



Dès votre arrivée, préparez-vous à être éblouis non seulement par le sourire éclatant du personnel mais aussi par la salle de réception qui est immense et moderne, offrant une vue à couper le souffle sur le lagon turquoise de la baie de Pointe-aux-Piments. Situé à une heure et demie de l'aéroport, ce complexe 5-étoiles dispose d'une immense piscine avec un accès direct à de longues étendues de sable blanc et fin. Chacune de ses luxueuses chambres climatisées aux couleurs vives offre un coin salon et des services allant au-delà de vos attentes. Profitez également du coin spa, avec des massages balinaïses, des soins aux pierres chaudes, un espace beauté, un hammam, un sauna et un jacuzzi, qui vous permettront de vous détendre et de vous évader. Les amoureux du sport disposeront d'une multitude d'activités, telles que le canoë-kayak, la plongée avec tuba, la planche à voile et la plongée sous-marine, et auront accès au court de tennis et à la salle de gym entièrement équipée. Les amateurs de bonne cuisine pourront, pour leur part, déguster des plats exotiques et internationaux à la minute pour le petit déjeuner et le dîner, au restaurant Nomad ; des mets indiens au Kumin ; des repas raffinés aux saveurs venues d'Asie au Jade ; ou encore un barbecue inspiré de spécialités créoles au Waves, près de la plage, avec une grande variété de fruits de mer. Embarquez dans un cadre et une atmosphère qui conviennent parfaitement pour des vacances réussies.

L'aile Nirvana

Entre détente, luxe et romantisme



Vous souhaitez séjourner dans l'une des 51 chambres et suites de l'aile Nirvana ? Eh bien détente, sérénité et romantisme vous attendent dans ce véritable havre de paix situé au sein de l'établissement, ayant vu le jour il y a tout juste un an. Cet espace réservé aux adultes*, offrant des services haut de gamme, dispose de sa propre réception, de son restaurant italien Paparazzi où le petit déjeuner est servi exclusivement aux clients résidant dans les chambres Nirvana et les suites de l'hôtel, d'un bar à côté de l'impressionnante piscine à débordement de 112 m² et d'une plage privée avec vue sur le magnifique lagon turquoise, où des cocktails et canapés sont servis au quotidien au coucher du soleil.



L'île Nirvana est idéale pour des vacances, lunes de miel ou simplement des moments en amoureux empreints de romantisme, qui resteront gravés dans vos mémoires. Vous recevrez une bouteille de vin en guise de bienvenue, une corbeille de fruits frais chaque matin, sans compter que chacune de ses luxueuses suites sont équipées d'un minibar et d'une piscine extérieure privée, avec un service de majordome. Le tout, dans un décor prestigieux et moderne, offrant aux vacanciers une vue panoramique sur la mer.

****Les clients doivent être âgés d'au moins 16 ans.***



HELLORODRIGUES.FR

Toute l'actualité touristique et culturelle des Îles de l'océan Indien en un clic!



Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTURELLE



 @hellorodrigues

 @hellorodrigueslemag

 @hellorodrigues

 @hellorodrigueslemag



Et les enfants dans tout ça ?

Ce n'est pas toujours simple de se ressourcer lorsque l'on a des enfants ! Bonne nouvelle, le Family Kids Club est l'endroit idéal pour occuper vos tout-petits pendant que vous profitez de la sérénité qu'offre l'hôtel. Proposant une gamme d'activités aussi créatives que divertissantes, comme la cuisine et le dessin, entre autres, le club pour enfants dispose d'un éventail de programmes interactifs mais aussi d'une aire de jeux et d'une piscine, qui permettront à vos petites boules d'énergie de passer des vacances tout aussi inoubliables, quel que soit leur âge. Le tout dans un espace accueillant et sécurisé, pendant que vous vous détendez à l'ombre des cocotiers. Étant donné que c'est ouvert de 9 heures à 21h30, du lundi au samedi, et de 9 heures à 19h30 le dimanche, vous pourrez profiter pleinement de la pléiade de services qu'offre le complexe pendant que vos enfants s'amuse. Parents et enfants y trouveront leur compte, pour des vacances magiques et mémorables !



**Casela**
NATURE & LEISURE PARK

Entre espaces verts et sensations fortes



Considéré comme l'une des attractions les plus populaires de Maurice, le Casela Nature & Leisure Park, situé à l'ouest de l'île, à seulement 3 km de Flic-en-Flac, s'étend sur 350 hectares de nature luxuriante, offrant des expériences uniques et mémorables dans un environnement où les animaux sont rois. Ce parc, réparti en cinq zones ayant chacune leur caractéristique, propose un éventail d'activités palpitantes en plein air, convenant aussi bien aux parents qu'aux enfants et aux visiteurs avides de sensations fortes.

Découvrez un nombre incroyable d'animaux d'Afrique et de l'océan Indien le temps d'une randonnée en bus, en quad ou à bord de l'Eco Rider. Parmi les autres activités proposées, vous pouvez également vous lancer seul.e ou accompagné.e, en tyrolienne pour terminer votre course folle dans la rivière ; monter à bord du Tulawaka Gold Coaster en profitant d'une vue panoramique sur la côte Ouest ; ou vous détendre à l'iconique Blue Bird Resto en appréciant un délicieux repas au son du doux chant des oiseaux dans un cadre idyllique.



De l'adrénaline à volonté

Vous êtes friand de sensations fortes ou souhaitez sortir de votre zone de confort, en toute sécurité ? Votre taux de dopamine prendra l'ascenseur à travers une pléiade d'activités aussi intenses qu'amusantes. Adapté pour les petits comme les grands, le roller coaster mauricien, baptisé le Tulawaka Gold Coaster, vous assure une piste de 800 mètres de vrilles et descentes vertigineuses, de virages relevés et de mouvements de terrain en solo ou en tandem. Le tout, en profitant d'une vue à couper le souffle. Traversez le canyon sur le pont en bois suspendu au-dessus des gorges en appréciant les magnifiques forêts vertes ou laissez votre cœur battre la chamade en vous émerveillant des beaux paysages en tyrolienne. Vous pourrez aussi découvrir divers animaux, tout en profitant de la vue incroyable sur la montagne Rempart, dans une excitante et palpitante aventure en quad double ou simple !





Rendez-vous
en terre animale





Dans cet immense espace vert où nos amis les bêtes sont rois, vous irez à la rencontre d'une diversité de spécimens, dans leur habitat naturel : des lions, des zèbres, des autruches, des tortues géantes, des sangliers, des guépards, des rhinocéros, des antilopes africaines, entre autres. Vivez l'expérience d'un safari africain en bus, accompagné d'un guide ou sur un Eco Rider, un quatre-roues électrique silencieux, générant quasiment zéro émission de CO2, vous permettant ainsi d'apprécier la beauté de la nature sans la perturber.

La marche avec les lions, décrite comme un moment magique par ceux qui en ont fait l'expérience, est certainement l'une des activités les plus prisées du parc et vous permettra de vous rapprocher des félins les plus craints du monde, accompagnés d'experts animaliers. Laissez-vous émerveiller par la douceur des chameaux et girafes, que vous pouvez nourrir et caresser. Vous en prendrez également plein la vue en admirant le plumage nuancé des 1 500 oiseaux, dont certains sont des espèces endémiques.



TAXISERVICE

MAURITIUS/ILE MAURICE

6 PASSENGERS/6 PASSAGERS



EXCURSION/TRANSFERT AEROPORT

ISLAND TOUR/PICK-UP AIRPORT

BESOIN D'UN TAXI À L'ÎLE MAURICE?

YOU BETTER CALL MR PIERRE!

CALL NOW!

+230 5765-57-65

Language speaking: Mandarin-English-French

Langues parlées: Mandarin-Anglais-Français

Le monde féérique des Pangias



Depuis 2020, le Casela Nature & Leisure Park a inauguré le Pangia Kids Park, un pur bonheur pour les petits qui se feront une joie de découvrir l'univers magique de ces êtres féériques dont ils découvriront l'histoire sur les manèges et attractions à ciel ouvert. Spécialement conçu pour les plus jeunes, le Pangia Kids Park – un coin entièrement sécurisé de 2 500 m² – propose plusieurs activités excitantes et amusantes, comme le Monkey Swing, le Mushroom Vortex, le Flying Hippos, The Little Travellers ou encore le minigolf. Outre les attractions et les aires de jeux, toute la famille peut également profiter du restaurant à thème, le WamWam, où les enfants pourront réaliser leurs propres pancakes et pizzas !

INFOS PRATIQUES

- ▶ Pour profiter au maximum des activités du parc, il est recommandé d'y passer une journée entière.
- ▶ Les boissons et la nourriture n'y sont pas autorisées. Le parc dispose d'un restaurant principal et de plusieurs points de restauration répondant à tous les goûts et à toutes les bourses. Une seule bouteille d'eau et un seul paquet de biscuits sont autorisés par personne, ainsi que la nourriture pour bébé.
- ▶ Il est strictement interdit de nourrir les animaux sans permission.
- ▶ Il est recommandé de porter des baskets et des vêtements larges lors de la visite. Tout en vous protégeant au mieux du soleil.
- ▶ Attention à l'âge et à la taille minimum recommandés pour participer à certaines activités. Toutes les informations qui y sont relatives, ainsi que les tarifs pour chaque activité, sont disponibles sur le site caselaparks.com.



Balade à Mayotte

avec
Natacha Moustoifa
animatrice chez France Télévisions



Née à Reims de parents mahorais, cette aînée d'une fratrie de quatre enfants, a découvert ses racines à l'âge de 4 ans, suite au retour de sa famille à Mayotte. Aujourd'hui installée à Belfort, Natacha Moustoifa, qui anime l'émission Les Muses sur France TV Outre-mer, nous dévoile son histoire, ô combien inspirante. Elle nous invite également à une balade à Mayotte, à la découverte de l'îlot de Sable Blanc et des champs d'ylang-ylang, qui font la fierté des Mahorais.



Dans la grisaille et le froid de Belfort, vêtue d'une tenue traditionnelle mahoraise appelée le «salouva», Natacha Moustoifa apparaît tel un soleil. D'une voix pétillante, l'animatrice à la tchatche facile, plonge dans son histoire et se dévoile naturellement. «Ma mère a fait carrière en tant qu'assistante sociale. Mon père a fait carrière dans l'armée. Un délicieux souvenir de mon enfance et adolescence, c'était le rendez-vous du week-end chez mes grands-parents maternels avec mes tantes où nous adorions regarder des films bollywoodiens ensemble», nous confie Natacha, originaire de Pamandzi, une petite ville de la Petite-Terre.

Les moments forts de sa petite enfance ont aussi été marqués par des sorties à la plage avec ses parents, notamment pour y faire du camping. «C'était encore très rare à l'époque qu'une famille aille camper. Et quand les parents nous annonçaient cette sortie, c'était le Youpi Tralala», raconte Natacha qui garde de très beaux souvenirs de cette période de sa vie. À l'adolescence, une annonce viendra toutefois bouleverser le cours de sa vie et l'orienter vers un avenir plein de surprises.



«J'étais en terminal lorsque j'ai vu passer une annonce. On recrutait des étudiants en difficulté scolaire afin d'intégrer le service militaire. Ce circuit offrait aussi la possibilité de se former en électricité et dans le tourisme», se souvient l'animatrice qui avoue avoir toujours été attirée par le domaine touristique. «Je n'étais pas en difficulté scolaire mais une chose était déjà évidente pour moi, je détestais la routine et les parcours classiques scolaires. Lorsque j'ai vu cette annonce, j'ai tout de suite su que c'était pour moi au-delà des apparences.»

Elle peaufine alors son dossier avec l'aide de son père, le dépose et est recrutée pour intégrer la formation. «On était 39 candidats, soit 37 garçons et deux filles. Après le service militaire, je suis partie en France afin de poursuivre la formation en tourisme en tant qu'agent polyvalent de tourisme. Un an après, j'obtenais mon diplôme. Étant donné que le tourisme était ma passion, j'ai choisi d'orienter toutes mes études dans cette voie.»



De retour dans son pays, elle rêve de devenir hôtesse de l'air pour la compagnie Air Austral et se donne les moyens d'y arriver et réussit à y travailler pendant un an. Deux choix s'offrent ensuite à elle : un CDI en tant qu'hôtesse de l'air ou un poste comme contractuel dans la fonction publique territoriale en tant que Chargée de développement touristique Mayotte. Elle choisit l'option Mayotte. En 2017, après la naissance de sa fille, elle s'installe en métropole et s'accorde une pause de trois ans.

«Entre-temps, on m'a proposé d'animer l'élection de Miss Mayotte. Mais je n'avais aucune expérience dans le domaine. C'est ainsi qu'en discutant de ce projet avec mon accompagnateur de réinsertion à l'emploi, on m'a orientée vers le directeur de programme de France Bleu pour avoir des conseils. Mais au lieu de cela, il me fait passer un entretien et me propose de tenter l'aventure d'animer une émission RADIO en direct sur la cuisine. Proposition que j'ai acceptée et je me suis



formée en parallèle au métier de journaliste audiovisuel afin de devenir présentatrice TV», soutient notre interlocutrice.

Habituée par le désir d'évoluer, elle met fin à son contrat chez France Bleu en 2022 et intègre, en janvier 2023, l'école des métiers pour devenir présentatrice TV. En février, elle est contactée par Francetv Outre-mer qui lui propose de concevoir une émission RADIO à son image. «C'est ainsi qu'est née l'émission Les Muses, qui sera diffusée à partir du 25 janvier 2024 sur le Portail Outre-mer La 1^{re}. Il s'agit d'une émission qui donne voix aux femmes des outre mer afin de partager leur histoire de vie et offrir des perles de sagesse. Cette émission permet de redonner espoir et de l'optimisme à chaque femme et homme qui l'entendra.»

Femme engagée, Natacha a à cœur de contribuer au rayonnement de la femme en quête de sens et de mieux-être dans toutes les dimensions de sa vie. C'est ainsi qu'en 2021, elle lance son concept de vidéos éducatives YLANG SACRÉE sur YOUTUBE, un concept d'éveil des consciences pour les femmes à se reconnecter à leur essence matricielle. Pour mieux déployer son appel, en juillet 2023, elle fonde sa structure «De Femmes à Fâmes» qui s'inscrit dans une démarche d'économie sociale et solidaire. Le but de cette association est d'œuvrer à la reconquête de l'identité, de l'intégrité de

la femme, et des valeurs féminines dans la société. Réhabiliter le savoir ancestral féminin au cœur des sociétés modernes. Chaque jour, Natacha se dévoue à cette cause qui lui tient à cœur : placer la femme au cœur de toutes ses préoccupations. Parmi ses multiples casquettes, elle œuvre aussi en tant que modèle photo, portant haut les traditions féminines, magnifiant la beauté et la richesse culturelle de son héritage.

Quand on lui parle des incontournables de Mayotte, Natacha Moustoifa confie que les cascades et les rivières de cette île paradisiaque sont des lieux idylliques qui invitent au ressourcement. Mais l'endroit à ne pas manquer est incontestablement, dit-elle, l'îlot de Sable Blanc, au beau milieu du lagon. «Vivre un coucher du soleil accompagné d'un apéro dînatoire sur l'îlot de Sable Blanc est un moment privilégié extraordinaire. Des plaisanciers proposent des sorties à la journée et il est mieux de réserver auprès de l'Office du tourisme de Mayotte qui est présent à l'aéroport ou en Petite-Terre.»

Puis, il y a les champs d'ylang-ylang, à visiter absolument, et les distilleries sur l'île. Sans oublier les randonnées au cœur de Mayotte, qui vous permettront de découvrir ce petit joyau de l'océan Indien. Pour planifier votre voyage de votre point de départ, mieux vaut approcher des agences de voyage ou des compagnies aériennes desservant la destination. Et vive Mayotte !

Noël à Paris

Quand le jardin des Tuileries s'illumine



Dans la pénombre de l'hiver parisien, le jardin des Tuileries s'éveille chaque année à la magie de Noël. À l'entrée, une marée humaine provenant des quatre coins du globe se presse, impatiente de découvrir le marché de Noël qui transforme ce lieu emblématique en une oasis festive. Les langues européennes se croisent dans une symphonie multiculturelle, ajoutant une note internationale à cette célébration à la française.

Le crépuscule magique

Les premières lueurs du crépuscule révèlent un paysage enchanté, où les chalets illuminés scintillent comme des étoiles tombées du ciel. L'anglais, l'espagnol, l'italien et l'allemand se mêlent au français, créant une cacophonie harmonieuse qui témoigne de la diversité des visiteurs. Le marché de Noël, c'est bien plus qu'une célébration locale, c'est un rendez-vous mondial.

Une note de féerie

Les sapins dispersés ici et là ajoutent une note de féerie supplémentaire. Les visiteurs, armés de leurs appareils photos, captent ces instants magiques, créant des souvenirs à partager et à chérir. Le marché de Noël des Tuileries devient ainsi un lieu d'émerveillement, où la magie opère à chaque carrefour.



Rencontre avec le Père Noël

L'allée principale réserve une rencontre particulière : celle avec le Père Noël, en personne. Les enfants, émerveillés, s'approchent timidement pour déposer leurs lettres remplies de vœux. Certains, yeux pétillants d'innocence, croient encore en la magie du barbu à la hotte infinie. Les parents, eux, immortalisent ces instants précieux en photos...

Attractions pour petits et grands

Au fil des années, le marché de Noël a élargi son éventail d'attractions. Les manèges de toutes sortes, les petits trains joyeux, la maison du Père Noël et la grande roue, pour ne citer que ceux-là, transforment le jardin en un parc d'attractions hivernal. Les cris joyeux des enfants rivalisent avec les rires des adultes, créant une symphonie de bonheur contagieux.



L - O Z C O M M U N I C A T I O N

Notre philosophie

Chez L-OZ Communication, nous croyons que chaque personne qui ose entreprendre mérite le soutien nécessaire pour réussir et que les soucis financiers ne doivent pas être un obstacle pour quiconque qui aspire à créer, innover et transformer ses rêves en réalité. C'est pourquoi nous nous engageons à nous adapter à votre budget autant que possible et à faire de votre succès notre priorité.

Parce que chaque rêve compte, L-OZ Communication, fondée en 2023, accompagne les start-ups, auto-entrepreneurs, ONG, petites et moyennes entreprises, femmes entrepreneures, hommes d'affaires et particuliers à développer et à entretenir leurs images à travers des conseils en relations publiques et communication. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos clients afin de mettre en place des stratégies efficaces qui répondent à leurs besoins spécifiques. Notre expertise en relations publiques aide nos clients à améliorer leur image, à gérer les crises de réputation et à renforcer leurs relations auprès de leur public cible tout en respectant leurs valeurs fondamentales.

CONTACT

femmesentrepreneures93@gmail.com

Tel: +33641 855300

NOS SERVICES

Conseils en Relations Publiques

Nous offrons des conseils en relations publiques dans divers domaines : événementiel, touristique, sportif, artistique, politique, entrepreneuriat, ONG, start-ups. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos clients pour développer des stratégies de communication efficaces qui répondent à leurs besoins spécifiques. Notre expertise en relations publiques aide nos clients à améliorer leur image, à gérer les crises de réputation et à renforcer leurs relations avec leur public cible.

Communication médiatique

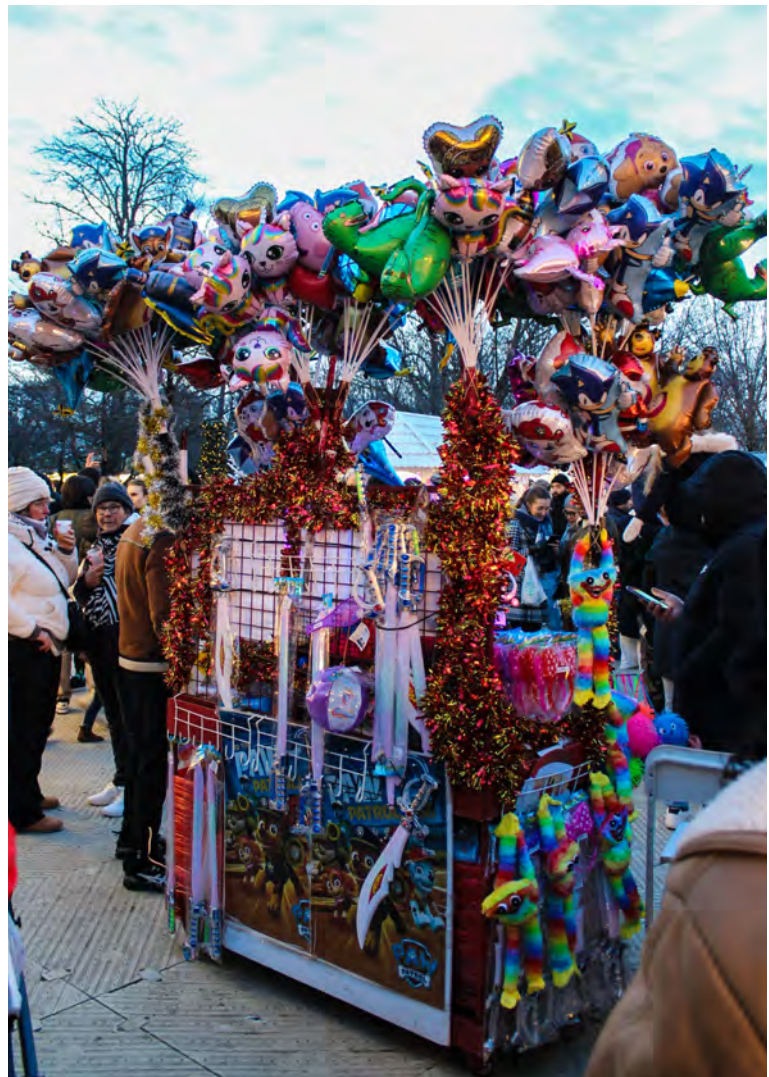
Nous proposons une gamme complète de services de communication, y compris la création de dossiers de presse, de newsletters, de dépliants et de communiqués de presse. Nous gérons la relation presse en identifiant et en contactant les journalistes appropriés dans différents domaines spécifiques. Nous assurons la diffusion efficace de l'information de nos clients dans les médias.

Communication Digitale

Nous sommes spécialisés dans la gestion de la communication digitale de nos clients en utilisant les réseaux sociaux appropriés afin de promouvoir leurs produits ou leurs services. Nous créons et gérons des campagnes percutantes sur les réseaux sociaux, en assurant une présence en ligne efficace.

INITIATIVE Elles osent !

L-OZ Communication s'engage à soutenir les femmes entrepreneures dans leur parcours professionnel en leur offrant une première consultation gratuite. Cette initiative, baptisée "ELLES OSENT", vise à encourager et à accompagner les femmes qui se lancent dans le domaine de leur choix en mettant en évidence l'importance de la communication dans le développement de leur entreprises.





L'éclat des chalets et le chant des commerçants

Les chalets, alignés avec précision, sont des invitations à l'émerveillement. Illuminés de l'intérieur, ils dévoilent un trésor de produits artisanaux et gourmands. Chaque commerçant, habité par l'esprit de Noël, s'adonne avec enthousiasme à la promotion de ses produits. C'est un ballet de voix passionnées, vantant les mérites des trésors de leurs régions.

Les saveurs régionales à l'honneur

La Haute-Savoie, fière de son patrimoine culinaire, dévoile ses trésors gustatifs. Les fromages, stars incontestées, captivent les visiteurs, tandis que les effluves appétissants de la raclette et de la tartiflette s'échappent des stands, séduisant même les plus résistants. Alors que la bonne charcuterie de la Normandie, grillée au feu de bois et accompagnée d'un bon vin chaud, fait le bonheur des plus gourmands. Le marché de Noël des Tuileries, c'est l'occasion de goûter à la France dans toute sa diversité régionale.

Délices sucrés

Des churros croustillants aux crêpes moelleuses, des marrons grillés aux barbes à papa rose Barbie, les délices sucrés attirent les gourmands. Au gré des envies, certains optent pour un café ou un chocolat bien chaud. Les plus intrépides savourent même des glaces ou des sorbets, bravant le froid pour une touche exotique.

Esprit de partage et de solidarité

Au-delà des plaisirs gustatifs, le marché de Noël incarne l'esprit de partage et de solidarité. Les visiteurs, émerveillés par l'ambiance, parcourent les étals à la recherche de cadeaux originaux. L'achat local devient une démarche solidaire, une façon de soutenir les artisans et commerçants venus des quatre coins de la France.

Une odysée nocturne inoubliable

En déambulant dans les allées du marché de Noël au jardin des Tuileries, on plonge dans une odysée nocturne inoubliable. L'ambiance chaleureuse, les saveurs exquises, les attractions éblouissantes et l'esprit de partage créent une expérience unique. Le marché de Noël des Tuileries, à Paris, c'est bien plus qu'un événement saisonnier. C'est une parenthèse enchantée au cœur de la capitale, où la magie de Noël se révèle à ceux qui ont gardé une âme d'enfant.





La Pause dej

**VENTE À EMPORTER ET SUR PLACE
ALFRED NORTH COOMB SQUARE, (RESTO
KIOSK) PORT-MATHURIN, RODRIGUES**



**HEURE D'OUVERTURE
LUNDI À VENDREDI DE 10 HEURES À 14 HEURES**

Françoise Baptiste est une figure incontournable de la cuisine traditionnelle rodriguaise. Elle a d'ailleurs consacré un livre aux recettes d'antan à base de produits du terroir, intitulé *Les délices de Rodrigues*. Pour Hello Rodrigues, Françoise nous donne le secret d'une de ses recettes d'ourit (poulpe), simples et savoureuses !



La cuisine
traditionnelle

de Françoise



Recette d'ourit sautée à l'ail

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- *1 kg d'ourit
- *4 gousses d'ail émincées
- *Sel et poivre
- *Huile

Préparation :

- Lavez la pieuvre à plusieurs reprises pour bien retirer le sable.
- Versez du gros sel pour bien la nettoyer et rincez.
- Puis, plongez-la dans une marmite d'eau à feu moyen et faites-la bouillir pendant 20 minutes. Goûtez un morceau, elle doit être tendre.
- Dans une cocotte ou un wok, mettez l'huile à chauffer, puis versez les gousses d'ail émincées finement et laissez dorer.
- Ensuite, ajoutez l'ourit coupée en morceaux si elle est grosse ou entière si elle est de petite taille.
- Laissez cuire à feu moyen pendant au moins 15 minutes ou plus si nécessaire.
- Ajoutez le sel en fin de cuisson ainsi que le poivre.
- À déguster chaud avec une bonne salade de crudités ou un gratin de légumes.

Une passion pour la cuisine

Son amour pour la cuisine traditionnelle vient de son enfance. Issue d'une famille nombreuse, avec 12 frères et sœurs, Françoise Baptiste se rappelle que tout le monde mettait la main à la pâte pour préparer les repas. «Nous nous levions à 4 heures pour aller chercher du bois et faire du feu afin de cuire les repas de la journée», se souvient-elle avec nostalgie.

La cuisine au feu de bois, les produits frais provenant de la pêche, les fruits et légumes cueillis dans le jardin... Toutes ces habitudes sont restées ancrées dans son ADN. Françoise Baptiste utilise souvent les ingrédients-phares de l'île : limon, ourit, poisson... Et elle aime partager sa délicieuse cuisine à la table de La Belle Rodriguaise où l'ambiance est toujours conviviale et authentique.

Un parcours atypique

Elle a exercé plusieurs métiers avant de se lancer dans le tourisme en créant la guest house La Belle Rodriguaise avec Laval, son époux. Infirmière à l'hôpital de Crève Cœur, puis chroniqueuse à la radio, elle a, dans un premier temps, proposé des chambres dans sa maison à Grande Montagne. Laval, qui était instituteur, a finalement quitté son emploi pour suivre sa femme dans cette aventure. L'idée de La Belle Rodriguaise est venue plus tard et a vu le jour à Gravières en 2009. L'emplacement est idyllique, au pied du lagon cristallin, mais également sentimental pour Françoise qui, petite, a vécu dans la région.

MY LOCAL TABLE



**Vivez une expérience
inoubliable dans une
famille Mauricienne
autour d'un savoureux
repas local, bercé par
le séga, musique
traditionnelle du pays.**



Réservation

Tel: +230 5911 32 87 (Whatsapp)

Mail: plenlynn@live.com

Adresse: Armance Lane, Palmar, Ile Maurice

Facebook: Mirella Armance



J'ai testé pour vous





Une complicité mère-fille

Il est 6 heures quand les odeurs émanant de la cuisine envahissent le jardin fleuri de L'Escale Créole ! Majo, 76 ans, débordante d'énergie, s'affaire déjà derrière les fourneaux pour mijoter ses recettes ! «J'aime me lever tôt pour faire mon jardin et me mettre à cuisiner ; je me sens dans mon élément», lance-t-elle, avec un large sourire. Les odeurs d'épices émanant de ses marmites donnent l'eau à la bouche ! Elle est heureuse et cela se voit. Le jardin tropical est magnifique et c'est un pur bonheur d'y flâner avant le déjeuner, pour admirer les espèces fleuries dont elle a bien pris soin.

Vers 11h30, Marie-Christine, sa fille et deux serveuses, vêtues d'un pantalon et d'une chemise confectionnée avec l'authentique tissu des danseuses de séga, entrent en scène et font la mise en place. Marie-

Christine s'est chargée de la décoration et elle y a mis tout son cœur. Entre les objets vintage de la cuisine qu'elle a chinée, la vieille radio en bois, le cuiseur à pétrole et tous les petits mots positifs écrits çà et là à la craie sur des ardoises, on ne sait où donner de la tête. Lorsque l'on va déjeuner à L'Escale Créole, ça ne peut être qu'avec enthousiasme. D'autant que le joli sourire de Marie Christine et Majo est contagieux !

Aussi, l'humour et la gentillesse font partie de la maison. Dans le jardin, une paire de vieilles bottines sert de pot pour les plantes. Les mythiques savates Dodo sont alignées sur un panneau en guise de bienvenue. On peut lire, sur les panneaux à messages : «Désolé ! Pas de Wi-Fi, faites semblant d'être en 1996 ! Faites la causette.» Ici, on échange, on parle, on partage, on savoure, on regarde, on rit... Nous, on ADORE !



Une «success story»

Après des études d'hôtellerie à Marseille, Marie-Christine propose à sa maman d'ouvrir une table d'hôte en 1996. «À Maurice, il existe peu de tables d'hôtes spécialisées dans la vraie cuisine créole. Alors que, de nos jours, c'est ce que les gens recherchent», souligne-t-elle. «Maman n'était pas emballée par l'idée, elle trouvait que les plats étaient trop simples, que ce n'était pas possible de servir ce que l'on faisait à la maison aux clients !» s'amuse Marie-Christine. «Ma grand-mère Simone et ma tante aussi adoraient cuisiner ; elles faisaient de bonnes choses avec peu de moyens. On a gardé leurs recettes transmises de génération en génération», ajoute-t-elle.

Finalement, Majo accepte et le duo mère-fille se lance au début dans l'aventure avec seulement 10 couverts. D'année en année, elles sont arrivées à servir 30 à 40 personnes tous les midis. «Nous ne voulons pas agrandir, il faut garder le charme de cet endroit et la bonne humeur que nous voulons transmettre. J'aime avoir du temps pour les clients, pouvoir leur expliquer comment manger un plat créole ou bien papoter avec les habitués», avoue-t-elle. «Nous avons une belle complicité avec maman. J'ai beaucoup de chance. On forme une super équipe», conclut notre interlocutrice.

La recette du succès

Si l'adresse a déjà plus de 20 ans, les lieux ne désemplassent pas. Le charme, l'accueil, la bonne humeur et la cuisine savoureuse et authentique forment un magnifique cocktail. Selon Marie-Christine, les ingrédients les plus importants sont la patience et l'amour. «Nos fruits et légumes sont achetés au marché de Moka, nos viandes proviennent de Bel-Ombre, nous avons un charcutier qui fait nos saucisses et nous prenons nos poissons avec des pêcheurs que nous connaissons. Les plats sont présentés dans des récipients typiquement créoles, comme le mini deksi (en métal) ou la mini karay», précise-t-elle.

En arrivant, un plateau d'accueil met en appétit, avec un jus de limon ou d'ananas, ou une limonade de tamarin ou de citronnelle gingembre, ainsi que quelques gajak (amuse-gueules), avec des beignets, du «caca pigeon» (c'est leur nom !) et des chips de banane ou des grams. La base de la cuisine créole comporte des ingrédients incontournables comme l'oignon, l'ail, le gingembre, les épices, la coriandre et les feuilles de kari poule.

Nous avons trois menus à la carte...

Le plateau Dégustation qui permet aux gourmets de s'initier à la cuisine créole mauricienne, avec un rougail saucisses créoles, un kari ourit et papaye verte, un vinday de poisson et un salmis de cerf ou de canard.

Le menu Découverte est constitué de deux plats pour deux, avec une spécialité de la mer et une spécialité de la terre. Et le menu Créole se compose d'un plat unique au choix, accompagné de riz, de grains, de légumes, d'un chatini et d'un dessert !

Pour déguster un véritable plat créole, il faut mettre du riz au milieu de l'assiette, puis verser des lentilles sur le riz et se servir de tous les plats qui iront avec autour. Au dessert, une assiette gourmande avec des petites portions de tarte à la banane, de gâteau coco, de papaye confite à l'orange et à la vanille, avec l'indispensable rhum arrangé fait maison, viendra conclure ce déjeuner copieux. Les végétariens et les végan sont également les bienvenus et trouveront des menus adaptés.

Infos pratiques

Escale Créole

B46, rue Bois Chéri, Moka

Ouvert du lundi au vendredi, de midi à 15 heures, et un samedi par mois, sur réservation uniquement.

Tel. (+230) 5422 2332

NUMÉROS D'URGENCE

Police: 999/112

Pompiers: 995/115

Samu: 114

Central Water Authority : 170

Child Development Unit : 113

Météo : 171 / 96 (avis cycloniques)

Central Electricity Board: 130

SOS Femmes: 233 30 54

Violences Domestiques :

139 / 213 00 01 / 213 00 02

Service SIDA Info : 8999

Consumer Protection Unit : 185

Unité Anti-Drogue : 203 15 09 / 203 12 42

PHARMACIES DE GARDE

Pharmacie An Noor – Port-Louis
ouverte de 8h à 23h, 217 0412

Pharmacie Plaza – Rose-Hill
ouverte de 8h à 21h, 467 9243

Pharmacie Medical Training
Trianon Shopping Park
horaires variés, 454 6900

Pharmacie du Centre – Port-Louis
ouverte de 7h à 22h, 208 2235

Pharmacie Desforges – Port-Louis
ouverte de 8h à 21h, 240 1151

Peri-Pharma Pharmacy – Quatre-Bornes
horaires variés, 427 7315

Pharmacie Love Life – Quatre-Bornes
ouverte de 8h à 22h, 464 5050

Pharmacie Care 4U – Forest-Side
horaires variés, 670 0266 / 676 4034

Medactiv Galien – Phoenix Mall
horaires variés, 697 1639

La Florida Pharmacy – Terre Rouge
ouverte de 7h à 21h30, 248 8276

Healthone Pharmacy – Triolet
ouverte de 8h à 20h, 464 8484

Highlands Pharmacy – Highlands
ouverte de 7h30 à 21h, 606 4623

Adresses utiles

Ambassade de France à Maurice
14 rue Saint Georges – Port Louis – Ile Maurice
Tél. : +230 202 01 00 – Fax : +230 202 01 10
E-mail : ambafr@intnet.mu

Office du Tourisme

MTPA (Mauritius Tourism Promotion Authority)
4-5th Floor Victoria House, Saint-Louis Street
Port-Louis
Tél. : +230 210 1545 – Fax : +230 212 5142
Web : tourism-mauritius.mu (anglais),
tourisme-ilemaurice.mu (français)

Informations Additionnelles

Langues Parlées : Anglais, Français, Hindi, Créole Mauricien

Modes de Déplacement : Bus, Tramway, Taxi, Moto, Voiture

Logement : Hôtels, Auberges, Gîtes, Tables d'hôtes, AirBnB...

Devises : Roupie Mauricienne, bureaux de change disponibles

Décalage Horaire : Généralement 2-3 heures d'avance sur la métropole

SERVICES D'URGENCE

Police (Port Mathurin) : 831 1536

Hôpital Queen Elizabeth (Crève-Cœur) :

(+230) 831 1628

Ambulance : 114 / (+230) 831 1628

SAMU : 831 0400

Pompiers : 115 / 98

Garde côtière nationale : 831 2182 / 831 6000

Air Mauritius (Aéroport Plaine Corail) :

832 7700 / 832 7701

Consulat honoraire britannique : 832 0120

Consulat honoraire français : 831 1760

PHARMACIES DE GARDE

Pharmacie de Port Mathurin (tél. 831 2279), ouverte du lundi au samedi, de 7h30 à 18h30, et le dimanche de 7h30 à 11h00.

Comment s'y rendre

En avion : Actuellement, Air Mauritius et Air Austral sont les seules compagnies aériennes à desservir Rodrigues. Au départ de l'île de la Réunion, un vol direct est opéré une fois par semaine par Air Austral.

Pour les autres villes d'Europe et les différentes parties de la planète, une escale à l'île Maurice est obligatoire, avant de mettre le cap sur l'île Rodrigues via l'aéroport Sir Seewoosagur Ramgoolam (MK Airlines).

Transport sur l'île

Bus : Service entre 6 heures et 18 heures tous les jours, avec une fréquence moindre le dimanche. Expérience immersive pour découvrir le quotidien des Rodriguais.

Conduite : À Rodrigues, conduite à gauche.

Scooter : Pratique si vous êtes habitué à piloter un deux-roues. Disponible en location via différentes agences.

Voiture : Agences de location, hôtels et tables d'hôtes proposent des véhicules à quatre-roues. Locations à partir de Rs 1 300 par jour.

Hébergement

Options : Gîtes, chambres d'hôtes, hôtels variés.

Coordonnées Utiles

La Résidence : Rue de la Solidarité, Port-Mathurin

Tél. +230 832 0866/867 – Fax : +230 832 0174

E-mail : info.rodrigues@intnet.mu, ot-rodrigues@intnet.mu

Office du tourisme de Rodrigues : Rue de la Solidarité, Port-Mathurin

Tel. +230 832 0866/832 0867

Office du Tourisme de Rodrigues

Rue de la Solidarité, Port-Mathurin

Tel : +230 832 0866/832 0867

Informations Additionnelles

Langues Parlées : Français largement parlé et compris, anglais couramment utilisé, et dialecte local (créole rodriguais).

Décalage horaire

Deux heures de décalage avec la France en été, 3 heures en hiver. À prendre en compte pour la planification et les appels à la maison.

Devise

Monnaie utilisée : roupie mauricienne (taux approximatif de Rs 45 pour 1 euro). À consulter le taux de change en heure réelle sur internet. Échange d'argent possible dans les banques locales.



Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTURELLE

Hello Rodrigues est un magazine digital gratuit, d'actualité touristique et culturelle des îles de l'océan Indien.

Ce bimestriel est en lecture libre et en téléchargement gratuit sur le site hellorodrigues.fr.

La version papier du magazine sera disponible uniquement sur abonnement et sera livré aux points de distributions à Maurice et à Rodrigues.

Les adresses vous seront communiquées prochainement sur la page Hellorodrigues.fr.

Pour les Îles Vanille et France Métropolitaine, Belgique et Suisse, votre magazine vous sera livré directement dans vos boîtes aux lettres.

Le prix de vente du magazine par zone géographique vous sera communiqué prochainement.

Pour toute demande d'abonnement, merci d'adresser un mail à contact@hellorodrigues.fr en mentionnant l'objet ABONNEMENT.

